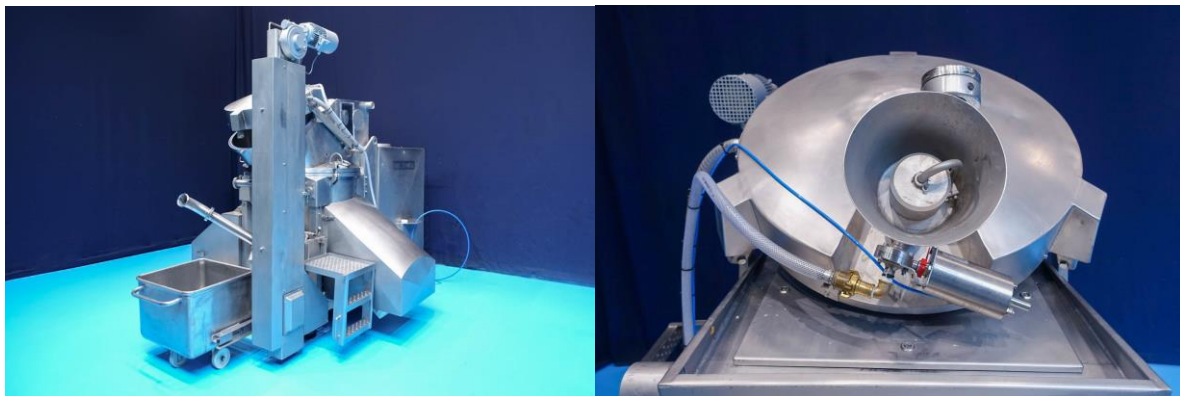


Useddairyequipment

**Mixer, cutter and emulsifier in one system /
Mischer, Schneider und Emulgator in einem System /
Mélangeur, coupeur et émulsificateur dans un seul système /
Mixer, snijder en emulgator in één systeem / Mezclador, cortador y
emulsionador en un solo sistema /
Миксер, куттер и эмульгатор в одной системе**

Offer number	: 24-37-01
Make	: Karl Schnell
Type	: FD6
Capacity	: 3.000 kg's per hour
Serial number	: 31303
Year of construction	: 1986
Year of reconditioning	: 2023
Power	: 55/75 kW
Weight	: +/- 5.500 kg
Dimensions	: 376 x 282 x 275 cm
Condition of the machine	: Excellent
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Mechanical overhauled machine for pre-mincing, vacuumizing, mixing and emulsifying. Direct steam injection by 4 nozzles. Pre-cutting bowl size of 385 liter.

🇬🇧 Capacity: up to 3.000 kg/h depending on product and process. In the pre-cutting bowl the product is mixed and pre-minced if needed under vacuum and with direct steam injection. Then, the product is run through the emulsifier which is located under the pre-cutting bowl. 2 pre-mincing motors: 44 kW - 2800 rpm. Emulsifier motor: 75 kW - 2.950 rpm. Scrape agitator motor: 5.5 kW - 13,5 / 26,5 rpm. Old style control panel (no PLC). Electrics not rebuilt but working. Including spare parts and documentation.

🇩🇪 Bereits mechanisch überholte Maschine zum Vorzerkleinern, Vakuumieren, Mischen und Emulgieren. Direkte Dampfeinspritzung durch 4 Düsen. Vorschneideschüssel mit einem Fassungsvermögen von 385 Liter. Kapazität: bis zu 3.000 kg/h je nach Produkt und Prozess. In der Vorschneideschüssel wird das Produkt gemischt und bei Bedarf unter Vakuum und mit direkter Dampfinspektion zerkleinert. Dann wird das Produkt durch den Emulgator geleitet, der sich unter der Vorschneideschüssel befindet. 2 Vorzerkleinerungsmotoren: 44 kW - 2800 U/min. Emulgator Motor: 75 kW - 2.950 U/min. Motor des Schaberührwerks: 5,5 kW - 13,5 / 26,5 U/min. Bedienfeld im alten Stil (keine SPS). Die Elektrik wurden nicht überholt, funktioniert aber. Inklusive Ersatzteile und Dokumentation.

🇫🇷 Machine déjà révisée mécaniquement : le pré-hachage, l'aspiration, le mélange et l'émulsification dans une seule machine. Injection directe de vapeur par 4 buses. Taille du bol de pré-coupe de 385 litres. Capacité : jusqu'à 3.000 kg/h selon le produit et le processus. Dans le bol de prédécoupe, le produit est mélangé et pré-haché si nécessaire sous vide et avec injection directe de vapeur. Ensuite, le produit est passé à travers l'émulsifiant qui se trouve sous le bol de prédécoupe. 2x moteurs de pré-hachage : 44 kW - 2800 tr/min. Moteur émulsifiant : 75 kW - 2.950 tr/min. Moteur de l'agitateur à raclage : 5,5 kW - 13,5 / 26,5 tr/min. Panneau de commande à l'ancienne (pas d'API). L'électricité n'est pas reconstruite mais fonctionne. Y compris les pièces de rechange et la documentation.

🇳🇱 Reeds mechanisch gereviseerde machine: voorhakken, vacumeren, mengen en emulgeren

in één machine. Directe stoominjectie door 4 sproeiers. Voorgesneden kom met een inhoud van 385 liter. Capaciteit: tot 3.000 kg/u, afhankelijk van product en proces. In de voorsnijkom wordt het product gemengd en indien nodig voorgehakt onder vacuüm en met directe stoominjectie. Vervolgens wordt het product door de emulgator geleid die zich onder de voorsnijkom bevindt. 2 voormaalmotoren: 44 kW - 2800 tpm. Emulgator motor: 75 kW - 2.950 tpm. Schraap roermotor: 5,5 kW - 13,5 / 26,5 tpm. Bedieningspaneel in oude stijl (geen PLC). Elektra niet gereviseerd maar werkend. Inclusief reserveonderdelen en documentatie.



Máquina ya revisada mecánicamente, pre-picado, aspirado, mezclado y emulsionado en una sola máquina. Inyección directa de vapor mediante 4 boquillas. Tamaño de la cuba de precorte de 385 litros. Capacidad: hasta 3.000 kg/h dependiendo del producto y del proceso. En la cuba de precorte, el producto se mezcla y se pica previamente si es necesario al vacío y con inyección directa de vapor. Luego, el producto se pasa a través del emulsionante que se encuentra debajo del recipiente de precorte. 2 motores de pre-picado: 44 kW - 2800 rpm. Motor emulsionante: 75 kW - 2.950 rpm. Motor agitador de raspado: 5,5 kW - 13,5 / 26,5 rpm. Panel de control de estilo antiguo (sin PLC). El sistema eléctrico no está reacondicionado pero funciona. Incluyendo repuestos y documentación.



Уже механически капитально отремонтированы предварительное измельчение, вакуумирование, смешивание и эмульгирование в одной машине. Непосредственный впрыск пара 4 форсунками. Предварительно нарезка чаши объемом 385 литров. Производительность: до 3.000 кг/ч в зависимости от продукта и процесса. В чаше предварительной нарезки продукт смешивается и при необходимости предварительно измельчается под вакуумом и с прямым впрыском пара. Затем продукт пропускается через эмульгатор, который находится под чашей предварительной нарезки. 2x Двигатели предварительного измельчения: 44 кВт - 2800 об/мин. Двигатель эмульгатора: 75 кВт - 2.950 об/мин. Двигатель скребковой мешалки: 5,5 кВт - 13,5 / 26,5 об/мин. Панель управления в старом стиле (без ПЛК). Электрика не восстановлена, но работает. В том числе запасные части и документация.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!