



Useddairyequipment

Universal vertical Cutter-melter-cooker / Universeller vertikaler Cutter-Schmelzer-Kocher / Coupeuse-fondeuse-cuiseur vertical universel / Universele verticale snijder-smelter-koker / Cortadora-fundidora-cocedora vertical universal / Универсальный вертикальный резак-плавитель-варочный

Offer number	: 24-44-01
Make	: Stephan
Type	: UMM/SK 130 E-II
Capacity	: Volume 115 litres
Serial number	: K 717.186.01
Year of manufacturing	: 1990
Power	: 11/15/22 kW, 31,2/44 A, 720/1470/2940 rpm
Dimensions (l x w x h)	: 300 x 80 x 210 cm
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



 Universal vertical cutter/melter/cooker with vacuum system suitable for processed cheese, and vegan spreads. The main product bowl is double jacketed for cooling or heating and has 4 Built in ports for injecting steam directly into the bowl. Water dosing system with water meter, vacuum connection and deaeration-, overpressure valve and manometer on the cover, separate vacuum pump. PT-100 sensor in the bowl. Steam supply line with liquid separator and filter. hydraulic unit cylinder for cover lid opening top. The main lid has 3 clamps manual tightening. 2 agitators: 1 scraper agitator (26rpm) and 1 homogenize knife, main motor 11/15/22 kW, 31,2/44 A, 720/1470/2940 rpm, 50Hz. Outfeed on the side with pneumatic valve. Pressure in bowl vacuum (-1bar) up to + 1,5 bar overpressure, max temp: 127°C. Freestanding SS Control cabinet, controls Siemens S7. Including set spare parts. Documentation (in German) operating manual - electrical diagram - (spare) parts list.

 Universeller vertikaler Cutter/Schmelzer/Kocher mit Vakuumsystem, geeignet für Schmelzkäse und vegane Brotaufstriche. Die Hauptproduktschale ist doppelt ummantelt zum Kühlen oder Heizen und hat 4 eingebaute Anschlüsse zum direkten Einspritzen von Dampf in die Schale. Wasserdosiersystem mit Wasserzähler, Vakuumananschluss und Entlüftungs-, Überdruckventil und Manometer am Deckel, separate Vakuumpumpe. PT-100-Sensor in der Schale. Dampfversorgungsleitung mit Flüssigkeitsabscheider und Filter. Hydraulikzylinder für Deckelöffnung oben. Der Hauptdeckel hat 3 Klemmen zum manuellen Festziehen. 2 Rührwerke: 1 Schaberrührwerk (26 U/min) und 1 Homogenisiermesser, Hauptmotor 11/15/22 kW, 31,2/44 A, 720/1470/2940 U/min, 50 Hz. Auslauf seitlich mit pneumatischem Ventil. Druck im Behälter Vakuum (-1bar) bis + 1,5 bar Überdruck, max. Temp.: 127°C. Freistehender Edelstahl-Schaltschrank, Steuerung Siemens S7. Inklusive Ersatzteilsatz. Dokumentation (in Deutsch) Betriebsanleitung - Schaltplan - (Ersatz-)Teilleiste.

Coupeuse/fondeuse/cuiseur vertical universel avec système de vide adapté au fromage fondu et aux pâtes à tartiner végétaliennes. Le bol principal du produit est à double enveloppe pour le refroidissement ou le chauffage et dispose de 4 ports intégrés pour injecter de la vapeur directement dans le bol. Système de dosage d'eau avec compteur d'eau, connexion sous vide et désaération, soupape de surpression et manomètre sur le couvercle, pompe à vide séparée. Capteur PT-100 dans le bol. Conduite d'alimentation en vapeur avec séparateur de liquide et filtre. Cylindre d'unité hydraulique pour ouverture du couvercle par le haut. Le couvercle principal a 3 pinces de serrage manuel. 2 agitateurs : 1 agitateur racleur (26 tr/min) et 1 couteau homogénéisateur, moteur principal 11/15/22 kW, 31,2/44 A, 720/1470/2940 tr/min, 50 Hz. Sortie latérale avec vanne pneumatique. Pression dans la cuve sous vide (-1 bar) jusqu'à + 1,5 bar de surpression, température max. 127°C. Armoire de commande indépendante en inox, commande Siemens S7. Jeu de pièces de rechange inclus. Documentation (en allemand) mode d'emploi - schéma électrique - liste des pièces (de rechange).

Universele verticale snijder/smelter/koker met vacuümsysteem geschikt voor smeltkaas en veganistische smeersels. De hoofdproductkom is dubbelwandig voor koeling of verwarming en heeft 4 ingebouwde poorten voor het injecteren van stoom rechtstreeks in de kom. Waterdoseersysteem met watermeter, vacuümaansluiting en ontluichtings-, overdrukventiel en manometer op het deksel, aparte vacuümpomp. PT-100-sensor in de kom. Stoomtoevoerleiding met vloeistofafscheider en filter. Hydraulische eenheidcilinder voor het openen van het deksel aan de bovenkant. Het hoofddeksel heeft 3 klemmen die handmatig worden vastgedraaid. 2 roerwerken: 1 schraperroerwerk (26 tpm) en 1 homogeniseermes, hoofdmotor 11/15/22 kW, 31,2/44 A, 720/1470/2940 tpm, 50 Hz. Uitvoer aan de zijkant met pneumatische klep. Druk in kom vacuüm (-1bar) tot + 1,5 bar overdruk, max temp: 127°C. Vrijstaande RVS-regelkast, regelt Siemens S7. Inclusief set reserveonderdelen. Documentatie (in het Duits) gebruiksaanwijzing - elektrisch schema - (reserve)onderdelenlijst.

Cortadora/fundidora/cocedora vertical universal con sistema de vacío adecuada para queso procesado y cremas veganas. El recipiente principal para el producto tiene doble camisa para enfriar o calentar y tiene 4 puertos integrados para inyectar vapor directamente en el recipiente. Sistema de dosificación de agua con medidor de agua, conexión de vacío y desaireación, válvula de sobrepresión y manómetro en la tapa, bomba de vacío separada. Sensor PT-100 en el recipiente. Línea de suministro de vapor con separador de líquido y filtro. Cilindro de unidad hidráulica para apertura de tapa superior. La tapa principal tiene 3 abrazaderas de apriete manual. 2 agitadores: 1 agitador rascador (26 rpm) y 1 cuchilla homogeneizadora, motor principal 11/15/22 kW, 31,2/44 A, 720/1470/2940 rpm, 50 Hz. Salida lateral con válvula neumática. Presión en el recipiente de vacío (-1 bar) hasta + 1,5 bar de sobrepresión, temperatura máxima: 127 °C. Armario de control independiente de acero inoxidable, control Siemens S7. Incluye juego de piezas de repuesto. Documentación (en alemán), manual de instrucciones, diagrama eléctrico, lista de piezas (de repuesto).

Универсальный вертикальный резак/плавитель/варочный аппарат с вакуумной системой, подходящий для плавленого сыра и веганских паст. Основная емкость для продукта имеет двойную рубашку для охлаждения или нагрева и имеет 4 встроенных порта для впрыска пара непосредственно в емкость. Система дозирования воды с водомером, вакуумным соединением и деаэрацией, предохранительным клапаном и манометром на крышке, отдельным вакуумным насосом. Датчик РТ-100 в чаше. Линия подачи пара с сепаратором жидкости и фильтром. Цилиндр гидравлического блока для открывания крышки сверху. Основная крышка имеет 3 зажима с ручным затягиванием. 2 мешалки: 1 скребковая мешалка (26 об/мин) и 1 гомогенизирующий нож, главный двигатель 11/15/22 кВт, 31,2/44 А, 720/1470/2940 об/мин, 50 Гц. Выгрузка сбоку с пневматическим клапаном. Давление в чаше вакуум (-1 бар) до + 1,5 бар избыточного давления, макс. температура: 127 °С. Отдельно стоящий шкаф управления из нержавеющей стали, элементы управления Siemens S7. Включая комплект запасных частей. Документация (на немецком языке) руководство по эксплуатации - электрическая схема - (запасной) список детали.

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!