

Used dairy equipment

Universal vertical cutter-melter-cooker /

Schneider- Schmelzer-Kocher / Coupeuse-fondeuse-cuiseur /

Snijder-smelter-koker / Cortadora-fundidora-cocedora

Offer number	: 25-22-01
Make	: Stephan
Type	: UM/HC 25E
Capacity	: 25 liter
Serial number	: 26389B
Year of manufacturing	: 1978
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Universal vertical cutter/melter/cooker with vacuum system. Ideal for lab scale test or small scale production batches. Useable for processed cheese (a like) products. The main product bowl is double jacketed for cooling or heating and has 2 built in ports for injecting steam directly into the bowl. PT-100 sensor in the bowl. Manual lid opening top. The main lid has 1 manual tightening clamps. 2 agitators: 1 scraper agitator and 1 mixer / homogenize knife, main motor 3.3/4 kW, 1450-2920 rpm. Including control cabinet and vacuum pump from 2019.



Universeller vertikaler Schneider/Schmelzer/Kocher mit Vakuumsystem. Ideal für Labortests oder kleine Produktionschargen. Verwendbar für verarbeitete Käseprodukte (ähnlich). Die Hauptprodukt-Schüssel ist doppelwandig zur Kühlung oder Erwärmung und hat 2 eingebaute Anschlüsse zum Einspritzen von Dampf direkt in die Schüssel. PT-100-Sensor in der Schüssel. Manuelles Öffnen des Deckels oben. Der Hauptdeckel hat eine manuelle Spannvorrichtung. 2 Rührwerke: 1 Schaber-Rührwerk und 1 Misch-/Homogenisiermesser, Hauptmotor 3.3/4 kW, 1450-2920 U/min. Inklusive Schaltschrank und Vakuumpumpe aus dem Jahr 2019.



Coupeuse/fondeuse/cuiseur vertical universel avec système de vide. Idéal pour des tests à l'échelle du laboratoire ou des petites séries de production. Utilisable pour des produits à base de fromage traité (similaires). Le bol principal est à double enveloppe pour le refroidissement ou le chauffage et dispose de 2 ports intégrés pour injecter de la vapeur directement dans le bol. Capteur PT-100 dans le bol. Ouverture manuelle du couvercle supérieur. Le couvercle principal a 1 serre-joint manuel. 2 agitateurs : 1 agitateur racloir et 1 couteau mélangeur/homogénéisateur, moteur principal de 3,3/4 kW, 1450-2920 tr/min. Comprend un tableau de commande et une pompe à vide de 2019.



Universele snij-, smelt- en kookmachine met vacuümsysteem. Ideaal voor tests op laboratoriumschaal of kleinschalige productiebatches. Geschikt voor smeltkaas (en dergelijke). De hoofdproduct trommel is dubbelwandig voor koeling of verwarming en heeft twee ingebouwde poorten voor stoominjectie rechtstreeks in de trommel. PT-100-sensor in de trommel. Handmatige dekselopening aan de bovenkant. Het hoofddeksel heeft 1 handmatige klem. 2 roerwerken: 1 schraper en 1 meng-/homogeniseer mes, hoofdmotor 3,3/4 kW, 1450-2920 tpm. Inclusief schakelkast en vacuümpomp uit 2019.

Cortadora-fundidora-cocedora vertical universal con sistema de vacío. Ideal para pruebas a escala de laboratorio o lotes de producción a pequeña escala. Utilizable para productos de queso procesado (similares). El recipiente principal del producto está doblemente aislado  para enfriamiento o calentamiento y tiene 2 puertos incorporados para inyectar vapor directamente en el recipiente. Sensor PT-100 en el recipiente. Tapa de apertura manual en la parte superior. La tapa principal tiene 1 abrazadera de sujeción manual. 2 agitadores: 1 agitador raspador y 1 cuchillo mezclador/homogenizador, motor principal de 3.3/4 kW, 1450-2920 rpm. Incluyendo armario de control y bomba de vacío de 2019.

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!