



Useddairyequipment


Horizontal Vacuum Blending / Horizontaler Vakuummischer / Mélangeur à vide horizontal / Horizontale Vacuummenger / Mezcladora de Vacío Horizontal / Горизонтальный вакуумный смеситель


Offer number	: 18-37-02
Availability	: 2 pieces
Make	: Prominox
Type	: Melangeur
Volume	: ± 2.466 liter / piece
Allowable temp in tank	: 15/130 °C
Allowable pressure in tank	: -1/+1,5bar
Power Agitator	: 2,2 kW n1: 1.440 rpm - n2: 17 rpm
Year of manufacturing	: 2006
Serial numbers	: 32040 and 32051
Dimensions	: ± 2,95 x 1,45 x 2,46 mtr
Weight	: ± 700 kg/piece
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Total price "as is" and where it is	: EUR 8.500,- per piece EUR 15.000,- for 2 pieces




 Horizontal tanks for mixing under vacuum or pressure (1.5 bar max) of food products. Tank on 3 legs, leaning slightly down with horizontal mixer with big mixing blades. Pneumatic valves for inlet, outlet and CIP, product outlet: 2" tri-clamp, outlet height: 27 cm. With pt-100's temp sensor in product and seal water, 3 CIP spray bowls and manhole in top (Ø 45 cm.) No documentation.

 Horizontale Tanks zum Mischen unter Vakuum oder Druck (maximal 1,5 bar) von Lebensmitteln. Tank auf 3 Beinen, leicht geneigt mit Horizontalmischer mit großen Mischflügeln. Pneumatische Ventile für Einlass, Auslass und CIP, Produktauslass: 2 " Tri-clamp. Auslasshöhe: 27 cm. Mit pt-100's Temp-Sensor in Produkt- und Sperrwasser, 3 CIP-Sprühschüsseln und Schacht oben (Ø 45 cm.) Keine Dokumentation.

 Cuves horizontales pour le mélange sous vide ou sous pression (1,5 bar max) de produits alimentaires. Réservoir sur 3 pattes, légèrement incliné vers le bas avec un mélangeur horizontal avec de grandes lames de mélange. Vannes pneumatiques pour l'entrée, la sortie et le CIP, sortie du produit: Tri-clamp 2 pouces, hauteur de sortie: 27 cm. Avec capteur de température pt-100 dans le produit et l'eau de scellement, 3 bols et trous d'homme CIP (Ø 45 cm). Aucune documentation.

 Horizontale tanken voor mengen van voedselproducten onder vacuüm of druk (maximaal 1,5 bar) Tanken op 3 poten, licht naar beneden leunend met horizontale menger met grote mengbladen. Pneumatische kleppen voor inlaat, uitlaat en CIP, Productuitgang: 2 "tri-clamp, uitlaathoogte: 27 cm. Met pt-100's temperatuursensors in product- en afdichtingswater, 3 CIP-sproeibollen en mangat bovenaan (Ø 45 cm.) Geen documentatie.

 Tanques horizontales para mezclar bajo vacío o presión (1.5 bar máximo) de productos

alimenticios. Tanque en 3 patas, inclinado ligeramente hacia abajo con un mezclador horizontal con cuchillas de mezclado grandes. Válvulas neumáticas para entrada, salida y CIP, salida del producto: tri-abrazadera de 2 pulgadas, altura de salida: 27 cm. Con el sensor de temperatura del pt-100 en producto y agua de sellado, 3 tazones de pulverización CIP y boca de inspección en la parte superior (Ø 45 cm.) Sin documentación.

Горизонтальные емкости для смешивания под вакуумом или давлением (максимум 1,5 бар) пищи. Резервуар на 3 ножках, слегка наклонный с горизонтальным смесителем с большими лопастями для смешивания. Пневматические клапаны для входа, выхода и CIP, выход продукта: 2 "Tri-clamp, высота выхода: 27 см. Датчик температуры pt-100 в продукте и герметизирующей воде, 3 чашки для распыления CIP и верхний люк (Ø 45 см). Нет документации.



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

If you have received this message in error or would you like to be removed from further emailing, please reply this mail with [REMOVE](#) in the subject.