

VERKAUFT



VAKUUM- KOCH-KUTTER "TIPPER TIE" 200L, TYP BK 150

- geeignet für mischen, emulgieren, zerkleinern, vakuumieren, direkte Dampf-injektion, indirekte Beheizung, Kühlung, Gasinjektion
- Behältergrösse ± 200L
- Chargengrösse bis zu 150L

- max. Betriebsdruck/Behälter 0,5 Bar
- max. Betriebstemperatur/Behälter 110 °C
- max. Betriebsüberdruck/Behälter Doppelmantel 2,0 Bar
- max. Betriebstemperatur/Behälter Doppelmantel 133 °C
- max. Dampfversorgung/Behälter Doppelmantel-Heizen 40 Kg/St.
- max. Dampfdruck/Dampfdüsen-Direktdampf 3.4 Bar
- max. Dampfversorgung/Dampfdüsen 210 Kg/St.
- + Beschickungsanlage für Normwagen

Interested? Contact us!

phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com