


Useddairyequipment


**Small cream pasteurisation unit / Kleine Sahnepasteurierungsanlage / Mini
unité de pasteurisation de crème/ compacte roompasteurisie-eenheid /
Pequeña unidad de pasteurización de nata / Малый блок пастеризации**


СЛИВОК


Offer number	: 24-49-02
Make	: C. van 't Riet
Type	: Small cream pasteurisation unit
Capacity	: 55 liter
Serial number	: 9710Q00114
Year of manufacturing	: 1997
Power	: heating element 9 kW
Total dimensions (l x w x h)	: 220x120x190 (lxwxh) cm.
Weight	: 522 kg's
Condition of the machine	: Good
Location	: the Netherlands
Terms of delivery	: FCA



This cream pasteurization unit is suitable for producing pasteurized cream on a small scale. For heating and cooling, mounted on stainless steel skid, mobile on wheels. Kettle 55 liter, with agitator, double jacketed for water circulation and insulated, with heating element 9 kW.  Plate heatexchanger as cooler (Schmidt Sigma 7 NCN). Water buffer. A lobe productpump (three lobes) to pump the cream through the cooler, and 2 hotwater circulation pumps and electric boiler. Can be combined with a standard 100 liter churn (C. Van het 't Riet) All controls with temperature controllers and frequency drives are already in this unit. Documentation in Dutch available, operational manual and electrical diagrams.

 Diese Sahnepasteurierungsanlage eignet sich für die Herstellung pasteurisierter Sahne im kleinen Maßstab. Zum Heizen und Kühlen. Auf einem Edelstahlgestell montiert, mobil auf Rädern. Kessel 55 Liter. Mit Rührwerk, doppelwandig für Wasserzirkulation und isoliert, mit Heizelement 9 kW. Plattenwärmetauscher als Kühler (Schmidt Sigma 7 NCN). Wasserpuffer beheizbar. Eine Drehkolbenproduktpumpe (drei Drehkolben) zum Pumpen der Sahne durch den Kühler und 2 Warmwasserzirkulationspumpen und Elektrokessel. Kann mit einer Standard-100-Liter-Knetmaschine (C. Van het 't Riet) kombiniert werden. Alle Steuerungen mit Temperaturreglern und Frequenzantrieben sind bereits in dieser Anlage vorhanden. Dokumentation auf Niederländisch verfügbar, Betriebshandbuch und Schaltpläne.

 Cette unité de pasteurisation de crème est adaptée à la production de crème pasteurisée à petite échelle. pour le chauffage et le refroidissement, montée sur un patin en acier inoxydable, mobile sur roues. Marmite de 55 litres. avec agitateur, à double enveloppe pour la circulation de l'eau et isolée, avec élément chauffant de 9 kW. Échangeur de chaleur à plaques comme refroidisseur (Schmidt Sigma 7 NCN). Tampon d'eau chauffable. Une pompe à lobes (trois lobes) pour pomper la crème à travers le refroidisseur, et 2 pompes de circulation d'eau chaude et une chaudière électrique. Peut être combinée avec une baratte standard de 100 litres (C. Van het 't Riet). Toutes les commandes avec régulateurs de température et variateurs de fréquence sont déjà dans cette unité. Documentation en néerlandais disponible, manuel d'utilisation et schémas électriques.

 Deze roompasteurisie-eenheid is geschikt voor het produceren van gepasteuriseerde room op kleine schaal. voor verwarmen en koelen, Gemonteerd op roestvrijstalen skid, verrijdbaar op wielen. Ketel 55 liter. met roerwerk, dubbelwandig voor watercirculatie en geïsoleerd, met verwarmingselement 9 kW. Platenwarmtewisselaar als koeler (Schmidt Sigma 7 NCN). Waterbuffer verwarmbaar. Een lobbenproductpomp (drie lobben) om de room door de koeler

te pompen, en 2 x warmwatercirculatiepompen en elektrische boiler. Kan worden gecombineerd met een standaard 100 liter karn (C. Van het 't Riet). Alle regelingen met temperatuurregelaars en frequentieregelaars zijn al in deze unit aanwezig. Documentatie in het Nederlands beschikbaar, bedieningshandleiding en elektrische schema's.

Esta unidad de pasteurización de nata es adecuada para producir nata pasteurizada a pequeña escala. Para calentar y enfriar, montada sobre patín de acero inoxidable, móvil sobre ruedas. Marmita de 55 litros. con agitador, con doble camisa para circulación de agua y aislada, con elemento calefactor de 9 kW. Intercambiador de calor de placas como enfriador (Schmidt Sigma 7 NCN). Tampón de agua calentable. Una bomba de producto lobular (tres lóbulos) para bombear la nata a través del enfriador, y 2 bombas de circulación de agua caliente y caldera eléctrica. Se puede combinar con una mantequera estándar de 100 litros (C. Van het 't Riet). Todos los controles con controladores de temperatura y variadores de frecuencia ya están en esta unidad. Documentación disponible en holandés, manual de instrucciones y diagramas eléctricos.



Эта установка пастеризации сливок подходит для производства пастеризованных сливок в небольших масштабах. для нагрева и охлаждения, установлена на салазках из нержавеющей стали, передвижная на колесах. Котел 55 литров. с мешалкой, двойной рубашкой для циркуляции воды и изоляцией, с нагревательным элементом 9 кВт. Пластинчатый теплообменник в качестве охладителя (Schmidt Sigma 7 NCN). Водяной буфер с подогревом. Кулачковый насос для продукта (три кулачка) для перекачивания сливок через охладитель, а также 2 насоса циркуляции горячей воды и электрический бойлер. Может комбинироваться со стандартной 100-литровой маслбойкой («C. Van het Riet») (все элементы управления с регуляторами температуры и частотными приводами уже имеются в этом устройстве). Доступна документация на голландском языке, руководство по эксплуатации и электрические схемы.



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!