



# Useddairyequipment


## APV TB+ 1000 Liquiverter


Offer number	: 24-36-02
Make	: Tetra Pak
Type	: TB+1000
Capacity	: 1000 liter
Serial number	: 27184248
Year of manufacturing	: 2007
Power	: 380V
Dimensions ( l x w x h )	: 130 x 130 x 240 cm
Weight	: 500 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



 APV TB+ 1000 A manual unit designed for batch mixing, inline mixing over one or more hydration tanks, or continuous mixing, with optional integration in full automated production. The field of application can vary from milk, juices, desserts, pulp, puree, fruit fillings and preserves, baby food, dairy products and ketchup sauces. Liquiverter: Tank volume: 1,000ltr, single jacketed, 2 balls for cip, 1 x Breather with overflow pipe. Manhole in top Ø 50 cm. Level sensor connection in bottem and at the top of the side. Flange inlet for dry ingrediënts Ø 20 cm. Liquid ingrediënts inlet 3" SMS. Outletpipe in bottom 3"SMS. Vane rotor size Ø 25 cm. Motor: 18,5 KW 1765 rpm, 36,5 A. Total dimensions: 130 x 130 x 240 cm

 APV TB+ 1000 Eine manuelle Einheit, die für Batch-Mischen, Inline-Mischen über einen oder mehrere Hydratationstanks oder kontinuierliches Mischen konzipiert ist, mit optionaler Integration in eine vollautomatische Produktion. Der Anwendungsbereich kann von Milch, Säften, Desserts, Fruchtfleisch, Püree, Fruchtfüllungen und -konserven bis hin zu Babynahrung, Milchprodukten und Ketchup-Saucen reichen. Liquiverter: Tankvolumen: 1.000 Liter, einfach ummantelt, 2 Sprühkugeln für CIP, 1 x Entlüfter mit Überlaufrohr. Mannloch oben Ø 50 cm. Anschluss für Füllstandsensoren unten und oben an der Seite. Flanscheinlass für trockene Zutaten Ø 20 cm. Einlass für flüssige Zutaten 3" SMS. Auslassrohr unten 3" SMS. Flügelrotorgröße Ø 25 cm. Motor: 18,5 KW 1765 U/min, 36,5 A. Gesamtmaße: 130 x 130 x 240 cm

 APV TB+ 1000 Une unité manuelle conçue pour le mélange par lots, le mélange en ligne sur un ou plusieurs réservoirs d'hydratation, ou le mélange continu, avec intégration optionnelle dans une production entièrement automatisée. Le domaine d'application peut varier du lait, des jus, des desserts, de la pulpe, de la purée, des garnitures et conserves de fruits, des aliments pour bébés, des produits laitiers et des sauces ketchup. Liquiverter : Volume du réservoir : 1 000 litres, simple enveloppe, 2 boules pour cip, 1 x reniflard avec tuyau de trop-plein. Trou d'homme en haut Ø 50 cm. Raccordement du capteur de niveau en bas et en haut du côté. Entrée à bride pour ingrédients secs Ø 20 cm. Entrée ingrédients liquides 3" SMS. Tuyau de sortie en bas 3"SMS. Taille du rotor à palettes Ø 25 cm. Moteur : 18,5 KW 1765 tr/min, 36,5 A. Dimensions totales : 130 x 130 x 240 cm

 APV TB+ 1000 Een handmatige unit ontworpen voor batch mengen, inline mengen over een of meer hydratatie tanks, of continu mengen, met optionele integratie in volledig geautomatiseerde productie. Het toepassingsgebied kan variëren van melk, sappen, desserts, pulp, puree, fruitvullingen en conserven, babyvoeding, zuivelproducten en ketchupsauzen. Liquiverter: Tankinhoud: 1.000ltr, enkelwandig, 2 sproeibollen voor CIP, 1 x Ontluchter met overlooppijp. Mangat in bovenkant Ø 50 cm. Aansluiting niveausensor onder

en boven aan de zijkant. Flensinlaat voor droge ingrediënten Ø 20 cm. Vloeibare ingrediënten inlaat 3" SMS. Uitlaatpijp in bodem 3" SMS. Afmeting schoepenrotor Ø 25 cm. Motor: 18,5 KW 1765 tpm, 36,5 A. Totale afmetingen: 130 x 130 x 240 cm



APV TB+ 1000 Unidad manual diseñada para la mezcla por lotes, mezcla en línea sobre uno o más tanques de hidratación o mezcla continua, con integración opcional en producción totalmente automatizada. El campo de aplicación puede variar desde leche, jugos, postres, pulpa, puré, rellenos de frutas y conservas, alimentos para bebés, productos lácteos y salsas de ketchup. Liquiverter: Volumen del tanque: 1000 litros, camisa simple, 2 bolas para cip, 1 x respiradero con tubo de desbordamiento. Boca de hombre en la parte superior Ø 50 cm. Conexión del sensor de nivel en la parte inferior y en la parte superior del lateral. Entrada de brida para ingredientes secos Ø 20 cm. Entrada de ingredientes líquidos 3" SMS. Tubo de salida en la parte inferior 3" SMS. Tamaño del rotor de paletas Ø 25 cm. Motor: 18,5 KW 1765 rpm, 36,5 A. Dimensiones totales: 130 x 130 x 240 cm



APV TB+ 1000 Ручной блок, предназначенный для пакетного смешивания, поточного смешивания в одном или нескольких резервуарах для гидратации или непрерывного смешивания с возможностью интеграции в полностью автоматизированное производство. Область применения может варьироваться от молока, соков, десертов, мякоти, пюре, фруктовых начинок и консервов, детского питания, молочных продуктов и соусов кетчупа. Liquiverter: Объем резервуара: 1000 л, одинарная рубашка, 2 шарика для СІР, 1 дыхательный клапан с переливной трубой. Люк в верхней части Ø 50 см. Подключение датчика уровня в нижней части и в верхней части сбоку. Фланцевый вход для сухих ингредиентов Ø 20 см. Вход для жидких ингредиентов 3" SMS. Выходная труба в нижней части 3" SMS. Размер лопастного ротора Ø 25 см. Двигатель: 18,5 кВт 1765 об/мин, 36,5 А. Габариты: 130 x 130 x 240 см.

**For more information check our website: [www.useddairyequipment.com](http://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!