

Used dairy equipment

**UHT unit with direct steam injection /
UHT Anlage mit direkter Dampf-injektion /
UHT Unité avec injection directe de vapeur /
UHT Unit met directe stoominjectie /**

UHT Unidad con inyección directa de vapor / Стерилизатор UHT

Offer number	: 22-04-01		
Description	: UHT / Flash vat	Homogeniser	Sterile tank
Make	: Tetra Pak	Tetra Pak	Tetra Pak
Type	: P3 - VTIS-F4	ALH25	T-16-071-00
Capacity	: 3.000 liter per hour		8.592 ltr volume
Serial number	: T1318 11411.5	500.311	T-16-071-00
Year of manufacturing	: 1994 VTIS 2014	1994	2015
Temperature cycle	: 5 -> booster pump -> 80 -> steam injection 149 (holding) -> flash vat or THE -> 81 - THE -> 45 (Homogeniser) - $\pm$ 25 °C		
Product	: Liquid and more viscose products (used on babyfood).		
Condition of the machine	: Excellent		
Location	: Still in the factory, Germany. Is going to be dismantled in February 2022.		
Terms of delivery	: FCA		
Price in the condition "as is"	: EUR 150.000,-		



Complete UHT unit with direct heating system. Existing of: Balance tank, pump, tubular heat exchanger (6 sections). Booster pump for CIP and eccentric pump pressure booster for viscose products. Direct steam injector, holding tube at 149°C for 4 seconds. There are 2 cooling options: 1. by tubular heat exchanger (product slightly diluted) or rapid cooling by the flash vat (model: VTIS-F4 year: 2014, -1 bar/ 3.5 bar, volume 890 ltr nr: 32142-5256 with condenser and vacuum pump). Aseptic homogenizer, 2 stage, pressure 250 bar, motor: 45 kW. Water circulation system with circulation pump. Plate cooler in water circulation system and steam/water injector. All product and steam valves, sensors, part of piping, integrated CIP system for UHT with 2 dosing pumps included. Separate aseptic tank (Pressure: -1/+6 bar, year 2015), double jacketed, pressure transmitters for level indication, agitator in and outfeed valves, 2 serial placed air filters. The aseptic tank has its own separate CIP station (Make: Tetra, model: CIP ALL) with tank 1.200 ltr. Heat

exchanger, CIP, pump and swing bend panel to switch between tank cleaning and piping cleaning. Control panel with PLC and Scada system on PC. P&ID, electric scheme and part of manuals in German available.

Komplette UHT-Anlage mit direktem Heizsystem. Bestehend aus: Ausgleichsbehälter, Pumpe, Röhrenwärmetauscher (6 Sektionen). Druckerhöhungspumpe für CIP und Exzenterpumpe, druckerhöhend für viskose Produkte. Direktdampfinjektor, Rohr 4 Sekunden lang auf 149°C halten. Es gibt 2 Kühlmöglichkeiten: 1. durch Röhrenwärmetauscher (Produkt leicht verdünnt) oder Schnelkkühlung durch flashvat (Modell: VTIS-F4 Bj.: 2014, -1 bar/ 3,5 bar, Volumen 890 ltr Nr: 32142-5256 mit Kondensator und Vakuumpumpe). Aseptischer Homogenisator, 2 Stufen, Druck 250 bar, Motor: 45 kW. Wasserkreislaufsystem mit Umwälzpumpe. Plattenkühler im Wasserkreislaufsystem und Dampf-/Wasserinjektor. Alle Produkt- und Dampfventile, Sensoren, Teile der Verrohrung, integriertes CIP-System für UHT mit 2 Dosierpumpen enthalten. Separater aseptischer Tank (Druck: -1/+6 bar, Baujahr 2015), doppelwandig, Drucktransmitter zur Füllstandsanzeige, Rührwerk Ein- und Auslassventile, 2 hintereinander angeordnete Luftfilter. Der aseptische Tank hat eine eigene separate CIP-Station (Fabrikat: Tetra, Modell: CIP ALL) mit Tank 1.200 ltr. Wärmetauscher, CIP, Pumpe und Schwenkbiegeplatte zum Umschalten zwischen Tankreinigung und Rohrreinigung.

Bedienfeld mit SPS und Scada-System auf PC. P&ID, Elektroschema und ein Teil der Handbücher in Deutsch vorhanden.

Unité UHT complète avec système de chauffage direct. Existe de : Réservoir d'équilibre, pompe, échangeur de chaleur tubulaire (6 sections). Pompe de surpression pour NEP et surpresseur à pompe excentrique pour produits en viscosité. Injecteur direct de vapeur, maintien du tube à 149°C pendant 4 secondes. Il existe 2 options de refroidissement : 1. par échangeur de chaleur tubulaire (produit légèrement dilué) ou refroidissement rapide par flashvat (modèle : VTIS-F4 année : 2014, -1 bar/ 3,5 bar, volume 890 litres n° : 32142-5256 avec condenseur et pompe à vide). Homogénéisateur aseptique, 2 étages, pression 250 bar, moteur : 45 kW. Système de circulation d'eau avec pompe de circulation. Refroidisseur à plaques dans le système de circulation d'eau et injecteur vapeur/eau. Toutes les vannes de produit et de vapeur, les capteurs, une partie de la tuyauterie, le système NEP intégré pour UHT avec 2 pompes doseuses inclus. Réservoir aseptique séparé (pression : -1/+6 bar, année 2015), double enveloppe, transmetteurs de pression pour indication de niveau, vannes d'entrée et de sortie de l'agitateur, 2 filtres à air placés en série. Le réservoir aseptique a sa propre station NEP séparée (Marque : Tetra, modèle : CIP ALL) avec réservoir 1.200 litres. Échangeur de chaleur, NEP, pompe et panneau de virage pivotant pour basculer entre le nettoyage du réservoir et le nettoyage de la tuyauterie. Panneau de contrôle avec PLC et système Scada sur PC. P&ID, schéma électrique et une partie des manuels en allemand disponibles.

Complete UHT unit met direct verwarmingssysteem. Bestaande uit: Balanstank, pomp, buiswarmtewisselaar (6 secties). Boosterpomp voor CIP en excentrische pomp druk verhogend voor viscositeit producten. Directe stoominjector, duurverhitter 4 seconden op 149 °C. Er zijn 2 koelmogelijkheden: 1. door buisvormige warmtewisselaar (product licht verdund) of snelle koeling door het flashvat (model: VTIS-F4 jaar: 2014, -1 bar/ 3,5 bar, volume 890 liter nummer: 32142-5256 met condensor en vacuümpomp). Aseptische homogenisator, 2-traps, druk 250 bar, motor: 45kW. Watercirculatiesysteem met circulatiepomp. Platenkoeler in watercirculatiesysteem en stoom/waterinjector. Alle product- en stoomkleppen, sensoren, onderdeel van leidingwerk, geïntegreerd CIP-systeem voor UHT met 2 doseerpompen inbegrepen. Aparte aseptische tank (Druk: -1/+6bar, bouwjaar 2015), dubbelwandig, druktransmitters voor niveau-indicatie, roerwerk in- en uitvoerkleppen, 2 serieel geplaatste luchtfilters. De aseptische tank heeft een eigen apart CIP-station (Merk: Tetra, model: CIP ALL) met tank 1.200 liter. Warmtewisselaar, CIP, pomp en koppelbord om te wisselen tussen tankreiniging en leidingenreiniging.

Schakelkast met PLC en scada systeem op PC. P&ID, elektrisch schema en een deel van de handleidingen in het Duits beschikbaar.

Unidad UHT completa con sistema de calentamiento directo. Existente de: tanque de equilibrio, bomba, intercambiador de calor tubular (6 secciones). Bomba de presión para CIP y bomba de presión excéntrica para productos de viscosa. Inyector de vapor directo, manteniendo el tubo a 149°C durante 4 segundos. Hay 2 opciones de enfriamiento: 1. por intercambiador de calor tubular (producto ligeramente diluido) o enfriamiento rápido por el flashvat (modelo: VTIS-F4 año: 2014, -1 bar/ 3,5 bar, volumen 890 ltr nr: 32142-5256 con condensador y bomba de vacío). Homogeneizador aséptico, 2 etapas, presión 250 bar, motor: 45 kW. Sistema de circulación de agua con bomba de circulación. Enfriador de placas en sistema de circulación de agua e inyector de vapor/agua. Todas las válvulas de producto y vapor, sensores, parte de tubería, sistema CIP integrado para UHT con 2 bombas dosificadoras incluidas. Tanque aséptico separado (Presión: -1/+6 bar, año 2015), doble camisa, transmisores de presión para indicación de nivel, válvulas de entrada y

salida del agitador, 2 filtros de aire colocados en serie. El tanque aséptico tiene su propia estación CIP separada (Marca: Tetra, modelo: CIP ALL) con tanque de 1.200 ltr. Intercambiador de calor, CIP, bomba y panel giratorio para alternar entre limpieza de tanques y limpieza de tuberías. Panel de control con PLC y sistema Scada en PC. P&ID, esquema eléctrico y parte de manuales en alemán disponibles.

Комплектная установка ультрапастеризации с системой прямого нагрева. В наличии: уравнильный бак, насос, трубчатый теплообменник (6 секций). Бустерный насос для CIP и эксцентриковый бустерный насос для вязких продуктов. Инжектор прямого пара, выдерживание трубки при 149°C в течение 4 секунд. Существует 2 варианта охлаждения: 1. с помощью трубчатого теплообменника (слегка разбавленный продукт) или быстрое охлаждение с помощью испарительного бака (модель: VTIS-F4, год: 2014, -1 бар/3,5 бар, объем 890 л, номер: 32142-5256 с конденсатор и вакуумный насос). Асептический гомогенизатор, 2-ступенчатый, давление 250 бар, двигатель: 45 кВт. Система циркуляции воды с циркуляционным насосом. Пластинчатый охладитель в системе циркуляции воды и пароводяной инжектор. Все клапаны продукта и пара, датчики, часть трубопровода, встроенная система CIP для ультравысокой температуры с 2 дозирующими насосами. Отдельный асептический резервуар (давление: -1/+6 бар, 2015 г.), двойная рубашка, датчики давления для индикации уровня, входной и выходной клапаны мешалки, 2 последовательных воздушных фильтра. Асептический резервуар имеет собственную отдельную станцию CIP (производитель: Tetra, модель: CIP ALL) с емкостью 1200 литров. Теплообменник, CIP, насос и поворотная панель для переключения между очисткой бака и очисткой трубопровода. Панель управления с ПЛК и системой Scada на ПК. Доступны P&ID, электрическая схема и часть руководств на немецком языке.



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!