

Used dairy equipment

Skid mounted pilot UHT plant used for liquid products / Auf Rahmen montierte UHT-Pilotanlage / Unité UHT pilote montée sur patin utilisée / Op skid gemonteerde pilot UHT-unit gebruikt voor vloeibare producten / Planta piloto UHT montada sobre marco / Смонтированная на салазках пилотная установка ультрапастеризации для жидких продуктов

Offer number	: 22-13-01
Make	: Alfa Laval
Type	: Sterilab
Capacity	: 100 liter per hour
Serial number	: U256628-01
Year of manufacturing	: 1986
Power	: Electric power: 7,5 kW
Dimensions (l x w x h)	: 290 x 140 x 210 cm, 80 x 110 x 200 cm, 230 x 80 x 220 cm.
Condition of the machine	: Fair
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price in the condition "as is"	: EUR 23.000,-



Skid mounted pilot UHT plant used for liquid products. Including plate heat exchangers (Steritherm, indirect heating system, 4 plate heat exchangers, Alfa Laval, P20-VB), 2 for heating, 2 for cooling, tubular heat exchanger (Steritube, indirect heating system) and skid with direct injection module with flashvat (VTIS, manufacturing number: 31829-05600). Holding tube in insulated stainless steel box. Previously used for milk and desserts. Temperature scheme 5 (in) -75/80 (pre heating) - 137 (sterilization) - 4 seconds holding time (adjustable) - 75 (pre cooler) - 20 °C (out). If the sterilization temperature is not reached, the product will flow back to the inlet tank. Including all pumps (3x Alfa Laval FM0/115, 2x Netzsch, eccentric screw pump for product and vacuum pump) and the interconnecting piping and valves. Production hours: 16.287 hour. Including Flow diagram: 31814-0276 and the control panel. Instruction manual, spare parts manual, electric scheme and flow scheme available. Excluding homogenizer . Interconnecting piping incomplete, some sensors missing, needs refurbishing works.



Auf einem Rahmen montierte UHT-Pilotanlage für flüssige Produkte. Inklusive Plattenwärmetauscher (Steritherm, indirektes Heizsystem, 4 Plattenwärmetauscher, Alfa Laval, P20-VB), 2 zum Heizen, 2 zum Kühlen, Röhrenwärmetauscher (Steritube, indirektes Heizsystem) und Rahmen mit Direkteinspritzmodul mit Flashvat (VTIS, Fertigungsnummer: 31829- 05600). Halterohr in isolierter Edelstahlbox. Früher für Milch und Desserts verwendet. Temperaturschema 5 (eingehend) -75/80 (vorwärmen) - 137 (sterilisieren) - 4 Sekunden Haltezeit (einstellbar) - 75 (vorkühlen) - 20 °C (ausgehend). Wird die Sterilisationstemperatur nicht erreicht, fließt das Produkt zurück in den Zulaufbehälter. Einschließlich aller Pumpen (2x Alfa Laval FM0/115, 2x Netzsch, Exzentrerschneckenpumpe für das Produkt und Vakuumpumpe) und der Verbindungsleitungen und Ventile. Produktionsstunden: 16.287 Stunden. Inklusive Flussdiagramm: 31814-0276 und dem Bedienfeld. Bedienungsanleitung, Ersatzteillhandbuch, Elektroschema und Fließschema vorhanden. Ausgenommen Homogenisator. Verbindungsleitungen unvollständig, einige Sensoren fehlen, Überholungsarbeiten erforderlich.



Unité UHT pilote montée sur patin utilisée pour les produits liquides. Comprenant des échangeurs de chaleur à plaques (Steritherm, système de chauffage indirect, 4 échangeurs de chaleur à plaques, Alfa Laval, P20-VB), 2 pour le chauffage, 2 pour le refroidissement,



un échangeur de chaleur tubulaire (Steritube, système de chauffage indirect) et un patin avec module d'injection directe avec flashvat (VTIS, numéro de fabrication : 31829- 05600). Tube de maintien dans une boîte en acier inoxydable isolée. Auparavant utilisé pour le lait et les desserts. Schéma de température 5 (entrée) -75/80 (préchauffage) - 137 (stérilisation) - 4 secondes de temps de maintien (réglable) - 75 (prérefroidisseur) - 20 °C (sortie). Si la température de stérilisation n'est pas atteinte, le produit refluera vers le réservoir d'entrée. Y compris toutes les pompes (2x Alfa Laval FM0/115, 2x Netzsch pompe à vis excentrique pour le produit et pompe à vide) et la tuyauterie et les vannes d'interconnexion. Heures de production : 16.287 heures. Y compris organigramme : 31814-0276 et le panneau de commande. Manuel d'instructions, manuel des pièces de rechange, schéma électrique et schéma de flux disponibles. Hors homogénéisateur. Tuyauterie d'interconnexion incomplète, certains capteurs manquants, nécessite des travaux de remise à neuf.

 Op skid gemonteerde pilot UHT-unit gebruikt voor vloeibare producten. Inclusief platenwarmtewisselaars (Steritherm, indirect verwarmingssysteem, 4 platenwarmtewisselaars, Alfa Laval, P20-VB), 2 voor verwarming, 2 voor koeling, buizenwarmtewisselaar (Steritube, indirect verwarmingssysteem) en skid met directe injectiemodule met flashvat (VTIS, serienummer: 31829-05600). Duurverhitter omringt in geïsoleerde RVS box.. Voorheen gebruikt voor melk en desserts. Temperatuurschema 5°C (in) -75/80°C (voorverwarmen) - 137°C (sterilisatie) - 4°C seconden duurverhitten (instelbaar) - 75°C (koelen) - 20°C (uit). Als de sterilisatietemperatuur niet wordt bereikt, stroomt het product terug naar de inlaattank. Inclusief alle pompen (2x Alfa Laval FM0/115, 2x Netzsch excentrische vijzelpomp voor het product en vacuümpomp) en al het onderling verbonden leidingwerk en kleppen. Productie-uren: 16.287 uur. Inclusief Stroomschema: 31814-0276 en de schakelkast. Gebruiksaanwijzing, instructie handleiding en reserveonderdelenhandleiding, elektrisch schema en stroomschema beschikbaar. Exclusief homogenisator. Verbindingsleidingen incompleet, enkele sensoren ontbreken, moet worden opgeknapt.

 Planta piloto UHT montada sobre marco utilizada para productos líquidos. Incluye intercambiadores de calor de placas (Steritherm, sistema de calentamiento indirecto, 4 intercambiadores de calor de placas, Alfa Laval, P20-VB), 2 para calefacción, 2 para refrigeración, intercambiador de calor tubular (Steritube, sistema de calentamiento indirecto) y marco con módulo de inyección directa con flashvat (VTIS, número de fabricación: 31829- 05600). Tubo de sujeción en caja aislada de acero inoxidable. Anteriormente utilizado para leche y postres. Esquema de temperatura 5 (entrando) -75/80 (precalentamiento) - 137 (esterilización) - 4 segundos de tiempo de mantenimiento (ajutable) - 75 (pre-enfriador) - 20 °C (saliendo). Si no se alcanza la temperatura de esterilización, el producto fluirá de regreso al tanque de entrada. Incluyendo todas las bombas (2x Alfa Laval FM0/115, 2x Netzsch bomba de tornillo excéntrico para el producto y bomba de vacío) y las tuberías y válvulas de interconexión. Horas de producción: 16.287 hora. Incluye diagrama de flujo: 31814-0276 y el panel de control. Manual de instrucciones, manual de repuestos, esquema eléctrico y esquema de flujo disponibles. Excluyendo el homogeneizador. Tubería de interconexión incompleta, faltan algunos sensores, necesita trabajos de restauración.

 Пилотная установка ультрапастеризации на салазках, используемая для жидких продуктов. Включая пластинчатые теплообменники (Steritherm, система непрямого нагрева, 4 пластинчатых теплообменника, Альфа Лаваль, P20-VB), 2 для нагрева, 2 для охлаждения, трубчатый теплообменник (Steritube, система косвенного нагрева) и раму с модулем прямого впрыска с испарителем (ВТИС, заводской номер: 31829-05600). Удерживающая трубка в изолированной коробке из нержавеющей стали. Ранее использовался для молока и десертов. Температурная схема 5 (в) -75/80 (предварительный нагрев) - 137 (стерилизация) - время выдержки 4 секунды (регулируемое) - 75 (предохлаждение) - 20 °C (на выходе). Если температура стерилизации не будет достигнута, продукт потечет обратно во входной резервуар. Включая все насосы (3x Alfa Laval FM0/115, 2x Netzsch, эксцентриковый винтовой насос для продукта и вакуумный насос), а также соединительные трубопроводы и клапаны. Время производства: 16 287 часов. Включая блок-схему: 31814-0276 и панель управления. Имеется руководство по эксплуатации, руководство по запасным частям, электрическая и блок-схема. Без гомогенизатора. Соединительные трубопроводы не завершены, некоторые датчики отсутствуют, требуется ремонт.

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!