

Used dairy equipment

**Complete pilot plant for UHT treatment of liquid foods /
Komplette Forschungspilotanlage zur UHT-Behandlung flüssiger Lebensmittel
/ Usine pilote complète de recherche flexible pour le traitement UHT des
aliments liquides / Complete proeflijn voor UHT behandeling van vloeibare
voedingsmiddelen / Planta piloto completa de investigación para el tratamiento
UHT de alimentos líquidos / Готовая пилотная установка для
ультрапастеризации жидких пищевых продуктов**

Offer number	: 22-33-01	
Make	: Tetra Pak	: APV
Type	: Tetra Therm Aseptik Pilot	: Rannie 18.38
	PTDI 300	
Capacity	: 55-270 liter per hour	: Up to 450 liter per hour
Serial number	: 1-884-0058	: 1-01.143
Year of manufacturing	: 1999	: 2001
Power	: 380 V - 50 Hz - 3 Ph - Ground - Neutral	: Maximum pressure in current configuration with this motor 400 bar
Dimensions (l x w x h)	: ± 500 x 300 x 200 cm	
Weight	: ± 1.800 kg	: ± 500 kg
Condition of the machine	: Excellent	
Location	: The Netherlands	
Terms of delivery	: FCA	



Complete flexible research pilot plant for UHT treatment of liquid foods. Heating / cooling methods: 1: indirect heating/cooling in plate heat exchangers, 2: indirect heating/cooling in tubular heat exchangers. 3: indirect heating/cooling in combination of plate and tubular heat exchangers. 4: direct heating (VTIS) with steam injection in combination of preheating in plate and tubular heat exchangers. 5: direct heating with steam infusion in combination of preheating in plate and tubular heat exchangers. 6: direct flash cooling with or without vacuum. 7: deaeration with vacuum (without flash cooling). Products previously run on this line: milk (140 °C), condense milk (139 °C) and custard products (137 °C). Capacity: ± 55 - 270 liter per hour for direct heating in reliance on the product and ± 55 - 240 liter per hour for indirect heating in reliance on the product. 2x Holding cells, protein stabilizer and highest temperature sensor, double jacketed, with separate heating circuit. Including a pilot homogeniser. 2 stage. Hydraulic pressure control. 3 pistons. Stainless steel clad. Control panel (with frequency converter) mounted on the machine. Manometer on outlet.



The software and the touchscreen are updated in 2012 of the UHT pilot plant. Including instruction manuals, spare parts manuals, electric schemes and flowchart in English language. Mobile on a stainless steel frame.

Komplette flexible Forschungspilotanlage zur UHT-Behandlung flüssiger Lebensmittel. Heiz-/Kühlverfahren: 1: indirektes Heizen/Kühlen in Plattenwärmetauschern, 2: indirektes Heizen/Kühlen in Röhrenwärmetauschern. 3: indirektes Heizen/Kühlen in Kombination von Platten- und Röhrenwärmetauschern. 4: Direktheizung (VTIS) mit Dampfinjektion in Kombination mit Vorwärmung in Platten- und Röhrenwärmetauschern. 5: Direktbeheizung mit Dampfinfusion in Kombination mit Vorwärmung in Platten- und Röhrenwärmetauschern. 6: direkte Blitzkühlung mit oder ohne Vakuum. 7: Entlüftung mit Vakuum (ohne Blitzkühlung). Bisher liefen auf dieser Anlage folgende Produkte: Milch (140°C), Kondensmilch (139°C) und Puddingprodukte (137°C). Leistung: ± 55 - 270 Liter pro Stunde bei direkter Erwärmung je nach Produkt und ± 55 - 240 Liter pro Stunde bei indirekter Erwärmung je nach Produkt. 2 Warmhaltezellen, Proteinstabilisator und Höchsttemperatursensor, doppelwandig, mit separatem Heizkreislauf. Einschließlich einem Pilot-Homogenisator. 2-stufig. Hydraulische Druckregelung. 3 Kolben. Edelstahl verkleidet. Bedienpult (mit Frequenzumrichter) an der Maschine montiert. Manometer am Ausgang. Die Software und der Touchscreen der UHT-Pilotanlage wurden 2012 aktualisiert. Einschließlich Bedienungsanleitungen, Ersatzteilhandbücher, Elektropläne und Flussdiagramm in englischer Sprache. Fahrbar auf Edelstahlgestell.

Usine pilote complète de recherche flexible pour le traitement UHT des aliments liquides. Méthodes de chauffage/refroidissement: 1: chauffage/refroidissement indirect dans les échangeurs de chaleur à plaques, 2: chauffage/refroidissement indirect dans les échangeurs de chaleur tubulaires. 3: chauffage/refroidissement indirect en combinaison d'échangeurs de chaleur à plaques et tubulaires. 4: chauffage direct (VTIS) avec injection de vapeur en combinaison de préchauffage dans des échangeurs à plaques et tubulaires. 5: chauffage direct avec infusion de vapeur combiné à un préchauffage dans des échangeurs à plaques et tubulaires. 6: refroidissement flash direct avec ou sans vide. 7: dégazage sous vide (sans refroidissement flash). Produits qui circulaient auparavant sur cette ligne: lait (140°C), lait concentré (139°C) et crème anglaise (137°C). Capacité : ± 55 - 270 litres par heure pour le chauffage direct en fonction du produit et ± 55 - 240 litres par heure pour le chauffage indirect en fonction du produit. 2 cellules de maintien, stabilisateur de protéines et capteur de température la plus élevée, double enveloppe, avec circuit de chauffage séparé. Y compris un homogénéisateur pilote. 2 étages. Contrôle de la pression hydraulique. 3 pistons. Revêtement en acier inoxydable. Panneau de commande (avec convertisseur de fréquence) monté sur la machine. Manomètre en sortie. Le logiciel et l'écran tactile sont mis à jour en 2012 de l'usine pilote UHT. Y compris les manuels d'instructions, les manuels de pièces de rechange, les schémas électriques et l'organigramme en anglais. Mobile sur un châssis en acier inoxydable.

Compleet flexibele proeflijn voor onderzoek naar UHT-behandeling van vloeibare voedingsmiddelen. Verwarmings-/koelmethode: 1: indirecte verwarming/koeling in platenwarmtewisselaars. 2: indirecte verwarming/koeling in buiswarmtewisselaars. 3: indirecte verwarming/koeling in combinatie met platen- en buiswarmtewisselaars. 4: directe verwarming (VTIS) met stoominjectie in combinatie van voorverwarmen in platen- en buiswarmtewisselaars. 5: directe verwarming met stoominfusie in combinatie van voorverwarmen in platen- en buiswarmtewisselaars. 6: directe flash-koeling met of zonder vacuüm. 7: ontluuchting met vacuüm (zonder flash-koeling). De volgende producten zijn voorheen getest op deze lijn: melk (140 °C), gecondenseerde melk (139 °C) en custardproducten (137 °C). Capaciteit: ± 55 - 270 liter per uur voor directe verwarming afhankelijk van het product en ± 55 - 240 liter per uur voor indirecte verwarming afhankelijk van het product. 2x duurverhitters, eiwitstabilisator en hoogste temperatuurmeter, dubbelwandig, met apart verwarmingscircuit. Inclusief een pilot homogenisator. 2 traps. Hydraulische drukregelung. 3 pistons. RVS bekleed. Schakelkast (met frequentieomvormer) gemonteerd op de machine. Manometer op de uitlaat. De software en het touchscreen zijn in 2012 geüpdatet van de UHT pilot plant. Mobiel verplaatsbaar omdat de lijn gemonteerd is op een RVS frame. Inclusief instructiehandleidingen, handleidingen voor reserveonderdelen, elektrische schema's en het stroomschema in de Engelse taal.

Planta piloto completa de investigación flexible para el tratamiento UHT de alimentos líquidos. Métodos de calefacción/refrigeración: 1: calefacción/refrigeración indirecta en intercambiadores de calor de placas, 2: calefacción/refrigeración indirecta en intercambiadores de calor tubulares. 3: calefacción/refrigeración indirecta en combinación con intercambiadores de calor de placas y tubulares. 4: calentamiento directo (VTIS) con inyección de vapor en combinación de precalentamiento en intercambiadores de placas y tubulares. 5: calentamiento directo con infusión de vapor en combinación de precalentamiento en intercambiadores de placas y tubulares. 6: refrigeración flash directa con o sin vacío. 7: desaireación con vacío (sin refrigeración flash). Productos que

anteriormente circulaban por esta línea: leche (140°C), leche condensada (139°C) y productos de crema pastelera (137°C). Capacidad: ± 55-270 litros por hora para calentamiento directo dependiendo del producto y ± 55-240 litros por hora para calentamiento indirecto dependiendo del producto. 2 celdas de retención, estabilizador de proteínas y sensor de temperatura más alta, doble camisa, con circuito de calefacción separado. Incluye un homogeneizador piloto. 2 etapas. Control de presión hidráulica. 3 pistones Revestimiento de acero inoxidable. Panel de control (con convertidor de frecuencia) montado en la máquina. Manómetro en salida. El software y la pantalla táctil de la planta piloto UHT se actualizó en 2012. Incluyendo manuales de instrucciones, manuales de repuestos, esquemas eléctricos y diagrama de flujo en idioma inglés. Móvil sobre estructura de acero inoxidable.

Полная гибкая экспериментальная установка для ультрапастеризации жидких пищевых продуктов. Методы нагрева/охлаждения: 1: косвенный нагрев/охлаждение в пластинчатых теплообменниках, 2: косвенный нагрев/охлаждение в трубчатых теплообменниках. 3: непрямой нагрев/охлаждение в комбинации пластинчатых и трубчатых теплообменников. 4: прямой нагрев (VTIS) с впрыском пара в сочетании с предварительным подогревом в пластинчатых и трубчатых теплообменниках. 5: прямой нагрев с подачей пара в сочетании с предварительным нагревом в пластинчатых и трубчатых теплообменниках. 6: прямое мгновенное охлаждение с вакуумом или без него. 7: деаэрация с вакуумом (без мгновенного охлаждения). Ранее на этой линии шли продукты: молоко (140 °C), сгущенное молоко (139 °C) и заварные изделия (137 °C). Производительность: ± 55–270 литров в час при прямом нагреве в зависимости от продукта и ± 55–240 литров в час при непрямом нагреве в зависимости от продукта. 2 ячейки выдержки, стабилизатор белка и датчик максимальной температуры, с двойной рубашкой, с отдельным контуром нагрева. Включая пилотный гомогенизатор. 2 этап. Гидравлический контроль давления. 3 поршня. Покрытие из нержавеющей стали. Панель управления (с преобразователем частоты), установленная на станке. Манометр на выходе. Программное обеспечение и сенсорный экран обновлены в 2012 году на пилотной установке ультрапастеризации. Включая инструкции по эксплуатации, инструкции по запасным частям, электрические схемы и блок-схемы на английском языке. Мобильный на раме из нержавеющей стали.

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!