

Used dairy equipment

High-pressure homogeniser and 2 x Heater unit with direct steam injection (DSI)

Offer number	: 25-50-03		
Machine	High pressure homogeniser	: Heater unit DSI	: Heater unit DSI
Make	: APV Gaulin	: APV	: APV
Type	: 1110 MC 25-4-5 TBS	: DSI	: DSI
Capacity	: 4.200 liter per hour	: 3.500 kg per hour	: 3.500 kg per hour
Serial number	: 96L34909	: -	: -
Year of manufacturing	: 1996	: 1980	: 1980
Power	: 55kW	: -	: -
Dimensions (l x w x h)	: 190 x 130 x 147 cm.	: -	: -
Weight	: +/- 2.666 kg.	: +/- 3.000 kg	: +/- 3.000 kg
Condition of the machine	: Good	: Good	: Good
Location	: The Netherlands	: The Netherlands	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA	: FCA	: FCA



High-pressure homogeniser with ball valve for viscous products, equipped with two stages and hydraulic pressure control.

The machine operates with five pistons, each with a diameter of 38 mm (1.5") and a stroke of 115 mm, and is fully stainless steel clad.

It is powered by a 55 kW motor, allowing a maximum operating pressure of 280 bar in the current configuration.

The machine is fitted with an overpressure valve, an inlet filter, pressure gauges on both the inlet and outlet, an electronic pressure transmitter after the first stage, and an electronic pressure transmitter with pressure gauge after the second stage. A cooling-water flow switch is installed, as well as pulsation dampers with membranes on both the inlet and outlet. Sample valves are available before and after homogenisation, and the machine features 2.5" DIN inlet and outlet connections.



Heater unit with direct steam injection (DSI) and flash cooling, previously used for 50% milk concentrate. Designed for extremely fast heating and cooling of sensitive products. The unit includes an infeed with a 7.5 kW Fristam pump, a tubular pre-heater/air cooler (recuperation), and an indirect tubular heater up to ~80°C. Direct steam injection raises the product temperature to 90–145°C, after which a flash vessel cools it rapidly under vacuum. The outfeed uses a 7.5 kW Fristam pump with flushed seal and double filter. Steam is filtered

through a Pal steam filter. Supplied with water pump, valves, and piping. Liquid-ring vacuum pump and controls are excluded.

Heater unit with direct steam injection (DSI) and flash cooling, previously used on 50% milk concentrate. Designed for extremely fast heating and cooling of sensitive products. The unit consists of an infeed with a 7.5 kW Fristam centrifugal pump, a tubular pre-heater/air cooler (recuperation system), and a tubular indirect steam/hot-water heater up to approximately 80°C. Direct steam injection heats the product to between 90°C and a maximum of 145°C, with capacity depending on the product and temperature range. A flash vessel cools the product rapidly under vacuum. The outfeed is equipped with a 7.5 kW Fristam pump with flushed seal and double filter. The steam is filtered before injection through a Pal steam filter. The unit includes a water pump, product and steam valves, and piping. The liquid-ring vacuum pump and controls are excluded.

Hochdruckhomogenisator mit Kugelventil für viskose Produkte, ausgestattet mit zwei Stufen und hydraulischer Druckregelung.

Die Maschine arbeitet mit fünf Kolben, jeweils mit einem Durchmesser von 38 mm (1,5 Zoll) und einem Hub von 115 mm, und ist vollständig mit Edelstahl verkleidet.

Er wird von einem 55-kW-Motor angetrieben, der in der aktuellen Konfiguration einen maximalen Betriebsdruck von 280 bar ermöglicht.

Die Maschine ist mit einem Überdruckventil, einem Einlassfilter, Druckmessgeräten an Ein- und Auslass, einem elektronischen Drucksender nach der ersten Stufe und einem elektronischen Drucksender mit Druckanzeige nach der zweiten Stufe ausgestattet. Ein Kühlwasserstromschalter ist installiert sowie Pulsationsklappen mit Membranen am Ein- und Auslass. Probenventile sind vor und nach der Homogenisierung erhältlich, und die Maschine verfügt über 2,5" DIN-Ein- und Auslassanschlüsse.

Heizeinheit mit direkter Dampf-injektion (DSI) und Flash-Kühlung, zuvor verwendet für 50% Milchkonzentrat. Entwickelt für extrem schnelles Erhitzen und Kühlen empfindlicher Produkte. Die Einheit umfasst einen Einlauf mit einer 7,5-kW-Fristam-Pumpe, einen röhrenförmigen Vorwärmer/Luftkühler (Wärmerückgewinnung) und einen indirekten Röhrenheizer bis etwa 80°C. Direkte Dampf-injektion erhöht die Produkttemperatur auf 90–145°C, wonach ein Flash-Behälter es schnell unter Vakuum abkühlt. Der Auslauf verwendet eine 7,5-kW-Fristam-Pumpe mit gespülter Dichtung und Doppelfilter. Der Dampf wird über einen Pal-Dampffilter gefiltert. Mitgeliefert werden Wasserpumpe, Ventile und Rohrleitungen. Flüssigkeitsring-Vakuumpumpe und Steuerung sind ausgeschlossen.

Heizeinheit mit direkter Dampf-injektion (DSI) und Flash-Kühlung, zuvor verwendet für 50% Milchkonzentrat. Entwickelt für extrem schnelles Erhitzen und Kühlen empfindlicher Produkte. Die Einheit besteht aus einem Einlauf mit einer 7,5-kW-Fristam-Kreiselpumpe, einem röhrenförmigen Vorwärmer/Luftkühler (Rückgewinnungssystem) und einem röhrenförmigen indirekten Dampf/Heißwassererhitzer bis ungefähr 80°C. Direkte Dampf-injektion erhitzt das Produkt auf zwischen 90°C und maximal 145°C, wobei die Kapazität vom Produkt und dem Temperaturbereich abhängt. Ein Flash-Behälter kühlt das Produkt schnell unter Vakuum ab. Der Auslauf ist mit einer 7,5-kW-Fristam-Pumpe mit gespülter Dichtung und Doppelfilter ausgestattet. Der Dampf wird vor der Injektion durch einen Pal-Dampffilter gefiltert. Die Einheit umfasst eine Wasserpumpe, Produkt- und Dampfventile sowie Rohrleitungen. Die Flüssigkeitsring-Vakuumpumpe und die Steuerung sind ausgeschlossen.

Homogénéiseur haute pression avec soupape à bille pour les produits visqueux, équipé de deux étages et d'un contrôle de pression hydraulique.

La machine fonctionne avec cinq pistons, chacun d'un diamètre de 38 mm (1,5") et d'une course de 115 mm, et est entièrement revêtue d'acier inoxydable.

Il est alimenté par un moteur de 55 kW, permettant une pression maximale de fonctionnement de 280 bars dans la configuration actuelle.

La machine est équipée d'une vanne de surpression, d'un filtre d'entrée, de manomètres à la fois à l'entrée et à la sortie, d'un transmetteur de pression électronique après le premier étage, et d'un émetteur de pression électronique avec manomètre après le deuxième étage. Un interrupteur de débit d'eau de refroidissement est installé, ainsi que des amortisseurs à pulsation avec membranes à la fois à l'entrée et à la sortie. Des vannes d'échantillonnage sont disponibles avant et après l'homogénéisation, et la machine est équipée de raccords d'entrée et de sortie DIN de 2,5".

Unité de chauffage avec injection directe de vapeur (DSI) et refroidissement flash, auparavant utilisée pour un concentré de lait à 50%. Conçue pour un chauffage et un refroidissement

extrêmement rapides de produits sensibles. L'unité comprend une entrée avec une pompe Fristam de 7,5 kW, un préchauffeur/refroidisseur d'air tubulaire (récupération) et un réchauffeur tubulaire indirect jusqu'à environ 80°C. L'injection directe de vapeur élève la température du produit à 90–145°C, après quoi une enceinte flash le refroidit rapidement sous vide. La sortie utilise une pompe Fristam de 7,5 kW avec garniture rincée et double filtre. La vapeur est filtrée via un filtre à vapeur Pal. Fournie avec pompe à eau, vannes et tuyauterie. La pompe à vide à anneau liquide et les commandes sont exclues.

Unité de chauffage avec injection directe de vapeur (DSI) et refroidissement flash, auparavant utilisée sur un concentré de lait à 50%. Conçue pour un chauffage et un refroidissement extrêmement rapides de produits sensibles. L'unité se compose d'une entrée avec une pompe centrifuge Fristam de 7,5 kW, d'un préchauffeur/refroidisseur d'air tubulaire (système de récupération) et d'un réchauffeur tubulaire indirect vapeur/eau chaude jusqu'à environ 80°C. L'injection directe de vapeur chauffe le produit entre 90°C et un maximum de 145°C, la capacité dépendant du produit et de la plage de températures. Une enceinte flash refroidit le produit rapidement sous vide. La sortie est équipée d'une pompe Fristam de 7,5 kW avec garniture rincée et double filtre. La vapeur est filtrée avant injection via un filtre à vapeur Pal. L'unité comprend une pompe à eau, des vannes pour le produit et la vapeur, et la tuyauterie. La pompe à vide à anneau liquide et les commandes sont exclues.

Hogedrukhomogenisator met kogelklep voor viskeuze producten, uitgerust met twee fasen en hydraulische drukregeling.

De machine werkt met vijf zuigers, elk met een diameter van 38 mm (1,5") en een slag van 115 mm, en is volledig met roestvrij staal bekleed.

Hij wordt aangedreven door een 55 kW motor, waardoor een maximale werkdruk van 280 bar in de huidige configuratie mogelijk is.

De machine is uitgerust met een overdrukventiel, een inlaatfilter, drukmeters op zowel de inlaat als de uitlaat, een elektronische drukzender na de eerste trap, en een elektronische drukzender met drukmeter na de tweede trap. Er is een koelwaterstroomschakelaar geïnstalleerd, evenals pulsatiedempers met membranen aan zowel de inlaat als de uitlaat. Monsterkleppen zijn beschikbaar voor en na homogenisatie, en de machine heeft 2,5" DIN-inlaat- en uitlaataansluitingen.

Verwarmingsunit met directe stoominjectie (DSI) en flashkoeling, eerder gebruikt voor 50% melkconcentraat. Ontworpen voor extreem snel verhitten en koelen van gevoelige producten. De unit omvat een inlaat met een 7,5 kW Fristam-pomp, een buisvormige voorverwarmer/luchtkoeler (terugwinning), en een indirecte buisverwarmer tot circa 80°C.

Directe stoominjectie verhoogt de producttemperatuur tot 90–145°C, waarna een flashvat het snel afkoelt onder vacuüm. De uitlaat gebruikt een 7,5 kW Fristam-pomp met gespoelde seal en dubbele filter. Stoom wordt gefilterd via een Pal-stoomfilter. Geleverd met waterpomp, kleppen en leidingwerk. Vloeistofringvacuümpomp en besturing zijn uitgesloten.

Verwarmingsunit met directe stoominjectie (DSI) en flashkoeling, eerder gebruikt op 50% melkconcentraat. Ontworpen voor extreem snel verhitten en koelen van gevoelige producten. De unit bestaat uit een inlaat met een 7,5 kW Fristam-centrifugaalpomp, een buisvormige voorverwarmer/luchtkoeler (terugwinningssysteem), en een buisvormige indirecte stoom/heetwaterverwarmer tot ongeveer 80°C. Directe stoominjectie verwarmt het product tot tussen 90°C en maximaal 145°C, met capaciteit afhankelijk van het product en het temperatuurbereik. Een flashvat koelt het product snel af onder vacuüm. De uitlaat is uitgerust met een 7,5 kW Fristam-pomp met gespoelde seal en dubbele filter. De stoom wordt vóór injectie gefilterd via een Pal-stoomfilter. De unit omvat een waterpomp, product- en stoomkleppen en leidingwerk. De vloeistofringvacuümpomp en besturing zijn uitgesloten.

Homogeneizador de alta presión con válvula de bola para productos viscosos, equipado con dos etapas y control hidráulico de presión.

La máquina funciona con cinco pistones, cada uno con un diámetro de 38 mm (1,5") y una carrera de 115 mm, y está completamente revestida de acero inoxidable.

Está alimentado por un motor de 55 kW, que permite una presión máxima de funcionamiento de 280 bar en la configuración actual.

La máquina está equipada con una válvula de sobrepresión, un filtro de entrada, manómetros tanto en la entrada como en la salida, un transmisor electrónico de presión tras la primera etapa y un transmisor electrónico de presión con manómetro tras la segunda etapa. Se instala un interruptor de flujo de agua de refrigeración, así como compuertas pulsatorias con membranas tanto en la entrada como en la salida. Las válvulas de muestra están disponibles antes y después de la homogeneización, y la máquina cuenta con conexiones de entrada y salida DIN de 2,5".

Unidad de calentamiento con inyección directa de vapor (DSI) y enfriamiento flash, utilizada previamente para concentrado de leche al 50%. Diseñada para el calentamiento y enfriamiento extremadamente rápido de productos sensibles. La unidad incluye una entrada con una bomba Fristam de 7,5 kW, un pre-calentador/enfriador de aire tubular (recuperación) y un calentador tubular indirecto hasta aproximadamente 80°C. La inyección directa de vapor eleva la temperatura del producto a 90–145°C, tras lo cual un recipiente flash lo enfría rápidamente bajo vacío. La salida utiliza una bomba Fristam de 7,5 kW con sello enjuagado y doble filtro. El vapor se filtra a través de un filtro de vapor Pal. Se suministra con bomba de agua, válvulas y tuberías. La bomba de vacío de anillo líquido y los controles están excluidos.

Unidad de calentamiento con inyección directa de vapor (DSI) y enfriamiento flash, utilizada previamente con concentrado de leche al 50%. Diseñada para el calentamiento y enfriamiento extremadamente rápido de productos sensibles. La unidad consta de una entrada con una bomba centrífuga Fristam de 7,5 kW, un pre-calentador/enfriador de aire tubular (sistema de recuperación) y un calentador tubular indirecto de vapor/agua caliente hasta aproximadamente 80°C. La inyección directa de vapor calienta el producto entre 90°C y un máximo de 145°C, con capacidad dependiendo del producto y del rango de temperatura. Un recipiente flash enfría el producto rápidamente bajo vacío. La salida está equipada con una bomba Fristam de 7,5 kW con sello enjuagado y doble filtro. El vapor se filtra antes de la inyección mediante un filtro de vapor Pal. La unidad incluye una bomba de agua, válvulas de producto y vapor, y tuberías. La bomba de vacío de anillo líquido y los controles están excluidos.

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!