



Useddairyequipment

Milk and cream pasteuriser with homogeniser / Pasteurisierer für Milch und Sahne mit Homogenisator / Pasteurisateur de lait et crème avec homogénéisateur / Melk en room pasteurs met homogenisator / Pasteurizador de leche y nata con homogeneizador / Пастеризатор молока и сливок с гомогенизатором

Offer number	: 21-28-02		
Description	: Pasteuriser	Pasteuriser	Homogeniser
Make	: Alfa Laval	Alfa Laval	Alfa Laval
Type	: M10-FMC	M6	SHL20
Machine nr	: 021-04	-	59.99.0695
Power	: ± 49kW	-	22kW
Capacity	: 12 to 15.000ltr/h	3.000 liter per hour	3.000 liter per hour
Year	: 1992	1991	1992
Condition	: Good	Good	Good
Location	: Already dismantled, The Netherlands		
Terms of delivery	: FCA		
Price in the condition "as is"	: EUR 49.000,-		



 Milk and cream pasteuriser with homogeniser. Including balance tank, pump Alfa-Laval LKH25/190 5.5kW. Heat exchangers. Overpressure system: booster pump 7.5 kW and 3 x pressure transmitters. Holding tubes 20/60 sec, temperature scheme milk: in 4°C to separators (separators excluded) and homogeniser at approx. 60°C - heating to 72/85°C – out at: 4°C. Inlet pump LKH112, 5,5 kW. Homogeniser: partial stream (all cream and part of skim milk is homogenised) 2 stage. Cream pasteuriser: temp scheme: in 55°C - 85°C - 4°C. All cream in this line is pasteurised. The outlet of surplus cream is transported to a transport tank. including all interconnecting piping and valves. Excluding separators. Including software of PLC and scada, electric scheme, parts manuals available. Control cabinet plc (S7) and PC excluded.

 Pasteurisierer für Milch und Sahne mit Homogenisator. Inklusive Ausgleichsbehälter, Pumpe Alfa-Laval LKH25/190 5,5kW. Wärmetauscher. Überdrucksystem: Druckerhöhungspumpe 7,5 kW und 3 x Drucktransmitter. Halterohre 20/60 Sek., Temperaturschema Milch: in 4°C zu Separatoren (Separatoren nicht inbegriffen) und Homogenisator bei ca. 60°C - Erhitzen auf 72/85°C – aus bei: 4°C. Einlasspumpe LKH112, 5,5 kW. Homogenisator: Teilstrom (die gesamte Sahne und ein Teil der Magermilch wird homogenisiert) 2 Stufen. Sahnepasteur: Temperaturschema:

In 55°C - 85°C - 4°C. Alle Sahne dieser Anlage ist pasteurisiert. Der Ablauf der überschüssigen Sahne wird zu einem Transporttank transportiert. Einschließlich aller Verbindungsleitungen und Ventile. Exklusive Separator. Einschließlich Software von SPS

und Scada, Elektroschema, Ersatzteilhandbücher verfügbar. Schaltschrank-SPS (S7) und PC ausgeschlossen.

Pasteurisateur de lait et crème avec homogénéisateur. Y compris réservoir d'équilibre, pompe Alfa-Laval LKH25/190 5.5kW. Échangeurs de chaleur. Système de surpression : pompe de surpression 7,5 kW et 3 x transmetteurs de pression. Tubes de maintien 20/60 sec, schéma de température lait : à 4°C vers séparateurs (séparateurs exclus) et homogénéisateur à env. 60°C - chauffage à 72/85°C - sortie à : 4°C. Pompe d'admission LKH112, 5,5 kW. Homogénéisateur : flux partiel (toute la crème et une partie du lait écrémé est homogénéisée) 2 étapes. Pasteurisateur de crème : schéma de température : à 55°C - 85°C - 4°C. Toute la crème de cette gamme est pasteurisée. La sortie du surplus de crème est transportée vers une cuve de transport. y compris toutes les tuyauteries et vannes d'interconnexion. Hors séparateurs. Y compris le logiciel de PLC et scada, schéma électrique, manuels de pièces disponibles. Armoire de commande plc (S7) et PC exclus.

Melk en room pasteurs met homogenisator. Inclusief: balanstank met vlotter, pomp Alfa-laval LKH 25/190 5,5 kW. Overdruksysteem: Boosterpomp ALC2/110 7,5kW en 3 x druktransmitter. Duurverhitters: 20 sec of 60 seconden, temperatuurschema van de melk: in 4 °C- separator (exclusief) homogenisator ± 60°C - hoog 75 °C – uit 4 °C. OWM inlaatpomp LKH112, 5,5kW. Homogenisator: deel stroom homogenisatie (alle room en een deel van de magere melk wordt gehomogeniseerd) 2 traps. Roompasteur: temperatuurschema: 55 °C - 85 °C - 4 °C. Alle room in deze lijn is gepasteuriseerd. De afvoer van overtollige room naar een transporttank. Inclusief al het verbindend leidingwerk en de kleppen. Exclusief separatoren. Inclusief: Software van plc en scada, elektrische schema en onderdelen boeken zijn beschikbaar. Excl schakelkast en pc.

Pasteurizador de leche y nata con homogeneizador. Incluye tanque de expansión, bomba Alfa-Laval LKH25 / 190 5.5kW. Intercambiador de calor. Sistema de sobrepresión: bomba de refuerzo de presión de 7,5 kW y 3 transmisores de presión. Tubos de sujeción 20/60 seg., esquema de temperatura de la leche: en 4°C a los separadores (separadores no incluidos) y homogeneizador a aprox.60°C - calentamiento a 72/85 ° C - salida a: 4°C. Bomba de entrada LKH112, 5,5 kW. Homogeneizador: flujo parcial (se homogeneiza toda la nata y parte de la leche desnatada) 2 etapas. Pasteurizador de crema: Esquema de temperatura:

En 55°C - 85°C - 4°C. Toda la crema en esta instalación está pasteurizada. El drenaje de nata sobrante se transporta a un tanque de transporte. Incluidas todas las líneas de conexión y válvulas. Separador exclusivo. Incluye software de SPS y Scada, diagrama de cableado, manuales de repuestos disponibles. Gabinete de control PLC (S7) y PC excluidos.

Пастеризатор молока и сливок с гомогенизатором. Включая уравнивательный бак, насос Альфа-Лаваль LKH25 / 190 5.5кВт. Теплообменники. Система избыточного давления: подкачивающий насос 7,5 кВт и 3 датчика давления. Трубки выдержки 20/60 сек, температурная схема молока: при 4 ° С до сепараторов (без сепараторов) и гомогенизатора при приibl. 60 ° С - нагрев до 72/85 ° С - на выходе: 4 ° С. Напорный насос ЛХ112, 5,5 кВт. Гомогенизатор: частичный поток (гомогенизируются все сливки и часть обезжиренного молока) 2-х ступенчатый. Пастеризатор сливок: температурный режим: от 55 ° С до 85 ° С - 4 ° С. Все сливки этой линейки пастеризованы. Выход излишков сливок транспортируется в транспортную цистерну, включая все соединительные трубопроводы и клапаны. Без разделителей. Включая программное обеспечение PLC и scada, электрическую схему, инструкции по запчастям. ПЛК шкафа управления (S7) и ПК исключены.

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!