

Used dairy equipment

Complete skid mounted pasteurisation unit for milk and yoghurt / Komplette Pasteurisiereinheit auf Rahmen für Milch und Joghurt / Unité complète de pasteurisation sur châssis pour lait et yaourt /

Compleet op skid gemonteerde pasteurisatie unit voor melk en yoghurt / Unidad completa de pasteurización montada sobre marco para leche y yogur / Комплектная установка для пастеризации молока и йогурта, смонтированная на салазках

Offer number	: 21-36-02		
Description	: Separator	: Homogenisator	: Pasteuriser
Make	: Westfalia	: Bertoli	: API Schmidt-Bretten
Type	: MM 3004	: M21G/B	: Sigma 9 NCN
Capacity	: 2.000 liter per hour		
Serial number	: 1615 487	: 1024	: PA-88165
Year of manufacturing	: Assembled in 2006		
Power	: Motor: 4,5 kW - 10 A.	: 15 kW and maximum pressure in current configuration with this motor 180 bar.	: -
Dimensions (l x w x h)	: 300 x 140 x ± 300 cm		
Condition of the machine	: Good	: Good	: Good
Location	: The Netherlands		
Terms of delivery	: FCA		
Price in the condition "as is"	: EUR 37.500,-		



Complete skid mounted pasteurisation unit for milk and yoghurt. Assembled in 2006 by Lekkerkerker Dairy & Food Equipment. Temperature scheme: 4°C (in) – 60°C (separator / homogeniser) - 72/95°C (pasteurisation / holding) – 4/45°C (out). The unit is existing out of a balance tank executed in stainless steel with automatic level control. Pump covered in stainless steel, mechanical flow meter (liter per hour) and flow regulation valve. Stainless steel plate heat exchanger (4 sections, regeneration 90%, Brand: Schmidt, with extra reheating section). Holding tube: 23 and 300 seconds, mounted on top of the pasteuriser. Complete stainless steel control panel. The controls panel has the following options: IP 54, main switch, automatic regulation of pasteurisation temperature with digital display of real and set temperatures, on/off switches and lights for pumps, temperature recording, automatic fuses, signal lights with alarm bell and low temperature safety device activating the flow diversion valve. 2x hot water set with steam (steam valve modulating, steam / hot water heat exchanger, brazed with no gaskets, water pump, steam trap, overpressure valve, mano-/temperature meter and safety thermostat. Pneumatic flow diversion valve which opens in case the pasteurisation temperature is below the set point. Including all

interconnection piping, fittings, valves and cabling. Flow scheme and electric scheme available.

Komplette Pasteurisierungsanlage auf einem Rahmen für Milch und Joghurt. Zusammengebaut im Jahr 2006 von Lekkerkerker Dairy & Food Equipment. Temperaturschema: 4°C (Eingang) – 60°C (Separator/Homogenisator) – 72/95 °C (Pasteurisierung/ Durchlauf-erhitzer) – 4/45°C (Ausgang). Das Gerät besteht aus einem Ausgleichsbehälter in Edelstahl ausgeführt mit automatischer Niveauregulierung. Pumpe aus Edelstahl, mechanischer Durchflussmesser (Liter pro Stunde) und Durchflussregelventil. Edelstahl-Plattenwärmetauscher (4 Abschnitte, Regeneration 90%, Hersteller: Schmidt, mit zusätzlicher Nacherhitzer). Halterohr: 23 und 300 Sekunden, oben auf dem Pasteur montiert. Komplettes Edelstahl-Bedienfeld. Das Bedienfeld hat folgende Optionen: IP 54, Hauptschalter, automatische Regulierung der Pasteurisierungstemperatur mit digitaler Anzeige von Ist- und Solltemperatur, Ein-/Ausschalter und Beleuchtung für Pumpen, Temperaturaufzeichnung, automatische Sicherungen, Signalleuchten mit Alarmglocke und niedriger Temperatursicherung, die das Strömungsumlenkventil aktiviert. 2 Heißwassersets mit Dampf (Dampfventil modulierend, Dampf-/Heißwasser-Wärmetauscher, dichtungslos gelötet, Wasserpumpe, Kondensat-ableiter, Überdruckventil, Mano-/Temperaturmesser und Sicherheitsthermostat. Pneumatisches Strömungsumlenkventil, das sich öffnet, wenn die Pasteurisierungstemperatur unter den Sollwert sinkt. Einschließlich aller Verbindungsleitungen, Fassungen, Ventile und Verkabelung, Durchflussschema und Elektroschema verfügbar.

Unité complète de pasteurisation sur châssis pour lait et yaourt. Assemblé en 2006 par Lekkerkerker Dairy & Food Equipment. Schéma de température : 4°C (entrée) – 60°C (séparateur / homogénéisateur) - 72/95°C (pasteurisation / chauffage continu) – 4/45°C (sortie). L'unité est constituée d'un réservoir d'équilibre réalisé en acier inoxydable avec contrôle de niveau automatique. Pompe recouverte d'acier inoxydable, débitmètre mécanique (litre par heure) et vanne de régulation de débit. Échangeur de chaleur à plaques en acier inoxydable (4 sections, régénération 90%, Marque : Schmidt, avec section de réchauffage supplémentaire). Tube de maintien : 23 et 300 secondes, monté sur le dessus du pasteurisateur. Panneau de commande complet en acier inoxydable. Le panneau de commande dispose des options suivantes : IP 54, interrupteur principal, régulation automatique de la température de pasteurisation avec affichage numérique des températures réelles et réglées, interrupteurs marche/arrêt et voyants pour les pompes, enregistrement de la température, fusibles automatiques, voyants avec sonnette d'alarme et bas dispositif de sécurité de température actionnant la vanne de dérivation de débit. 2 ensembles d'eau chaude avec vapeur (vanne vapeur modulante, échangeur de chaleur vapeur/eau chaude, brasé sans joints, pompe à eau, purgeur vapeur, vanne de surpression, mano-/température et thermostat de sécurité. Vanne de déviation de débit pneumatique qui s'ouvre en cas de pasteurisation la température est inférieure au point de consigne. Y compris toute la tuyauterie d'interconnexion, les raccords, les vannes et le câblage. Schéma de débit et schéma électrique disponibles.

Compleet op skid gemonteerde pasteurisatie unit voor melk en yoghurt. Geassembleerd in 2006 door Lekkerkerker Dairy & Food Equipment. Temperatuurschema: 4°C (in) – 60°C (separator / homogenisator) - 72/95°C (pasteurisatie / duurverhitter) – 4/45°C (uit). De unit bestaat uit een balanstank van RVS met automatische levelsensoren. Centrifugaalpomp bekleed met roestvrij staal, mechanische flowmeter (liter per uur) en flowregelklep. RVS platenwarmtewisselaar (4 secties, regeneratie 90%, merk: Schmidt, met een extra verwarm sectie). Duurverhitter: 23 en 300 seconden, op de pasteur gemonteerd. Volledig RVS schakelkast. De schakelkast heeft de volgende opties: IP 54, hoofdschakelaar, automatische regeling pasteurisatietemperatuur met digitale weergave van werkelijke en ingestelde temperaturen, aan/uit schakelaars en verlichting voor de pompen, temperatuurregistratie, automatische zekeringen, signaallampen met alarmbel en een lage temperatuurbeveiliging die de stroomomleidingsklep activeert. 2x heet water set met stoom (stoomklep modulerend, stoom/heetwater warmtewisselaar, gesoldeerd en geen pakkingen, waterpomp, condenspot, overdrukventiel, mano-/temperatuurmeter en veiligheidsthermostaat. Pneumatische stromingswisselklep welke opent bij een te lage pasteurisatie temperatuur. Inclusief al het onderling verbonden leidingwerk, fittingen, kleppen en bekabeling. Stroomschema en elektrisch schema beschikbaar.

Unidad completa de pasteurización montada sobre marco para leche y yogur. Ensamblado en 2006 por Lekkerkerker Dairy & Food Equipment. Esquema de temperatura: 4°C (entrada) - 60°C (separador / homogeneizador) - 72/95°C (pasteurización / calentador continuo) - 4/45 ° C (salida). La unidad consta de un tanque de equilibrio ejecutado en acero inoxidable con control automático de nivel. Bomba revestida en acero inoxidable, caudalímetro mecánico (litro por hora) y válvula reguladora de flujo. Intercambiador de calor de placas de acero inoxidable (4 secciones, regeneración 90%, marca: Schmidt, con sección extra de recalentamiento). Tubo de sujeción: 23 y 300 segundos, montado en la

parte superior del pasteurizador. Panel de control completo de acero inoxidable. El cuadro de mandos dispone de las siguientes opciones: IP 54, interruptor principal, regulación automática de la temperatura de pasteurización con visualización digital de temperaturas reales y programadas, interruptores encender / apagar y luces para bombas, registro de temperatura, fusibles automáticos, luces de señalización con timbre de alarma y baja dispositivo de seguridad de temperatura que activa la válvula de desvío de flujo. 2 juegos de agua caliente con vapor (válvula de vapor modulante, intercambiador de calor vapor / agua caliente, soldada sin juntas, bomba de agua, purgador de vapor, válvula de sobrepresión, manómetro / termómetro y termostato de seguridad. Válvula de derivación de caudal neumática que se abre en caso de pasteurización la temperatura está por debajo del punto de ajuste. Incluyendo todas las tuberías de interconexión, accesorios, válvulas y cableado Esquema de flujo y esquema eléctrico disponibles.

Комплектная установка для пастеризации молока и йогурта, смонтированная на салазках. Собран в 2006 году компанией Lekkerkerker Dairy & Food Equipment. Температурная схема: 4 ° C (на входе) - 60 ° C (сепаратор / гомогенизатор) - 72/95 ° C (пастеризация / выдержка) - 4/45 ° C (на выходе). Агрегат представляет собой уравнильный резервуар, выполненный из нержавеющей стали с автоматическим контролем уровня. Насос из нержавеющей стали, механический расходомер (литр в час) и клапан регулировки расхода. Пластинчатый теплообменник из нержавеющей стали (4 секции, регенерация 90%, Бренд: Schmidt, с дополнительной секцией повторного нагрева). Удерживающая трубка: 23 и 300 секунд, установленная наверху пастеризатора. Панель управления из нержавеющей стали. Панель управления имеет следующие опции: IP 54, главный выключатель, автоматическое регулирование температуры пастеризации с цифровым отображением реальной и установленной температуры, переключатели и световые индикаторы для насосов, регистрация температуры, автоматические предохранители, сигнальные лампы с сигнальным звонком и сигналом тревоги. устройство защиты от перегрева, активирующее клапан переключения потока. 2 комплекта горячей воды с паром (регулируемый паровой клапан, теплообменник пар / горячая вода, спаянный без прокладок, водяной насос, конденсатоотводчик, предохранительный клапан, манометр / измеритель температуры и предохранительный термостат. Пневматический клапан переключения потока, который открывается в случае пастеризации температура ниже заданного значения. Включая все соединительные трубопроводы, фитинги, клапаны и кабели. Имеется схема потока и электрическая схема.



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!