



Used dairy equipment


Cream pasteurisation unit with process tanks / Pasteurisierungsanlage für Sahne mit Prozesstanks / Unité de pasteurisation de crème avec cuves de traitement / Roompasteur unit met process tanks / Unidad de pasteurización de nata con tanques de proceso / rus


Offer number	: 22-18-02	: 22-18-03
Description	: Pasteuriser	: Process tanks
Make	: Tetra Pak	: Terlet
Type	: M6	: Process tanks
Capacity	: 500 tot 1.350 liter per hour	: 2000 liter per tank. Total volume: 4.000 liter
Serial number	: 30104-38348	: -
Year of manufacturing	: Complete reconditioned in 2009	
Dimensions (l x w x h)	: Lay-out available	
Condition of the machine	: Good, had been in production until the 6th of April	
Location	: The Netherlands	
Terms of delivery	: FCA	:




 Cream pasteurization unit with process tanks. The unit and tanks had been in production until the 6th of April 2022. The unit is existing out: inlet tank with a capacity of 250/300 liter for incoming cream out of the separator. A lobe pump for pumping the cream through the pasteurizer and a centrifugal pump for cleaning the cream pasteurization unit. The plate heat exchanger is of Tetra Pak with 5 sections. 2x regeneration: heating and cooling with water. Including hot water set. Temperature scheme: in 55°C – 92 °C – 4 °C out. Including control panel. Including a lobe pump for pumping the cream to the Terlet process tanks after production. The Terlet process tanks have a fence agitator. Including P&ID and lay-out.

 Pasteurisierungsanlage für Sahne mit Prozesstanks. Die Anlage und die Tanks waren bis zum 6. April 2022 in Produktion. Die Einheit besteht aus: Einlasstank mit einem Fassungsvermögen von 250/300 Liter für die aus dem Separator eingehende Sahne. Eine Kolbenpumpe zum Pumpen der Sahne durch den Pasteur und eine Zentrifugalpumpe zum Reinigen der Sahnepasteurisierungsanlage. Der Plattenwärmetauscher ist von Tetra Pak mit 5 Abschnitten. 2x Regeneration: Heizen und Kühlen mit Wasser. Inklusive Warmwasserset. Temperaturschema: rein 55°C – 92°C – 4°C raus. Einschließlich Bedienfeld. Einschließlich einer Kolbenpumpe zum Pumpen des Rahms nach der Produktion in die Terlet-Prozesstanks. Die Prozesstanks von Terlet verfügen über ein Gitterrührwerk. Inklusive P&ID und Layout.

 Unité de pasteurisation de crème avec cuves de traitement. L'unité et les cuves étaient en production jusqu'au 6 avril 2022. L'unité existe : réservoir d'entrée d'une capacité de 250/300 litres pour crème entrante du séparateur. Une pompe à lobes pour pomper la crème à travers le pasteurisateur et une pompe centrifuge pour nettoyer l'unité de pasteurisation de la crème. L'échangeur de chaleur à plaques est en Tetra Pak à 5 sections. 2x régénération : chauffage et refroidissement à l'eau. Y compris l'ensemble d'eau chaude. Schéma de température : in 55°C – 92 °C – 4 °C out. Y compris le panneau de contrôle. Comprenant une pompe à lobes pour le pompage de la crème vers les cuves du procédé Terlet après production. Les cuves de procédé Terlet sont équipées d'un agitateur à clôture. Y compris P&ID et mise en page.

 Roompasteurisatie-unit met procestanks. De unit en tanks waren in productie tot 6 april 2022. De unit bestaat uit: inlaattank met een inhoud van 250/300 liter voor inkomende room uit de afscheider. Een lobbenpomp om de room naar de tanks te pompen en een centrifugaalpomp voor het reinigen van de roompasteurisatie-eenheid. De platenwarmtewisselaar is van Tetra Pak met 5 secties. 2x regeneratie: verwarmen en koelen met water. Inclusief warmwaterset. Temperatuurschema: in 55°C – 92 °C – 4 °C uit. Inclusief bedieningspaneel. Inclusief lobbe pomp voor het verpompen van de room naar de Terlet proces tanks. De procestanks van Terlet hebben een hekroerwerk. Inclusief P&ID en lay-out.

 Unidad de pasteurización de nata con tanques de proceso. La unidad y los tanques estuvieron en producción hasta el 6 de abril de 2022. La unidad consista de: tanque de entrada con una capacidad de 250/300 litros para la nata que sale del separador. Una bomba lobbe para bombear la nata a través del pasteurizador y una bomba centrífuga para limpiar la unidad de pasteurización de nata. El intercambiador de calor de placas es de Tetra Pak con 5 secciones. 2x regeneración: calefacción y refrigeración con agua. Incluye juego de agua caliente. Esquema de temperatura: entrada 55 °C – 92 °C – 4 °C salida. Incluye panel de control. Incluye una bomba lobbe para bombear la crema a los tanques de proceso de Terlet después de la producción. Los tanques de proceso de Terlet tienen un agitador de cercas. Incluyendo P&ID y diseño.

 Tekst RUS

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!