



Used dairy equipment


Cheese milk pasteuriser / Pasteurisateur für Käsemilch / Pasteurisateur de lait de fromage / Kaasmelk pasteur / Pasteurizador de leche de queso / Пастеризатор сырного молока


Offer number	: 21-26-01
Make	: Alfa Laval
Type	: Clip 10
Capacity	: 37.500 – 42.000 liter per hour
Serial number	: 30100 – 42192
Year of manufacturing	: 1994
Power	: 3x pumps, total of 30 kW
Dimensions (l x w x h)	: Lay-out available
Condition of the machine	: Good
Location	: Still in the factory, The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price in the condition "as is"	: EUR 12.000,-




 Cheese milk pasteurizer. Had been running until the 1st of October 2020. Existing out of: balance tank executed in stainless steel with level sensors and with spray bowls for CIP. 3 Centrifugal pumps. Plate heat exchanger, 4 sections with regeneration. Temperature scheme: 4°C-55°C/57°C-74,5°C-31°C. Plates last time renewed in 2012. Including steam control valve, steam / hotwater tubular heat exchanger, condense trap, water circulation pump and expansion vessel. Holding tube of 28 seconds. P&ID and layout available.


 Pasteurisateur für Käsemilch. War bis 01.10.2020 in Betrieb. Bestehend aus: Ausgleichsbehälter in Edelstahl ausführung mit Füllstandsensoren und mit Spritzschalen für CIP. 3 Kreiselpumpen. Plattenwärmetauscher, 4 Sektionen mit Regeneration. Temperaturschema: 4°C-55°C/57°C-74,5°C-31°C. Platten zuletzt 2012 erneuert. Inklusive Dampfregelventil, Dampf-/Heißwasser-Rohrwärmetauscher, Kondensatableiter, Wasserumwälzpumpe und Ausdehnungsgefäß. Halterohr von 28 Sekunden. P&ID und Layout verfügbar.

 Pasteurisateur de lait de fromage. A fonctionné jusqu'au 1er octobre 2020. Existant hors : réservoir d'équilibre exécuté en acier inoxydable avec capteurs de niveau et avec bols de pulvérisation pour CIP. 3 pompes centrifuges. Échangeur de chaleur à plaques, 4 sections avec régénération. Schéma de température : 4°C-55°C/57°C-74,5°C-31°C. Plaques renouvelées la dernière fois en 2012. Y compris vanne de régulation de vapeur, échangeur de chaleur tubulaire vapeur/eau chaude, piège à condensats, pompe de circulation d'eau et vase d'expansion. Tube de maintien de 28 secondes. P&ID et disposition disponibles.

 Kaasmelk pasteur. Heeft gedraaid tot 1 oktober 2020. Bestaande uit: balans tank van RVS met level sensoren en sproeibollen voor CIP. 3 Centrifugaal pompen. Platenwarmtewisselaar, 4 secties met regeneratie. Temperatuurschema: 4 – 55 / 57 - 74,5 - 31 °C. Platen laatst vernieuwd in 2012. Inclusief stoomregelklep, stoom / heetwater buizen warmtewisselaar, condenspot, watercirculatiepomp en een expansievat. Inclusief duurverhitter van 28 seconden. Flowschema en layout beschikbaar.

 Pasteurizadora de leche de queso. Estuvo funcionando hasta el 1 de octubre de 2020. Existente fuera de: tanque de balance ejecutado en acero inoxidable con sensores de nivel y con rociadores para CIP. 3 Bombas centrifugas. Intercambiador de calor de placas, 4 secciones con regeneración. Esquema de temperatura: 4 ° C-55°C / 57°C-74,5°C-31°C. Placas renovadas por última vez en 2012. Incluye válvula de control de vapor,

intercambiador de calor tubular de vapor / agua caliente, trampa de condensación, bomba de circulación de agua y vaso de expansión. Tubo de sujeción de 28 segundos. P&ID y diseño disponibles.

 Пастеризатор сырного молока. Работал до 1 октября 2020 года. Имеется в наличии: уравнильный резервуар из нержавеющей стали с датчиками уровня и с ёмкостями для CIP. 3 центробежных насоса. Пластинчатый теплообменник, 4 секции с регенерацией. Температурная схема: 4 ° C-55 ° C / 57 ° C-74,5 ° C-31 ° C. Пластины последний раз обновлялись в 2012 году. Включая парорегулирующий клапан, трубчатый теплообменник пар / горячая вода, конденсатоотводчик, циркуляционный насос воды и расширительный бак. Удержание трубки 28 секунд. Доступны P&ID и макет.

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!