

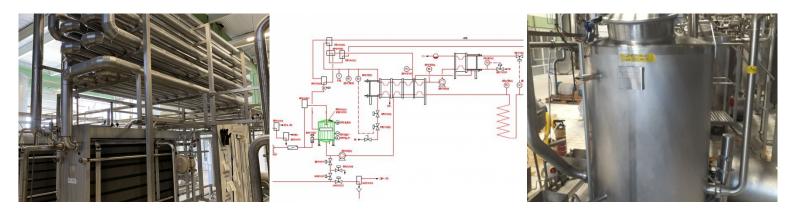
Useddairyequipment B.V. 1e Industrieweg 13 3411 MG Lopik The Netherlands

Tel: +31 348 460009 Fax: +31 348 460054

E-mail: sales@useddairyequipment.com

21-13-01: Termisador / pasteurizador de leche para

Fabricante: Alfa Laval, Tipo: Clip 10



Information

Termisador / pasteurizador de leche para leche entera, completamente automático. Salida de: Bomba de alimentación centrífuga al pasteurizador. Filtro de entrada y tanque de compensación (980ltr) con 3 sensores de nivel y rociador para CIP. Válvula de control de vapor (Samson). Intercambiador de calor vapor / agua caliente. Trampa de condensados y bomba de circulación de agua (agua caliente colocada en un patín separado). Intercambiador de calor de placas, 4 secciones, 2x regeneración (bloque para conexión de homogeneizador o separador). Calefacción y refrigeración por agua helada, esquema de temperatura: 4-55-65-4 ° C. Tubo de sujeción aislado, montado en la parte superior del intercambiador de calor. Tiempo de retención aproximado: 300 segundos a 25 T. Tamaño de retención: 5 x 6 x 6 mtr = tubería de 180 metros, 4 "= aproximadamente 1400 l = 200 segundos a 25 T / h. Incluye válvula de desviación de flujo y todos los sensores, válvulas de agua helada (Samson) Velocidad variable 25.000-37.000 litros por hora a 25 T hasta 95°C a 37 T hasta 65°C.Sin controles. PID, manual de repuestos y layout disponibles.

Máquina disponible en junio.

Información

Número de oferta 21-13-01

Descripción de la máquina Termisador / pasteurizador de leche para leche entera

Fabricante Alfa Laval
Tipo Clip 10

Capacidad 37.000 litros por hora

Año de construcción 1995

Número de serie 30101-23074

Energia Main pump: Alfa-laval model: LKH70/240 DMS 22kW with Flushed seal.

Estado de la máquina Bueno, detuvo la producción el 1 de octubre de 2020

Condiciones de entrega FCA

Localización Todavía en la lechería, Países Bajos