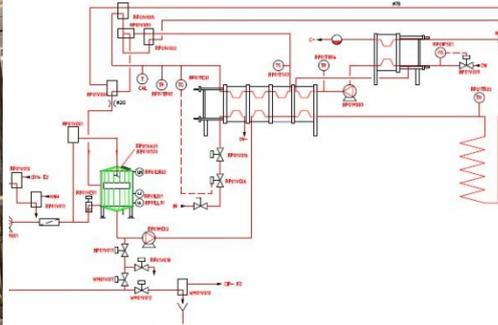


21-13-01: Thermiseur / pasteurisateur de lait pour lait entier

Fabricant: Alfa Laval, Type: Clip 10



Information

Thermiseur / pasteurisateur de lait pour lait entier, entièrement automatique. Sortie de: pompe d'alimentation centrifuge vers le pasteurisateur. Filtre d'entrée et réservoir d'équilibrage (980ltr) avec 3 capteurs de niveau et cuve de pulvérisation pour CIP. Vanne de régulation de vapeur (Samson). Échangeur de chaleur vapeur / eau chaude. Siphon de condensats et pompe de circulation d'eau (eau chaude réglée sur skid séparé). Échangeur de chaleur à plaques, 4 sections, 2x régénération (bloc pour le raccordement de l'homogénéisateur ou du séparateur). Chauffage et refroidissement par eau glacée, schéma de température: 4-55-65-4°C. Tube de maintien isolé, monté sur le dessus de l'échangeur de chaleur. Temps de maintien environ: 300 s à 25 T. Taille de maintien: 5 x 6 x 6 mtr = tuyau de 180 mètres, 4" = environ 1400 l = 200 s à 25 T / h. Y compris la vanne de dérivation de débit et tous les capteurs, vannes d'eau glacée (Samson) .Vitesse variable 25 000-37 000 litres par heure à 25 T jusqu'à 95°C à 37 T jusqu'à 65°C. Pas de contrôles. PID, manuel des pièces de rechange et mise en page disponibles. Machine disponible en juin. Pas de contrôles. PID, manuel des pièces de rechange et mise en page disponibles. Machine disponible en juin.

Description

Numéro d'offre	21-13-01
Description de l'appareil	Thermiseur / pasteurisateur de lait pour lait entier / Melk thermisator
Fabricant	Alfa Laval
Type	Clip 10
Capacité	37.000 litres par heure
Année de fabrication	1995
Numéro de série	30101-23074
Énergie	Main pump: Alfa-laval model: LKH70/240 DMS 22kW with Flushed seal.
État	Bien, production arrêtée le 1er octobre 2020
Dimensions	Lay-out available on request
Conditions de livraison	FCA
Localisation	Toujours dans la laiterie, Pays-Bas