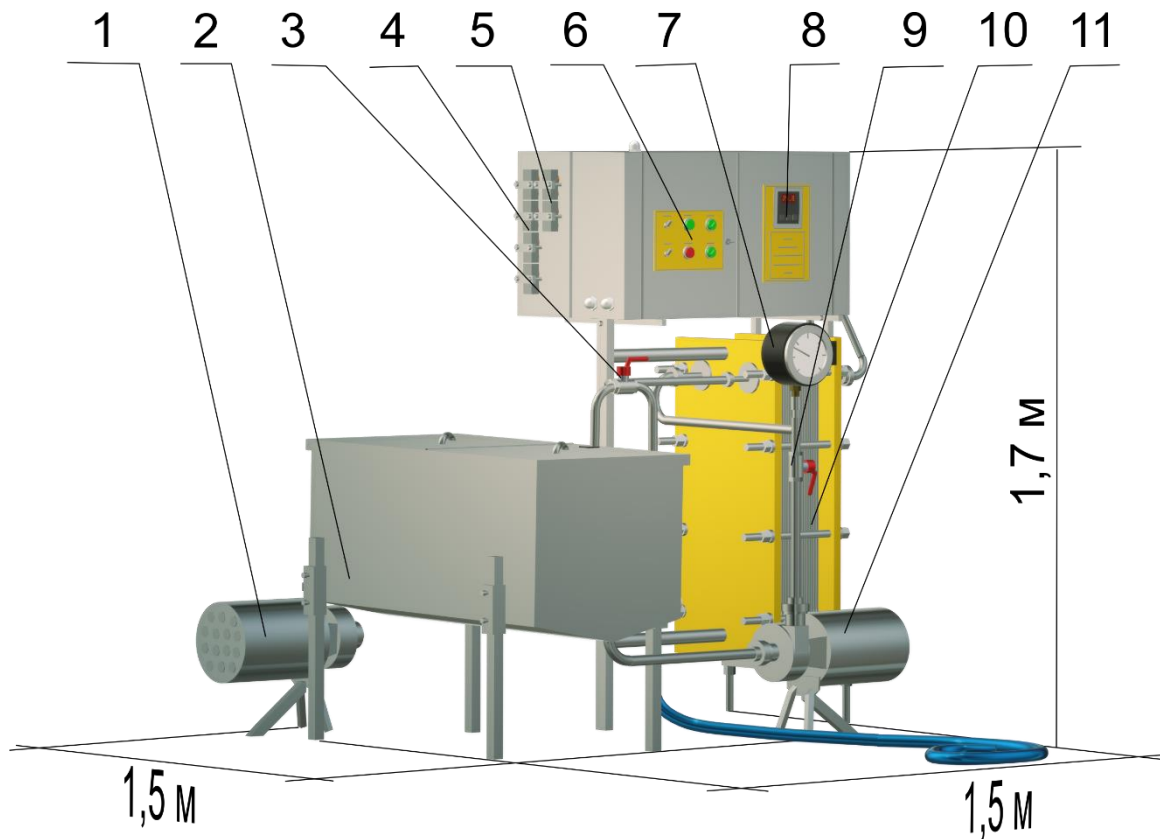


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточный на 1 т/ч

УЗМ-1,0Р

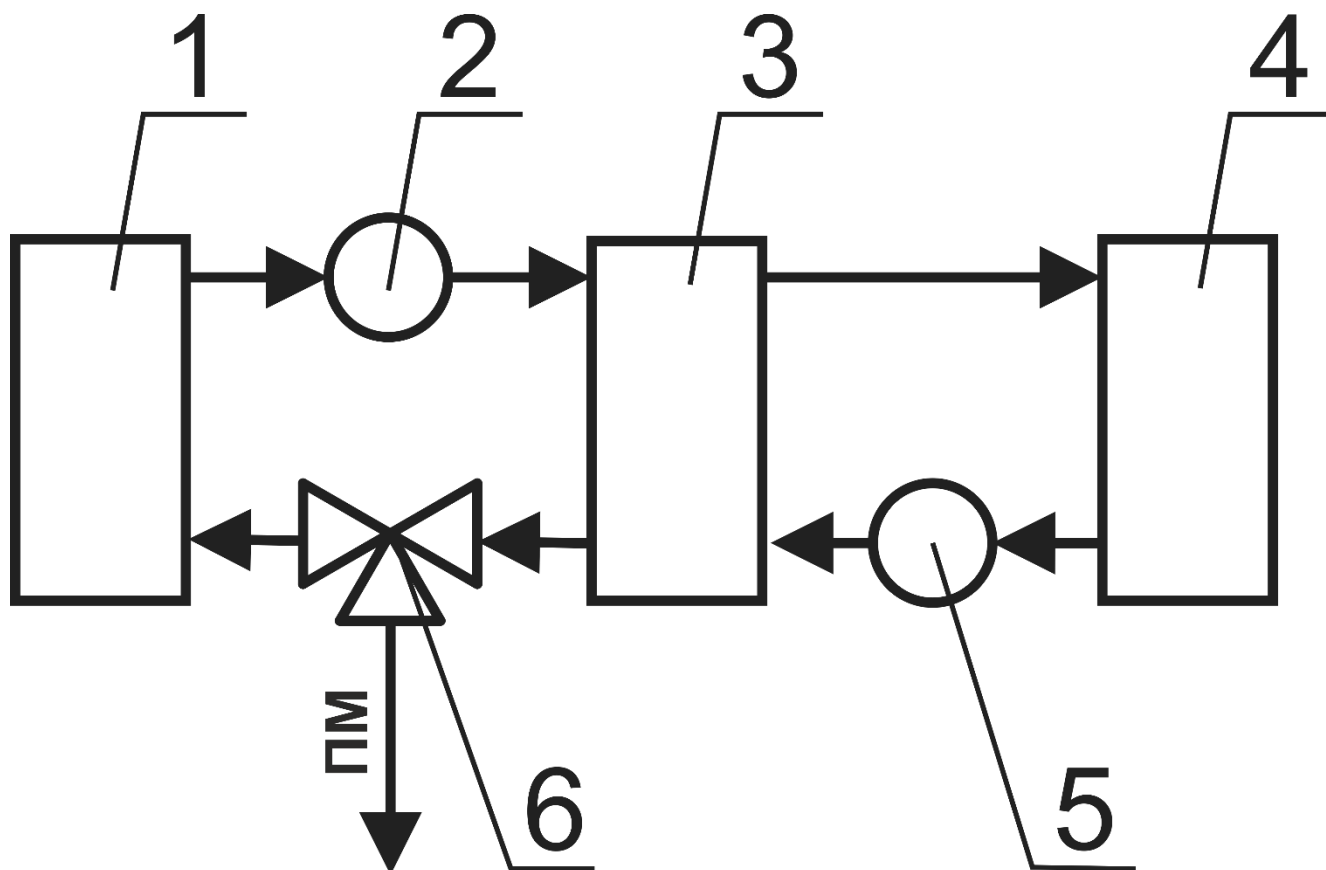
УЗМ-1,0Р – проточный инфракрасный пастеризатор с повышенной рекуперацией тепла. Предназначен для пастеризации молока в количестве не более 1 тонны. Используется для пастеризации молока с последующим охлаждением в холодильнике, при пастеризации молока перед пакетированием или реализацией из ёмкости, при выпойке телят обеззараженным молоком, при производстве сыра, сливок и т.д.



где

1. Молочный насос №2, подающий молоко в приёмную ёмкость пастеризатора (автоматизирован поплавковыми датчиками уровня в приёмной ёмкости);
2. Приёмная ёмкость (200 л);
3. Трехходовый кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
4. Секция нагрева;
5. Выдерживатель;
6. Пульт управления;
7. Электроконтактный манометр;
8. Цифровой терморегулятор «Овен»;
9. Кран регулировки производительности;
10. Секция рекуперации тепла;
11. Молочный насос №1, подающий молоко из приёмной ёмкости на пастеризацию.

Схема работы пастеризатора УЗМ-1,0Р



где

1. Ёмкость на 200 л;
2. Молочный насос;
3. Секция рекуперации тепла;
4. Секция нагрева;
5. Термодатчик;
6. Трехходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;

ПМ – выход пастеризованного молока.

Молоко из ёмкости (1) поступает в рекуператор тепла (3), где нагревается до 72°C не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у пастеризованного молока. Потом молоко поступает в секцию нагрева (4), где нагревается до 80°C (температуру пастеризации можно регулировать). Из секции нагрева молоко поступает выдерживатель, где остаётся нагретым до 80°C в течение 15-20 секунд, затем возвращается в секцию рекуперации (3), где отдаёт тепло сырому молоку. Из рекуператора пастеризованное и уже охлаждённое молоко по шлангу поступает для дальнейшего использования.

Проточный пастеризатор УЗМ-1,0Р характеризуется высокой экономичностью – низкими затратами электроэнергии, воды и времени.

- проточный;
- производительность – 1 т/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 1000 л молока – 14 кВт;
- установленная мощность – 16 кВт/ч;
- температура пастеризации – 75-87 °С;
- выдержка – 15-20 с;
- температура молока на выходе из пастеризатора - на 7-9⁰ выше, чем температура сырого молока;
- Ш 1,5 х Д 1,5 х В 1,7 м.

Срок изготовления: 3 недели.

Цена: 129 000 грн (без НДС, единый налог).

Для заключения договора просьба передать реквизиты плательщика на e-mail:

pasteurizer.ir@gmail.com

Телефон для связи: +380503257808 (поддерживаются Viber и Telegram).

УЗМ-1,0Р на нашем сайте: https://www.dairy.kharkov.com/Description_rus_UZM-1,0P.htm