

# ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

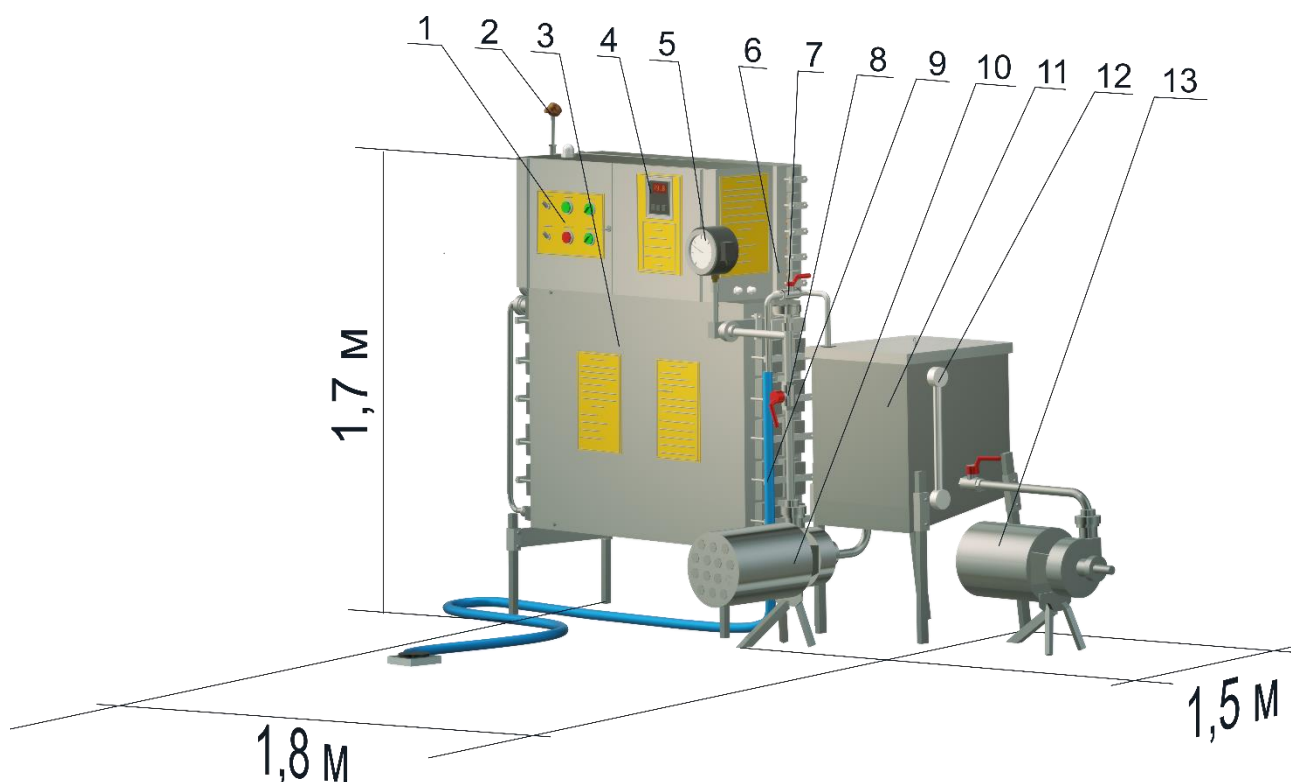
## проточный под сыр и сепаратор

### УЗМ-1,0

Пастеризатор молока УЗМ-1,0 – это проточный пастеризатор производительностью 1 тонна в час.

Предназначен для пастеризации молока с температурой 20-25 °С с целью его подготовки для дальнейшей переработки на сыр, сепарирования, или выпойки телят.

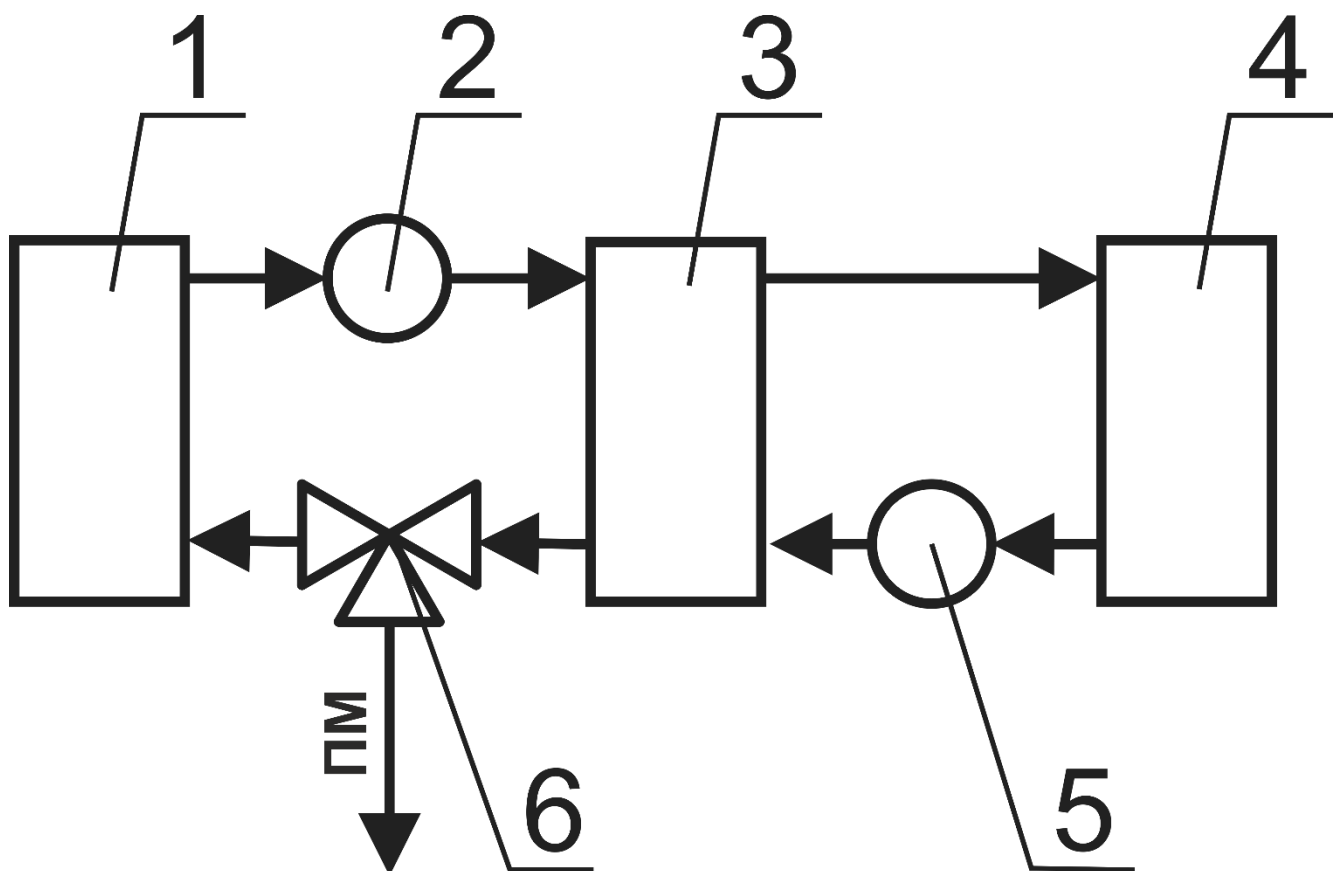
Главные достоинства этой модели – это скорость и низкое потребление электроэнергии. Заливаем в ёмкость молоко, и после 3-4 минут разогрева пастеризованное молоко по шлангу направляется на сепаратор, в сыродельную ванну, молочное такси или фляги в случае выпойки телят. Температура пастеризованного молока приблизительно на 16 градусов выше, чем температура сырого молока на входе в пастеризатор. На пастеризацию 1 тонны уходит около 60 минут времени и 20 кВт электроэнергии. Благодаря рекуперации тепла энергопотребление такое низкое, а для охлаждения пастеризованного молока не требуется вода и дополнительное время.



где

1. Пульт управления;
2. Датчик температуры;
3. Секция рекуперации тепла;
4. Цифровой терморегулятор «Овен»;
5. Электроконтактный манометр;
6. Секция нагрева;
7. Трехходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
8. Кран регулировки производительности;
9. Выход пастеризованного молока;
10. Молочный насос №1, подающий молоко из приёмной ёмкости на пастеризацию.
11. Приёмная ёмкость (100 л);
12. Поплавковые датчики для автоматизации работы насоса №2 (13);
13. Молочный насос №2, подающий молоко в приёмную ёмкость пастеризатора (автоматизирован поплавковыми датчиками уровня в приёмной ёмкости (12)).

### Схема работы пастеризатора УЗМ-1,0Р



где

1. Ёмкость на 100 л;
  2. Молочный насос;
  3. Секция рекуперации тепла;
  4. Секция нагрева;
  5. Термодатчик;
  6. Трехходовый кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
- ПМ – выход пастеризованного молока.

Молоко из ёмкости (1) поступает в рекуператор тепла (3), где нагревается до 60 °С не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у пастеризованного молока. Потом молоко поступает в секцию нагрева (4), где нагревается до 77 °С (температуру пастеризации можно регулировать). Из секции нагрева молоко поступает выдерживатель, где остаётся нагретым до 77 °С в течение 15-20 секунд, затем возвращается в секцию рекуперации (3), где отдаёт тепло сырому молоку. Из рекуператора пастеризованное и уже охлаждённое до 40-41 °С молоко по шлангу поступает для дальнейшего использования (на сепаратор, в сыродельную ванну, в молочное такси или фляги при выпойке телят). Проточный пастеризатор УЗМ-1,0 характеризуется высокой экономичностью – низкими затратами электроэнергии, воды и времени.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- проточный;
- производительность – 1 т/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 1000 л молока – 20 кВт;
- установленная мощность – 21 кВт/ч;
- температура пастеризации – 75-87 °С;
- выдержка – 15-20 с;
- температура сырого молока на входе в пастеризатор – 20-25 °С;
- температура молока на выходе из пастеризатора - на 16<sup>0</sup> выше, чем температура сырого молока;
- Ш 1,8 х Д 1,5 х В 1,7 м.

**Срок изготовления: 3 недели.**

**Цена: 99 000 грн (без НДС, единый налог).**

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

[pasteurizer.ir@gmail.com](mailto:pasteurizer.ir@gmail.com)

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

УЗМ-1,0 на нашем сайте: [https://www.dairy.kharkov.com/Description\\_rus\\_UZM-1,0.htm](https://www.dairy.kharkov.com/Description_rus_UZM-1,0.htm)