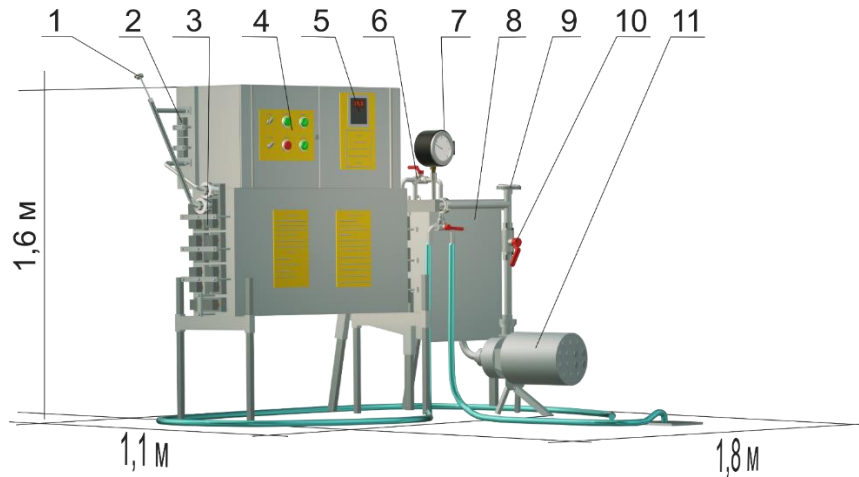


# ПАСТЕРИЗАТОР СОКУ

проточний на 100 л

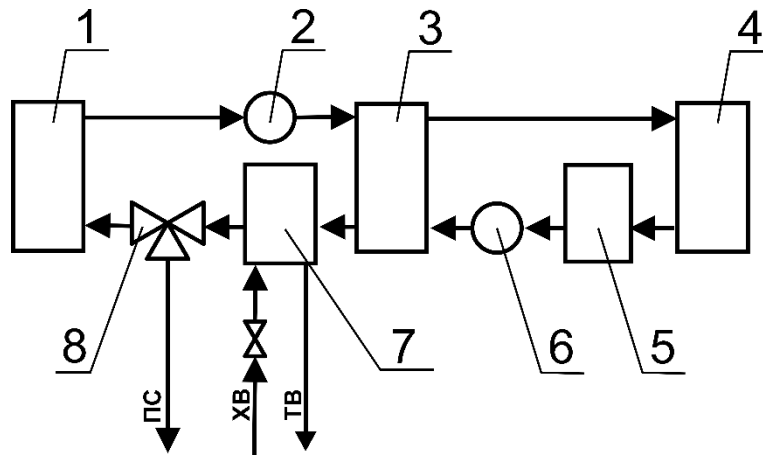
ПС-0,1

ПС-0,1 – проточний пастеризатор соку з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації соку перед холодним асептичним розливом.



1. Термодатчик;
2. Секція нагріву;
3. Секція рекуперації тепла;
4. Пульт управління;
5. Цифровий терморегулятор «Овен»;
6. Триходовий кран переключення між режимами «циркуляція» та «викачка»;
7. Електроконтактний манометр;
8. Ємність на 100 л;
9. Біметалічний термометр;
10. Кран регулювання продуктивності;
11. Молочний насос.

## Схема роботи пастеризатора ПС-0,1



де

1. Ємність на 100 л;
2. Молочний насос;
3. Секція рекуперації тепла;
4. Секція нагріву;
5. Витримувач;
6. Термодатчик
7. Водяний охолоджувач;
8. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» та «викачка»;

ТВ – вихід теплої води з охолоджувача;

ХВ – вхід холодної води в охолоджувач;

ПС – вихід пастеризованого соку;

З ємності (1) насосом (2) сік подається в секцію рекуперації тепла (3), де нагрівається до 75 градусів не за рахунок споживання електроенергії, а за рахунок відбору тепла у пастеризованого соку. Потім сік надходить у секцію нагріву (4), де нагрівається до 90-95 градусів (температуру пастеризації можна регулювати). З секції нагрівання сік потрапляє у витримувач (5), де перебуває нагрітим до температури пастеризації протягом 45 с. З витримувача сік повертається до секції рекуперації (3), де віддає тепло сирому соку. З рекуператора пастеризований сік потрапляє до секції охолодження (7), у якій його температура збивається проточною водою до 15-20 градусів (залежить від температури води). Після чого охолоджений сік по шлангу надходить на холодний асептичний розлив.

Пастеризатор соку ПС-0,1 характеризується високою ефективністю пастеризації, низьким енергоспоживанням та відсутністю використання води для охолодження пастеризованого соку.

## **Технічні характеристики пастеризатора соку ПС-0,1:**

- Проточний;
- Продуктивність: 100 літрів за 15-20 хвилин;
- витрати електроенергії на пастеризацію 100 л соку: 3 кВт;
- встановлена потужність: 14 кВт;
- температура пастеризації: 90-95 °С;
- витримка: 45 с;
- температура соку на виході з пастеризатора: ~15-20 °С;
- Д 1,1х Ш 1,8 х В 1,6 м.
- Гарантія 3 роки.

**Строк виготовлення: 3 тижні.**

**Ціна: 65 000 грн (без ПДВ, єдиний податок).**

Для заключення договору прохання передати реквізити платника на e-mail:  
[pasteurizer.ir@gmail.com](mailto:pasteurizer.ir@gmail.com)

Телефон для зв'язку: +380503257808 (підтримуються Viber та Telegram).

ПС-0,1 на нашому сайті: [https://dairy.kharkov.com/Juice/Description\\_ukr\\_JP-0,1.htm](https://dairy.kharkov.com/Juice/Description_ukr_JP-0,1.htm)