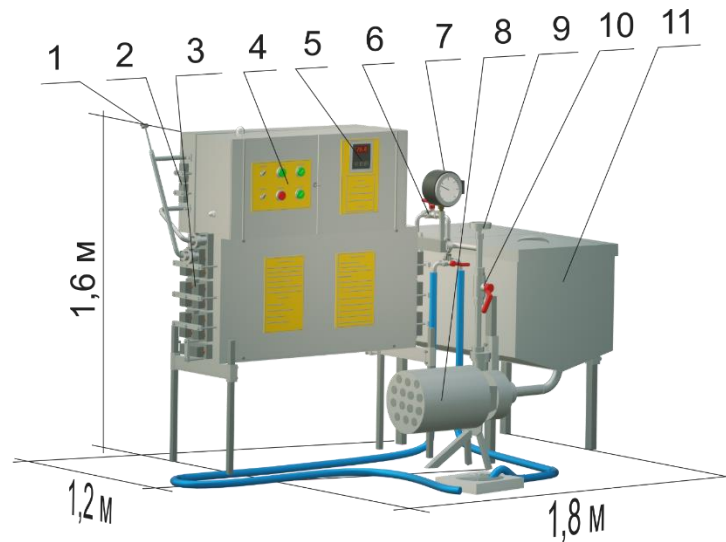


# ПАСТЕРИЗАТОР СОКУ

проточний на 200 л

ПС-0,2

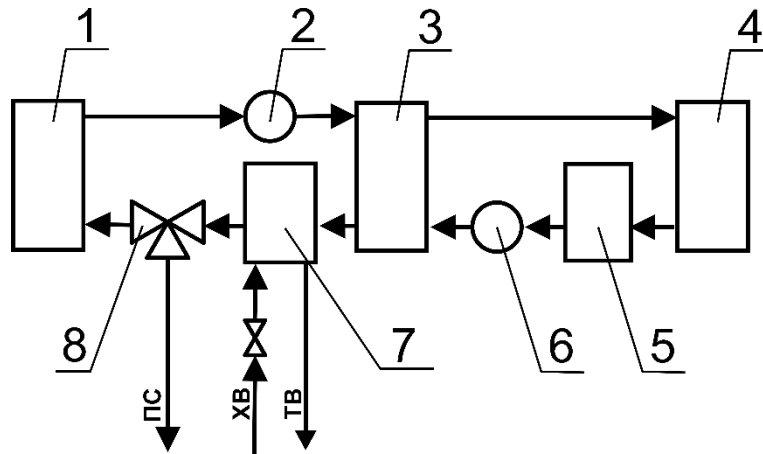
ПС-0,2 - проточний пастеризатор соку з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації соку перед холодним асептичним розливом.



де

1. Термодатчик;
2. Секція нагріву;
3. Секція рекуперації тепла;
4. Пульт управління;
5. Цифровий прилад «Овен»;
6. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачка»;
7. Електроконтактний манометр;
8. Молочний насос;
9. Біметалічний термометр;
10. Кран регулювання продуктивності;
11. Ємність на 200 л.

## Схема роботи пастеризатора ПС-0,2



де

1. Ємність на 200 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-0,2 характеризується високою ефективністю пастеризації, низьким енергоспоживанням та відсутністю використання води для охолодження пастеризованого соку.

## Технічні характеристики пастеризатора соку ПС-0,2

- проточний;
- продуктивність: 200 літрів за 25 хвилин;
- енерговитрати на пастеризацію 200 л: 7 кВт;
- встановлена потужність: 14 кВт;
- температура пастеризації: 90-95 °С;
- витримка: 45 с;
- температура соку на виході з пастеризатора: ~15-20 °С;
- Ш 1,8 х Д 1,2 х В 1,6 м;
- Гарантія 3 роки.

**Термін виготовлення:** 3 тижні.

**Ціна:** 75 000 грн (без ПДВ, єдиний податок).

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

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

ПС-0,2 на нашому сайті: [https://dairy.kharkov.com/Juice/Description\\_ukr\\_JP-0,2.htm](https://dairy.kharkov.com/Juice/Description_ukr_JP-0,2.htm)