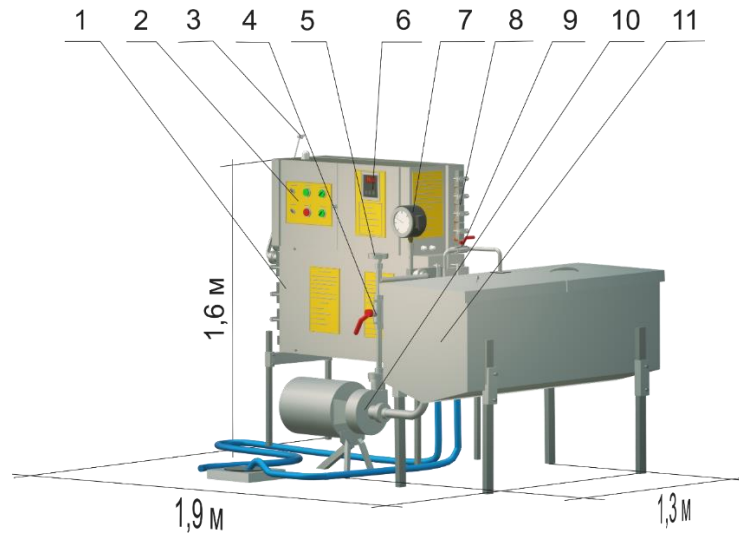


ПАСТЕРИЗАТОР СОКУ

проточний 300 л

ПС-0,3

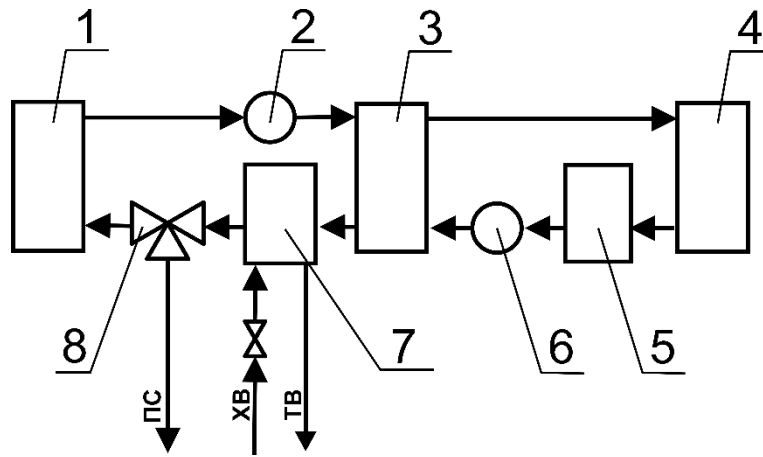
ПС-0,3 - проточний пастеризатор соку з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації соку перед холодним асептичним розливом.



де

1. Секція рекуперації тепла;
2. Пульт управління;
3. Термодатчик;
4. Кран регулювання продуктивності;
5. Біметалічний термометр;
6. Цифровий прилад «Овен»;
7. Електроконтактний манометр;
8. Секція нагрівання;
9. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачування»;
10. Молочний насос;
11. Ємність на 300 л.

Схема роботи пастеризатора ПС-0,3



де

1. Ємність на 300 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-0,3 характеризується високою ефективністю пастеризації, низьким енергоспоживанням та відсутністю використання води для охолодження пастеризованого соку.

Технічні характеристики пастеризатора вина ПВ-0,3:

- проточний;
- продуктивність: 300 літрів за 40 хвилин;
- енерговитрати на пастеризацію 300 л соку: 9 кВт;
- встановлена потужність: 16 кВт/г;
- температура пастеризації: 90-95 °С;
- витримка: 45 с;
- температура соку на виході з пастеризатора: ~15-20 °С;
- Ш 1,9 х Д 1,3 х В 1,6 м;
- Гарантія 3 роки.

Термін виготовлення: 3 тижні.

Ціна: 85 000 грн (без ПДВ, єдиний податок).

Для укладення договору прохання передати реквізити платника на e-mail:
pasteurizer.ir@gmail.com

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

ПС-0,3 на нашому сайті: https://dairy.kharkov.com/Juice/Description_ukr_JP-0,3.htm