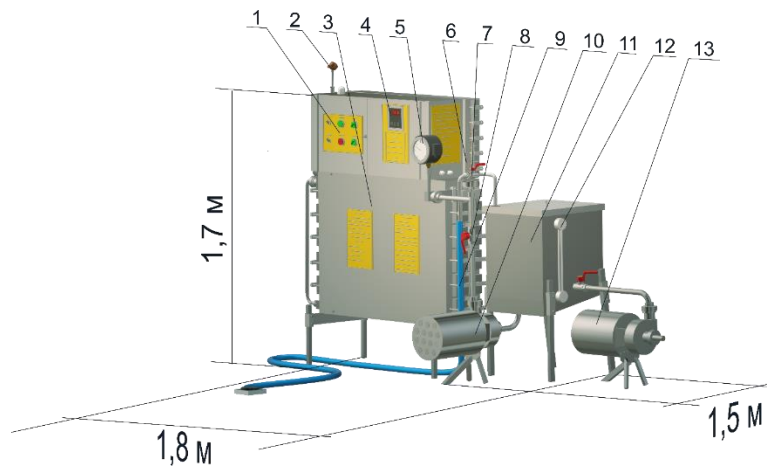


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточний під сир та сепаратор

УЗМ-1,0

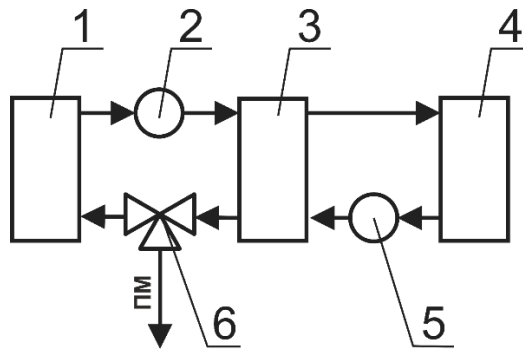
Пастеризатор молока УЗМ-1,0 - це проточний пастеризатор продуктивністю 1 тонна за годину. Призначений для пастеризації молока з температурою 20-25 °С з метою його підготовки для подальшої переробки на сир, сепарування, або випоювання телят. Головні переваги цієї моделі - це швидкість і низьке споживання електроенергії. Заливаємо в ємність молоко, і після 3-4 хвилин розігріву пастеризоване молоко по шлангу спрямовується на сепаратор, в сироробну ванну, молочне таксі або фляги в разі випоювання телят. Температура пастеризованого молока приблизно на 16 градусів вища, ніж температура сирого молока на вході в пастеризатор. На пастеризацію 1 тони йде близько 60 хвилин часу та 20 кВт електроенергії. Завдяки рекуперації тепла енергоспоживання таке низьке, а для охолодження пастеризованого молока не потрібна вода і додатковий час.



де

1. Пульт управління;
2. Датчик температури;
3. Секція рекуперації тепла;
4. Цифровий терморегулятор «Овен»;
5. Електроконтактний манометр;
6. Секція нагрівання;
7. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачування»;
8. Кран регулювання продуктивності;
9. Вихід пастеризованого молока;
10. Молочний насос №1, що подає молоко з приймальної ємності на пастеризацію.
11. Приймальна ємність (100 л);
12. Поплавкові датчики для автоматизації роботи насосу №2 (13);
13. Молочний насос №2, що подає молоко в приймальну ємність пастеризатора (автоматизований поплавковими датчиками рівня в приймальній ємності (12)).

Схема роботи пастеризатора УЗМ-1,0



де

1. Ємність на 100 л;
 2. Насос;
 3. Секція рекуперації тепла;
 4. Секція нагрівання;
 5. Термодатчик;
 6. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачування»;
- ПМ - вихід пастеризованого молока.

Молоко з ємності (1) надходить в рекуператор тепла (3), де нагрівається до 60 °С не за рахунок споживання електроенергії, а за рахунок відбору тепла у пастеризованого молока. Потім молоко надходить в секцію нагріву (4), де нагрівається до 77 °С (температуру пастеризації можна регулювати). З секції нагріву молоко надходить до витримувача, де залишається нагрітим до 77 °С протягом 15-20 секунд, потім повертається в секцію рекуперації (3), де віддає тепло сирому молоку. З рекуператора пастеризоване і вже охолоджене до 40-41 °С молоко по шлангу надходить для подальшого використання (на сепаратор, в сироробну ванну, в молочне таксі або фляги при випоюванні телят). Проточний пастеризатор УЗМ-1,0 характеризується високою економічністю - низькими витратами електроенергії, води та часу.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- проточний;
- продуктивність - 1 т/г;
- енерговитрати на пастеризацію 1000 л молока - 20 кВт;
- встановлена потужність - 21 кВт/г;
- температура пастеризації - 75-87 °С;
- витримка - 15-20 с;
- температура сирого молока на вході в пастеризатор - 20-25 °С;
- температура молока на виході з пастеризатора - на 16⁰ вища, ніж температура сирого молока;
- Ш 1,8 х Д 1,5 х В 1,7 м;
- Гарантія 3 роки.

Термін виготовлення: 5 тижнів.

Ціна: 169 900 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 и Telegram).