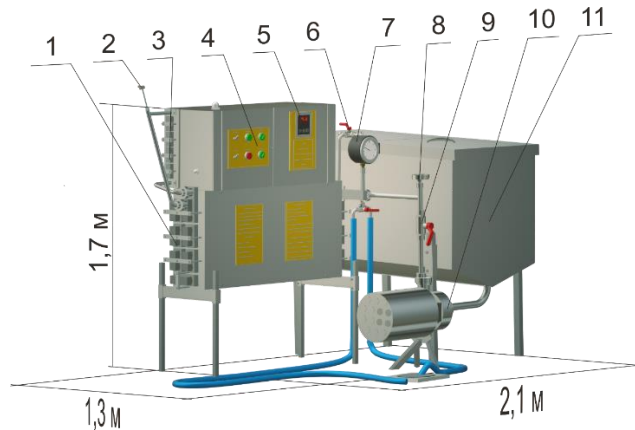


# ПАСТЕРИЗАТОР СОКУ

проточний на 500 л

ПС-0,5

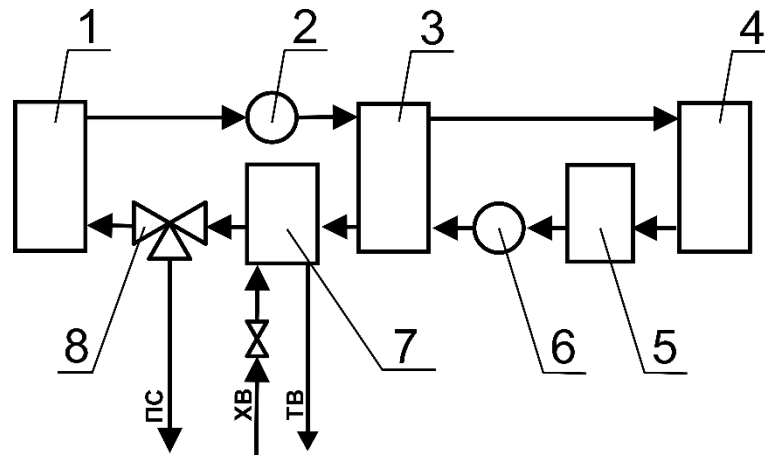
ПС-0,5 - проточний пастеризатор соку з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації соку перед холодним асептичним розливом.



де

1. Секція рекуперації тепла;
2. Термодатчик;
3. Секція нагрівання;
4. Пульт управління;
5. Цифровий терморегулятор «Овен»;
6. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачка»;
7. Електроконтактний манометр;
8. Біметалічний термометр;
9. Кран регулювання продуктивності;
10. Молочний насос;
11. Ємність на 500 л.

## Схема роботи пастеризатора ПС-0,5



де

1. Ємність на 500 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  $75^{\circ}\text{C}$  не за рахунок споживання електроенергії, а за рахунок відбору тепла у пастеризованого соку. Потім сік надходить у секцію нагріву (4), де нагрівається до  $90-95^{\circ}\text{C}$  (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  $15-20^{\circ}\text{C}$  (залежить від температури води). Після чого охолоджений сік по шлангу надходить на холодний асептичний розлив.

Пастеризатор соку ПС-0,5 характеризується високою ефективністю пастеризації, низьким енергоспоживанням та відсутністю використання води для охолодження пастеризованого соку.

## Технічні характеристики

- проточний;
- продуктивність: 500 л/г;
- енерговитрати на пастеризацію 500 л: 16 кВт;
- встановлена потужність: 18 кВт/г;
- температура пастеризації: 90-90 °С;
- витримка: 45 с;
- температура соку на виході з пастеризатора: ~15-20 °С;
- Ш 2,1 х Д 1,3 х В 1,7 м;
- Гарантія 3 роки.

**Термін виготовлення: 3 тижні.**

**Ціна: 167 000 грн (без ПДВ, єдиний податок).**

Для укладання 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).