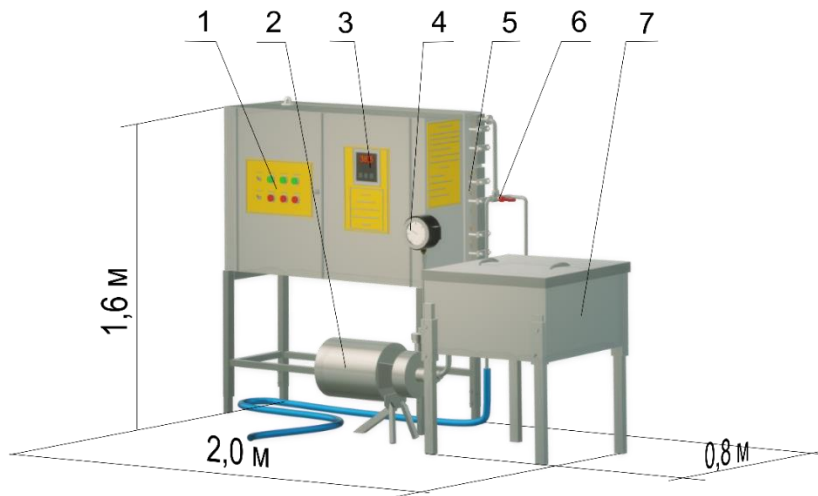


# ПАСТЕРИЗАТОР СОКУ У ПЛЯШКАХ

ємнісний на 100 л

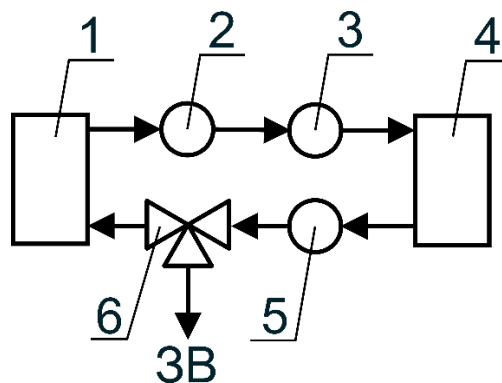
ПС-Е100

ПС-Е100 – ємнісний пастеризатор, призначений для пастеризації соку у пляшках.



- де
1. Пульти керування;
  2. Молочний насос
  3. Цифровий прилад "Овен";
  4. Електроконтактний манометр;
  5. Секція нагріву;
  6. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» та «викачування»;
  7. Теплоізована ємність об'ємом 150 л.

## Схема роботи пастеризатора соку ПС-Е100



- де
1. Теплоізована ємність на 100 л соку у пляшках;
  2. Молочний насос;
  3. Термодатчик, що показує температуру теплоносія на виході з ємності;
  4. Секція нагріву;
  5. Термодатчик, що показує температуру теплоносія на вході в ємність;
  6. Триходовий кран, що перемикає режими «циркуляція теплоносія» та «злив теплоносія»;
- ЗВ – злив води.

Закорковані пляшки із соком розміщуються у ємності на піддоні з нержавіючої сталі. Вода заливається до рівня трохи вище кришок пляшок. Включаємо насос, нагрівання.

З ємності (1) вода забирається насосом (2), прокачується через секцію нагріву (4) і повертається в ємність, де віддає тепло соку. Турбулентний режим руху рідини дозволяє температурі рівномірно розподілятися по всьому об'єму ємності. Коли температура термодатчика (5) досягне встановленої температури пастеризації (50 - 75 °С), нагрівання вимикається, і коли температура падає на кілька градусів, знову вмикається. Коли температура термодатчика (3) досягне температури пастеризації, реле часу починає зворотний відлік витримки - 30-40 хвилин. Під час витримки температура в ємності підтримується на заданому рівні. Таким чином, сік нагрівається до температури пастеризації і витримується при цій температурі протягом 30-40 хвилин без ризику перегріву або недопастеризації. Після закінчення витримки пастеризатор вимикається. Тоді оператор переводить триходовий кран (6) у положення «викачування», і поступово викачує теплоносій з ємності, подаючи при цьому в ємність холодну воду, щоб плавно, без різких стрибків температури, охолодити сік. Коли сік охолоне, вода повністю викачується із ємності.

### **Технічні характеристики пастеризатора соку ПС-Е100:**

- об'єм ємності: ~200 л (Ш 0,9 х Д 1,0 х В 0,3 м);
- об'єм соку: ~100 л;
- нагрівання: ~45 хв;
- встановлена потужність: 24 кВт/год;
- енерговитрати на пастеризацію 100 л соку: ~15 кВт
- температура пастеризації: 50-75 °С;
- витримка: 30-40 хв;
- витрати води на нагрівання: ~ 90л;
- витрати води на охолодження: ~ 120 л;
- Ш 2,3 х Д 1,0 х В 1,6 м.

**Термін виготовлення: 3 тижні.**

**Ціна: 141 500 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: +380753257808 (підтримуються Viber и Telegram).