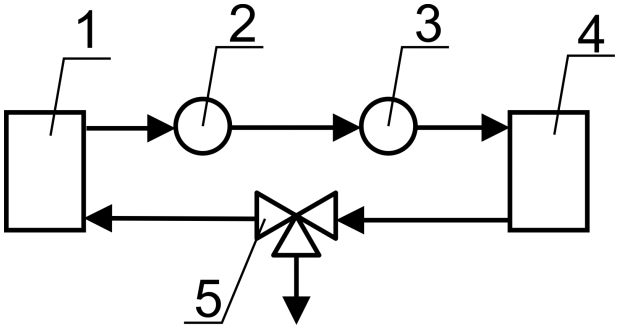
ЄМНІСНИЙ ПАСТЕРИЗАТОР СОКУ ПС-400Е

ПС-400Е — це продуктивний ємнісний пастеризатор об’ємом 400 літрів, розроблений для термічної обробки соків та нектарів перед їхньою подачею на гарячий розлив. Ця модель є надійним рішенням для середніх та великих виробництв, де пріоритетом є гарантоване знезараження всієї партії продукту без необхідності його подальшого охолодження.

- Принцип циркуляційного нагріву: Сік безперервно циркулює за допомогою відцентрового насоса між теплоізольованою приймальною ємністю (400 л) та секцією електричного нагріву. Циркуляція триває доти, доки весь об'єм партії не досягне заданої температури пастеризації.
- **Режим гарячого розливу (Прямий нагрів):** Пастеризатор нагріває сік до високої технологічної температури (**85–95°C**) шляхом **прямого нагріву**. Це дозволяє максимізувати ККД системи та скоротити час підготовки партії до розливу.
- **Надійне знезараження:** Багаторазова обробка соку в секції нагріву гарантує повне знищення патогенної мікрофлори та дріжджів. Відсутність етапу охолодження повністю унеможливлює ризик повторного бактеріального обсіменіння продукту.
- Об'єм приймальної ємності: 400 л;
- Встановлена потужність: 36 кВт/год (нагрівач 35 кВт + насос 1 кВт, час нагріву 400 л від 20 до 90 °С близько 60 хвилин);
- Температура продукту на виході: 85-95 °С.
- Габарити: 1,9 х 1,2 х 1,5 м.

Схема роботи пастеризатора соку ПС-400:



1. Теплоізольована ємність 400 л; 2. Насос; 3. Датчик температури; 4. Секція нагріву; 5. Триходовий кран.

Ціна: актуальна ціна вказана за посиланням QR-коду

Термін поставки: 1 місяць

pasteurizer.ir@gmail.com | **+380503257808 (WhatsApp,Viber,Telegram) | ФОП ФОМІН Р.Г.**