Проточний інфрачервоний пастеризатор молока УЗМ-1,0 (1000 л/год)

Енергоефективна термічна обробка сировини для сироварень, міні-цехів та фермерських господарств

Проточний пастеризатор **УЗМ-1,0 ("Установка знезараження молока")** — це високопродуктивне обладнання промислового класу, розроблене для миттєвої термічної обробки та знезараження молока у безперервному потоці. Застосування рекуперації тепла ліквідує «пляшкове горло» традиційних ємнісних ванн (ВДП) і кратно знижує собівартість переробки.

Ключові інженерні переваги УЗМ-1,0:

- **Економія до 80% електроенергії:** Завдяки вбудованому зустрічному теплообміннику (рекуператору) витрати складають лише **~20 кВт·год на 1000 л молока**.
- **Нульові витрати води на охолодження:** Гаряче пастеризоване молоко охолоджується в потоці за рахунок зустрічного холодного сирого молока.
- **Безконтактний інфрачервоний нагрів:** Відсутність ТЕНів у контакті з продуктом повністю виключає пригар білка та зберігає високі коагуляційні властивості молока для сироваріння.
- **Безперервний техпроцес:** Нагрів, витримка (15–20 секунд при 75–87°C) та охолодження відбуваються одночасно. Це дозволяє швидко наповнювати сирні ванни або подавати сировину під сепаратор/фасовку.

Вимоги до сировини та експлуатації:

- **Сировина:** Не рекомендується пастеризувати молозиво (до 5 днів після отелу) та сировину з кислотністю понад **21°T** (щоб уникнути термічної коагуляції білка).
- **Обслуговування:** Безрозбірне циркуляційне миття (CIP-спосібом) за допомогою стандартних розчинів лугу та кислоти.

Технічні характеристики пастеризатора УЗМ-1,0

Параметр	Значення
Продуктивність потоку	1000 л/год
Встановлена потужність	21 кВт
Витрати електроенергії (на партію 1000 л)	~20 кВт·год
Температура пастеризації	75 – 87°C
Час витримки в потоці	15 – 20 с
Температура молока на виході	Т входу + (14...22)°C
Габаритні розміри (Ш х Г х В)	1,8 х 1,5 х 1,7 м

Актуальну ціна УЗМ-1,0 вказано на офіційному сайті (переходьте за QR-кодом).

З повагою, керівник проєкту _____ **ФОП ФОМІН Р.Г.**