ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА ДЛЯ ВИПОЮВАННЯ ТЕЛЯТ НА 200 л ЄМНІСНИЙ УЗМ-200Е

Швидкість переробки та економічна вигода для молочної ферми

Ємнісний пастеризатор УЗМ-200Е розроблений спеціально для надійного знезараження сортового молока перед випоюванням телят. Його головна перевага — максимальне збереження біологічної цінності корму, повна автоматизація та висока технологічна гнучкість.

Ключові інженерні переваги УЗМ-200Е:

Оптимізований термодинамічний режим: Швидкий прямий нагрів до 70 °C у зовнішньому циркуляційному контурі з подальшим негайним інтенсивним проточним охолодженням. Це замінює тривалий енергозатратний цикл 30-хвилинної витримки в застарілих ємнісних ваннах (ВДП). Відсутність деструктивної витримки втричі зменшує теплове навантаження на білок, максимально зберігаючи імуноглобуліни та вітаміни.

Відмова від механічної мішалки: Перемішування молока відбувається виключно завдяки роботі відцентрового насоса. Це забезпечує ідеально рівномірний розподіл температури по всьому об'єму та повністю усуває вразливі вали і сальникові ущільнення, які часто стають джерелом бактеріального обсіменіння продукту.

Функція відкладеного випоювання: Ємнісна технологія дозволяє пастеризувати молоко заздалегідь і зберігати його в термоізольованому баку, а безпосередньо перед годуванням — за лічені хвилини підігріти до комфортної робочої температури (38–45 °C).

Ефективний тандем з молочним таксі: Найкращі результати досягаються при використанні стаціонарного пастеризатора УЗМ та звичайного мобільного молочного таксі без функції пастеризації. Такий розподіл завдань значно надійніший, мінімізує ризики простоїв ферми та суттєво здешевлює амортизаційне й сервісне обслуговування обладнання.

Вимоги до сировини та експлуатації:

Сировина: не рекомендується пастеризувати молоде молоко (до 5 днів після отелу) та молоко з кислотністю > 21 °T.

Обслуговування: Після роботи пастеризатор легко та ефективно миється циркуляційним (CIP) способом лужними або кислотними засобами без необхідності ручного розбирання.

Технічні характеристики апарату УЗМ-200Е

Об'єм робочої ємності	-	200 л
Встановлена потужність	-	18 кВт
Витрати електроенергії (на партію 200 л)	-	~11,3 кВт·год (30 °C) - 15,9 кВт·год (4 °C)
Температура пастеризації	-	70 °C
Час витримки	-	0 с (оптимізований режим пастеризації)
Загальний час циклу (нагрів + охолодження)	-	~58 хв (30 °C) - 78 хв (4 °C)
Температура молока на виході	-	38 - 45 °C
Габаритні розміри (Ш х Д х В)	-	1,7 х 1,2 х 1,6 м

Актуальну ціну пастеризатора молока УЗМ-200Е указано на сайті (скануйте QR-код зверху).

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