ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА ДЛЯ ВИПОЮВАННЯ ТЕЛЯТ НА 300 л ЄМНІСНИЙ УЗМ-300Е

Швидкість переробки та економічна вигода для молочної ферми

Ємнісний пастеризатор УЗМ-300Е 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-300Е:

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-300Е

- Об'єм робочої ємності - 300 л
- Встановлена потужність - 27 кВт
- Витрати електроенергії (на партію 300 л) - ~16,9 кВт·год (30°C) - 23,8 кВт·год (4°C)
- Температура пастеризації - 70°C
- Час витримки - 0 с (оптимізований режим пастеризації)
- Загальний час циклу (нагрів+охолодження) - ~68 хв (30°C) - 88 хв (4°C)
- Температура молока на виході - 38 - 45°C
- Габаритні розміри (Ш х Д х В) - 1,8 х 1,2 х 1,6 м
-

Актуальну ціну пастеризатора молока УЗМ-300Е указано на сайті (скануйте QR-код зверху).

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