ПРОМИСЛОВИЙ ПАСТЕРИЗАТОР УЗМ-3,0Р

Пастеризаційно-охолоджувальна установка 3000 л/год для молокозаводів та сироварень

Промисловий проточний інфрачервоний пастеризатор **УЗМ-3,0Р** розроблений для високотехнологічної обробки та мікробіологічного знезараження молока перед фасуванням, пакетуванням або подальшим технологічним циклом переробки. Обладнання забезпечує максимальну термодинамічну ефективність, автономність виробництва та повне збереження нативності молочного білка.

Ключові інженерні переваги УЗМ-3,0Р у промисловому виробництві:

- **Високоточний термічний регламент:** Безконтактний ІЧ-нагрів у потоці до 75-87 °C з витримкою 15–20 секунд гарантує 100% девітацію патогенів.
- **Глибока енергоефективність (Серія «Р»):** Пластинчастий рекуператор тепла забезпечує постійний термодинамічний обмін між зустрічними потоками сирого та гарячого молока. Витрати електроенергії знижено на 80% — споживається лише **31–35 кВт·год на 3000 л**.
- **Робота без пари та стороннього охолодження:** Установка функціонує виключно від електромережі, звільняючи підприємство від необхідності утримання котелень. Базове охолодження гарячого молока виконується сирим зустрічним потоком — система **не витрачає воду** для охолодження.
- **Універсальність виходу (Розлив / Сироваріння):**
  - **Для пакетування та розливу:** Температура молока на виході всього на 7-9° вища за вхідну сировину з танка (при вході 4°C на виході маємо 11-13°C). Це мінімізує теплове навантаження на чилер лінії фасування.
  - **Для виробництва сиру:** Оскільки пастеризоване молоко на виході з рекуператора має температуру лише 11-13°C, при його подачі в сирні ванни сировину необхідно додатково догрівати за допомогою котла (гарячої води) до технологічно необхідних 36-38°C для внесення заквасок та формування правильного сирного згустку.

Регламент сировини та експлуатації:

- **Фізико-хімічні обмеження:** Для запобігання термічної коагуляції (згортання білка) кислотність сировини не повинна перевищувати 21°T. Не допускається обробка молока з високою концентрацією молозива.
- **Гігієнічний стандарт:** Промивання системи здійснюється повністю безрозбірним напівавтоматичним циркуляційним (CIP) способом (лужний та кислотний розчини).

Технічні характеристики апарату УЗМ-3,0Р

Параметр обробки та конструкції	Технічне значення
Продуктивність потоку	3000 л/год (3 т/год)
Встановлена потужність	38 кВт
Витрати електроенергії (на партію 3000 л)	31–35 кВт·год
Температура пастеризації (регулюється)	75–87 °C
Час витримки в трубчастому витримувачі	15–20 с
Температура готового молока на виході	Твходу + 7-9 °

Контакти: +380503257808, pasteurizer.ir@gmail.com

Актуальну ціну пастеризатора молока УЗМ-3,0Р указано на сайті (скануйте QR-код).

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