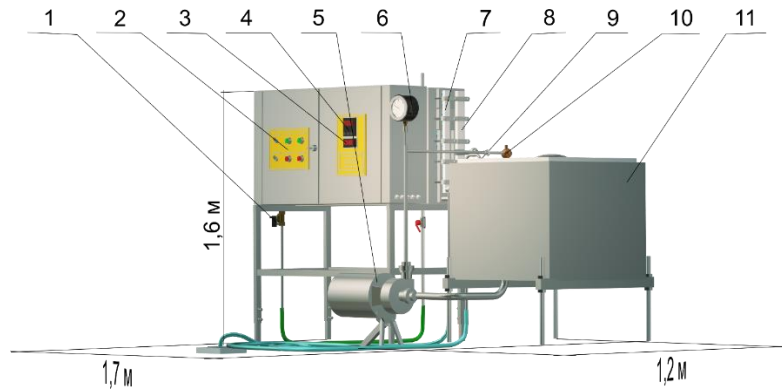


# ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

ємнісний на 200 л

УЗМ-0,2Е

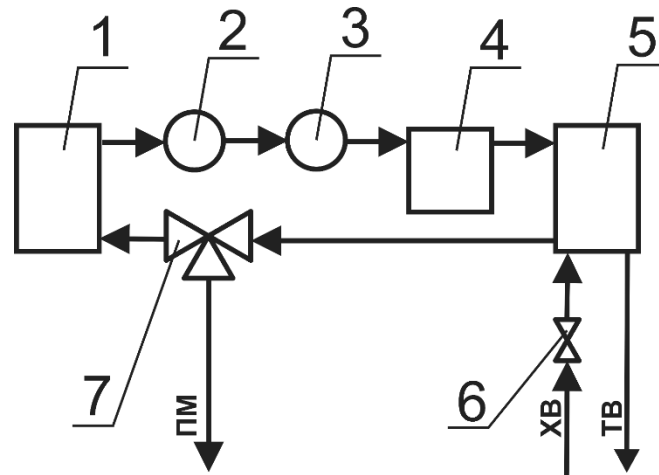
УЗМ-0,2Е – ємнісний пастеризатор молока. Призначений для пастеризації молока об'ємом не більше 200 літрів. Використовується для випоювання телят незараженим молоком, при виробництві сиру, для пастеризації молока перед пакуванням або реалізацією з ємності.



де

1. Електромагнітний клапан;
2. Пульт управління;
3. Цифровий терморегулятор «Овен»;
4. Цифрове реле часу «Овен»;
5. Молочний насос;
6. Електроконтактний манометр;
7. Секція охолодження;
8. Секція нагріву;
9. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачка»;
10. Термодатчик;
11. Теплоізольована ємність на 200 л.

## Схема роботи пастеризатора УЗМ-0,2Е



де

1. Теплоізольована ємність;
2. Молочний насос;
3. Термодатчик;
4. Секція нагріву;
5. Проточний водяний охолоджувач;
6. Електромагнітний клапан;
7. Триходовий кран;

ХВ - холодна вода з водопроводу;

ТВ - тепла вода в каналізацію;

ПМ - викачка пастеризованого молока.

Молоко з ємності (1) надходить в секцію нагріву (4), потім в проточний водяний охолоджувач (5), і повертається в ємність. Поки температура молока в ємності (1) нижче заданої температури пастеризації, і в секції нагріву (1) включений нагрів, вода в проточний водяний охолоджувач (5) не подається, і молоко в ньому не охолоджується. Молоко циркулює поки не нагрівається до температури пастеризації. Тоді нагрів в секції нагріву (4) вимикається, і молоко залишається нагрітим до 63-65 °С протягом 30 хв. Потім електромагнітний клапан (6) відкривається, і в проточний водяний охолоджувач (5) подається вода, а молоко, яке продовжує циркулювати, охолоджується до заданої температури. Після того, як молоко охолонуло, пастеризатор вимикається, а молоко залишається в ємності до тих пір, поки не знадобиться. Тоді воно через шланг викачується насосом (2) з ємності, а пастеризатор миється циркуляційним способом.

Пастеризатор УЗМ-0,2Е характеризується високим ступенем автоматизації і мінімальною залежністю від людського фактору..

## Технічні характеристики пастеризатора УЗМ-0,2Е

- ємнісний;
- об'єм молока - до 200 л;
- нагрів - близько 30 хв;
- витримка - 30 хв;
- охолодження - до 20 хв;
- енерговитрати на пастеризацію 200 л молока - 9 кВт;
- встановлена потужність - 18 кВт/Г;
- температура пастеризації - 65 °С;
- Ш 1,7 х Д 1,2 х В 1,6 м;
- Гарантія 3 роки.

**Термін виготовлення: 3 тижні.**

**Ціна: 118 150 грн (без ПДВ, єдиний податок).**

Для укладення договору прохання передати реквізити платника на e-mail:  
[pasteurizer.ir@gmail.com](mailto:pasteurizer.ir@gmail.com)

Телефон для зв'язку: +380503257808 (підтримуються Viber і Telegram).