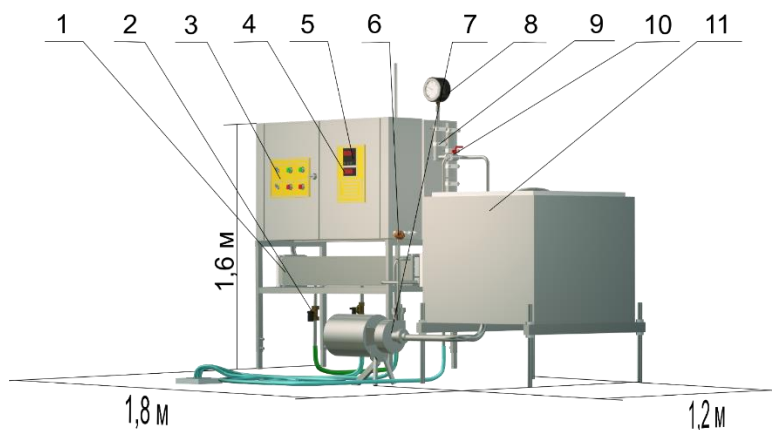


# ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

емкостной на 300 л

УЗМ-0,3Е

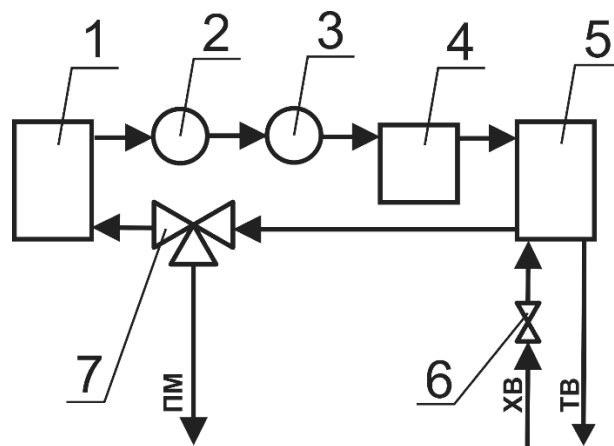
Емкостной пастеризатор УЗМ-0,3Е предназначен для пастеризации и обеззараживания молока объёмом не более 300 литров. Используется для выпойки телят обеззараженным молоком, при производстве сыров, для пастеризации молока перед пакетированием или реализацией из ёмкости.



где

1. Секция охлаждения;
2. Электромагнитный клапан;
3. Пульт управления;
4. Цифровой терморегулятор «Овен»;
5. Цифровое реле времени «Овен»;
6. Термодатчик;
7. Молочный насос;
8. Электроконтактный манометр;
9. Секция нагрева;
10. Трёхходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
11. Теплоизолированная ёмкость на 300 л.

## Схема работы пастеризатора УЗМ-0,3Е



где

1 - теплоизолированная ёмкость на 300 л;

2 - молочный насос;

3 - термодатчик;

4 - секция нагрева;

5 - проточный водяной охладитель;

6 - электромагнитный клапан;

7 - трёхходовой кран;

ХВ - холодная вода из водопровода;

ТВ - тёплая вода в канализацию;

ПМ - выкачка пастеризованного молока.

Молоко из ёмкости (1) поступает в секцию нагрева (4), потом в проточный водяной охладитель (5), и возвращается в ёмкость. Пока температура молока в ёмкости (1) ниже заданной температуры пастеризации и в секции нагрева (1) включен нагрев, вода в проточный водяной охладитель (5) не подаётся, и молоко в нём не охлаждается. Молоко циркулирует пока не нагревается до температуры пастеризации. Тогда нагрев в секции нагрева (4) выключается, и молоко остаётся нагретым до 63–65 °С в течение 30 мин. Затем электромагнитный клапан (6) открывается, и в проточный водяной охладитель (5) подаётся вода, а продолжающее циркулировать молоко охлаждается до заданной температуры. После того, как молоко охладилось, пастеризатор выключается, а молоко остаётся в ёмкости до тех пор, пока не понадобится. Тогда оно через шланг выкачивается насосом (2) из ёмкости, а пастеризатор моется циркуляционным способом.

Пастеризатор УЗМ-0,3Е характеризуется высокой степенью автоматизации и минимальным участием человека.

## Технические характеристики пастеризатора УЗМ-0,3Е

- емкостной;
- объём молока – до 300 л;
- нагрев – около 45 мин при установленной мощности 18 кВт/ч; около 30 мин при установленной мощности 27 кВт/ч;
- выдержка – 30 мин;
- охлаждение – до 30 мин;
- энергозатраты на пастеризацию 300 л свежесвыдоенного молока – 13 кВт;
- установленная мощность – 27 кВт/ч;
- температура пастеризации – 65 °С;
- Ш 1,8 х Д 1,2 х В 1,6 м.

**Срок изготовления: 3 недели.**

**Цена: 128 200 грн (без НДС, единый налог).**

Для заключения договора просьба передать реквизиты плательщика на e-mail:

[pasteurizer.ir@gmail.com](mailto:pasteurizer.ir@gmail.com)

Телефон для связи: +380503257808 (поддерживаются Viber и Telegram).