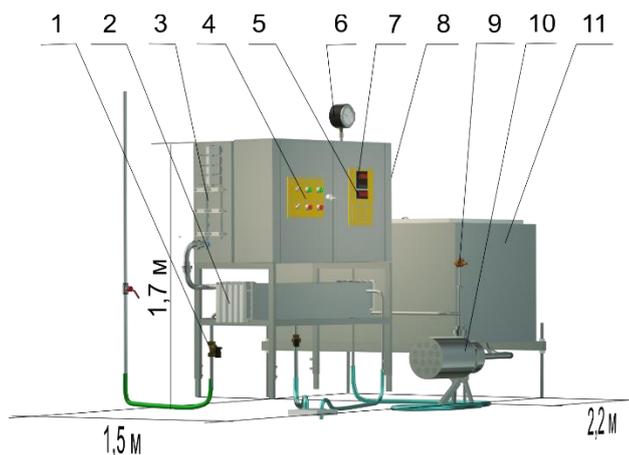


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

емкостной на 500 л

УЗМ-0,5Е

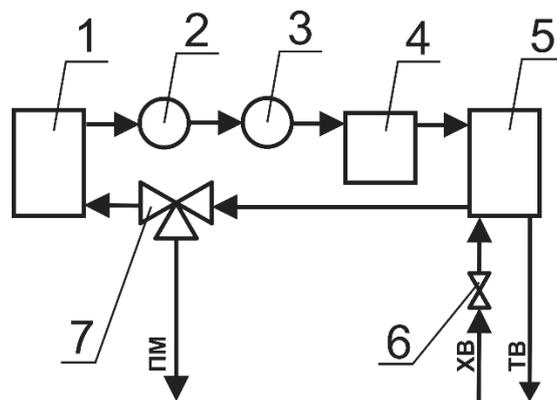
Емкостной пастеризатор УЗМ-0,5Е предназначен для пастеризации и обеззараживания молока объёмом не более 500 литров. Используется для выпойки телят обеззараженным молоком, при производстве сыров, для пастеризации молока перед пакетированием или реализацией из ёмкости.



где

1. Электромагнитный клапан;
2. Секция охлаждения;
3. Секция нагрева;
4. Пульт управления;
5. Цифровой терморегулятор «Овен»;
6. Электроконтактный манометр;
7. Цифровое реле времени «Овен»;
8. Трёхходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
9. Термодатчик;
10. Молочный насос;
11. Теплоизолированная ёмкость на 500 л.

Схема работы пастеризатора УЗМ-0,5Е



где

- 1 - теплоизолированная ёмкость на 500 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-0,5Е характеризуется высокой степенью автоматизации и минимальным участием человека.

Технические характеристики пастеризатора молока УЗМ-0,5Е

- емкостной;
- объём молока – до 500 л;
- нагрев – около 80 мин при установленной мощности 18 кВт/ч; около 40 мин при установленной мощности 36 кВт/ч;
- выдержка – 30 мин;
- охлаждение – до 40 мин;
- энергозатраты на пастеризацию 500 л молока – 24 кВт;
- установленная мощность – 18 кВт/ч; 36 кВт/ч;
- температура пастеризации – 65 °С;
- Ш 2,2 х Д 1,5 х В 1,7 м.

Срок изготовления: 3 недели.

Цена: 153 950 грн (без НДС, единый налог).

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

pasteurizer.ir@gmail.com

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