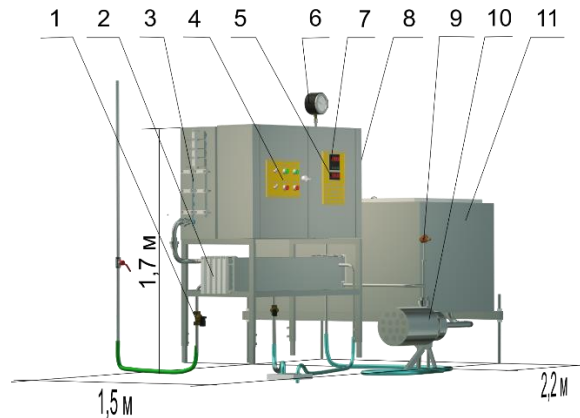


# ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

ємнісний на 500 л

УЗМ-0,5Е

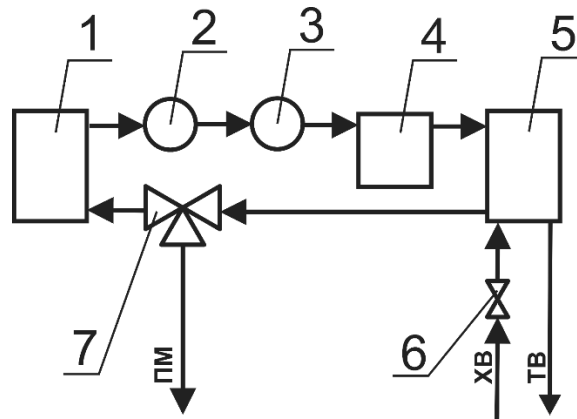
Ємнісний пастеризатор УЗМ-0,5Е призначений для пастеризації молока об'ємом не більше 500 літрів. Використовується для випоювання телят знезараженим молоком, при виробництві сиру, для пастеризації молока перед пакетуванням або реалізації з ємності.



де

1. Електромагнітний клапан;
2. Секція охолодження;
3. Секція нагрівання;
4. Пульт управління;
5. Цифровий терморегулятор «Овен»;
6. Електроконтактний манометр;
7. Цифрове реле часу «Овен»;
8. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачка»;
9. Термодатчик;
10. Молочний насос;
11. Теплоізольована ємність на 500 л.

## Схема роботи пастеризатора УЗМ-0,5Е



де

1 - теплоізольована ємність на 500 л;

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 охолотло, 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-0,5Е характеризується високим ступенем автоматизації і мінімальною залежністю від людського фактору.

## Технічні характеристики пастеризатора молока УЗМ-0,5Е

- ємнісний;
- об'єм молока - до 500 л;
- нагрів – близько 80 хв при встановленій потужності 18 кВт/г; близько 40 хв при встановленій потужності 36 кВт/г;
- витримка - 30 хв;
- охолодження - до 40 хв;
- енерговитрати на пастеризацію 500 л молока - 24 кВт;
- встановлена потужність - 18 кВт/г; 36 кВт/г;
- температура пастеризації - 65 °С;
- Ш 2,2 х Д 1,5 х В 1,7 м;
- Гарантія 3 роки.

**Термін виготовлення: 3 тижні.**

**Ціна: 153 950 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).