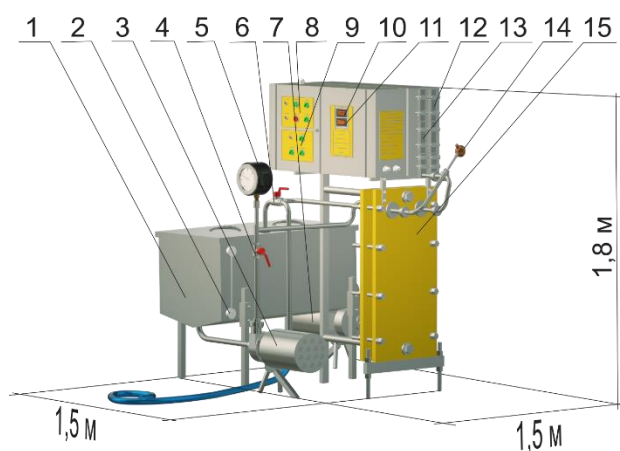


# ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточный на 1 т/ч

## УЗМ-1,0П

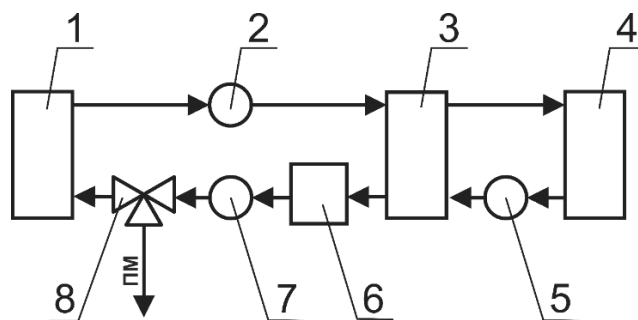
УЗМ-1,0П – проточный инфракрасный пастеризатор с рекуперацией тепла и комплектацией подогревателем ПМ-1,0. Предназначен для пастеризации молока в потоке в количестве не более 1 тонны. Температура пастеризованного молока на выходе из УЗМ-1,0П равна 35-40 °С, чтобы в него сразу можно было вносить бактерии при производстве сыра или направлять на сепаратор. Используется при производстве сыра, сливок, сливочного масла, при выпойке телят и в других производственных процессах, когда необходимо иметь на выходе пастеризованное молоко с температурой 35-40 °С.



где

1. Ёмкость на 200 л;
2. Поплавковые датчики уровня управления насосом №2 (7);
3. Насос №1, подающий молоко из приёмной ёмкости (1) на пастеризацию;
4. Кран регулировки производительности;
5. Электроконтактный манометр;
6. Трехходовый кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
7. Молочный насос №2, подающий молоко в приёмную ёмкость пастеризатора (автоматизирован поплавковыми датчиками уровня в приёмной ёмкости);
8. Управление секцией пастеризации;
9. Управление секцией подогрева;
10. Цифровой терморегулятор «Овен» секции пастеризации;
11. Цифровой терморегулятор «Овен» секции подогрева;
12. Секция пастеризации;
13. Секция подогрева;
14. Термодатчик;
15. Секция рекуперации.

## Схема работы пастеризатора УЗМ-1,0П



где

1. Ёмкость на 200 л;
2. Молочный насос;
3. Секция рекуперации тепла;
4. Секция пастеризации;
5. Термодатчик секции пастеризации;
6. Секция подогрева;
7. Термодатчик секции подогрева;
8. Трехходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;

ПМ – выход пастеризованного молока.

Молоко из ёмкости (1) поступает в секцию рекуперации тепла (3), где нагревается до  $61^{\circ}\text{C}$  не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у пастеризованного молока. Потом молоко поступает в секцию пастеризации (4), где нагревается до  $76^{\circ}\text{C}$  (температуру пастеризации можно регулировать). Из секции пастеризации молоко возвращается в секцию рекуперации (3), где отдаёт тепло сырому молоку. Из секции рекуперации молоко поступает в секцию подогрева, где подогревается до заданной температуры в пределах  $20\text{-}40^{\circ}\text{C}$ . Затем по шлангу подаётся для дальнейшего использования. Проточный пастеризатор УЗМ-1,0П характеризуется высокой производительностью. Потребление электроэнергии можно существенно снизить, если перед пастеризацией молоко подогревать паром или горячей водой до  $10\text{-}15^{\circ}\text{C}$ .

### Технические характеристики пастеризатора УЗМ-1,0П

- проточный;
- производительность – 1000 л/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 1 т охлаждённого до  $4^{\circ}\text{C}$  молока – 46 кВт;
- энергозатраты на пастеризацию 1 т охлаждённого до  $15^{\circ}\text{C}$  молока – 31 кВт;
- установленная мощность – 49 кВт/ч;
- температура пастеризации (регулируемая) –  $75\text{-}85^{\circ}\text{C}$ ;
- температура молока на выходе из пастеризатора (регулируемая) –  $35\text{-}40^{\circ}\text{C}$ ;
- Ш 1,5 x Д 1,5 x В 1,8 м;
- гарантия 3 года.

**Срок изготовления: 4 недели.**

**Цена: 206 700 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).