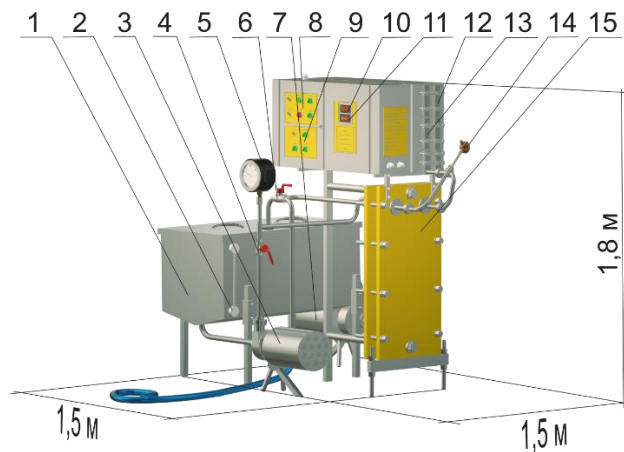


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточний на 1 т/г

УЗМ-1,0П

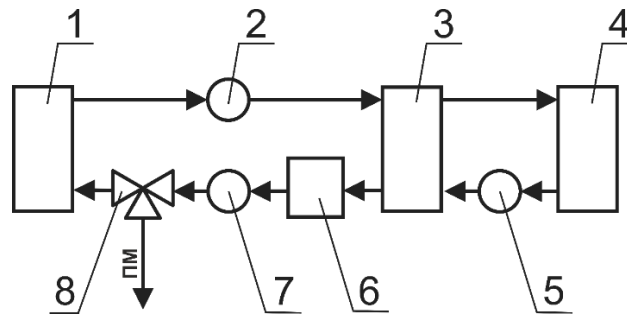
УЗМ-1,0П - проточний Пастеризатор молока з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації молока в потоці в кількості не більше 1 тони. Температура пастеризованого молока на виході з УЗМ-1,0П дорівнює 35-40 °С, щоб його можна було спрямовувати одразу в сироварну ванну, або направляти на сепаратор. Використовується при виробництві сиру, вершків, вершкового масла, при випоювання телят і в інших виробничих процесах, коли необхідно мати на виході пастеризоване молоко з температурою 35-40 °С.



де

1. Ємність на 200 л;
2. Поплавкові датчики рівня управління насосом №2 (7);
3. Насос №1, що подає молоко з прийомної ємності (1) на пастеризацію;
4. Кран регулювання продуктивності;
5. Електроконтактний манометр;
6. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачування»;
7. Молочний насос №2, що подає молоко в прийомну ємність пастеризатора (автоматизований поплавковими датчиками рівня);
8. Управління секцією пастеризації;
9. Управління секцією підігріву;
10. Цифровий терморегулятор «Овен» секції пастеризації;
11. Цифровий терморегулятор «Овен» секції підігріву;
12. Секція пастеризації;
13. Секція підігріву;
14. Термодатчик;
15. Секція рекуперації.

Схема роботи пастеризатора УЗМ-1,0П



де

1. Ємність на 200 л;
2. Молочний насос;
3. Секція рекуперації тепла;
4. Секція пастеризації;
5. Термодатчик секції пастеризації;
6. Секція підігріву;
7. Термодатчик секції підігріву;
8. триходовий кран перемикачів між режимами «циркуляція» і «викачування»;

ПМ - вихід пастеризованого молока.

Молоко з ємності (1) надходить в секцію рекуперації тепла (3), де нагрівається до 61°C не за рахунок споживання електроенергії, а за рахунок відбору тепла у пастеризованого молока. Потім молоко надходить в секцію пастеризації (4), де нагрівається до 76°C (температуру пастеризації можна регулювати). З секції пастеризації молоко повертається в секцію рекуперації (3), де віддає тепло сирому молоку. З секції рекуперації молоко надходить в секцію підігріву, де підігрівається до заданої температури в межах $20\text{-}40^{\circ}\text{C}$. Потім по шлангу подається для подальшого використання.

Проточний пастеризатор УЗМ-1,0П характеризується високою продуктивністю. Споживання електроенергії можна істотно знизити, якщо перед пастеризацією молоко підігрівати паром або гарячою водою до $10\text{-}15^{\circ}\text{C}$.

Технічні характеристики пастеризатора молока УЗМ-1,0П:

- проточний;
- продуктивність - 1000 л / год;
- енерговитрати на пастеризацію 1 т охолодженого до 4 °С молока - 46 кВт;
- енерговитрати на пастеризацію 1 т охолодженого до 15 °С молока - 31 кВт;
- встановлена потужність - 49 кВт/г;
- температура пастеризації (регулюється) - 75-85 °С;
- температура молока на виході з пастеризатора (регулюється) - 35-40 °С;
- Ш 1,5 х Д 1,5 х В 1,8 м;
- Гарантія 3 роки.

Термін виготовлення: 4 тижні.

Ціна: 206 700 грн (без ПДВ, єдиний податок).

Для укладення договору прохання передати реквізити платника на e-mail:
pasteurizer.ir@gmail.com

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