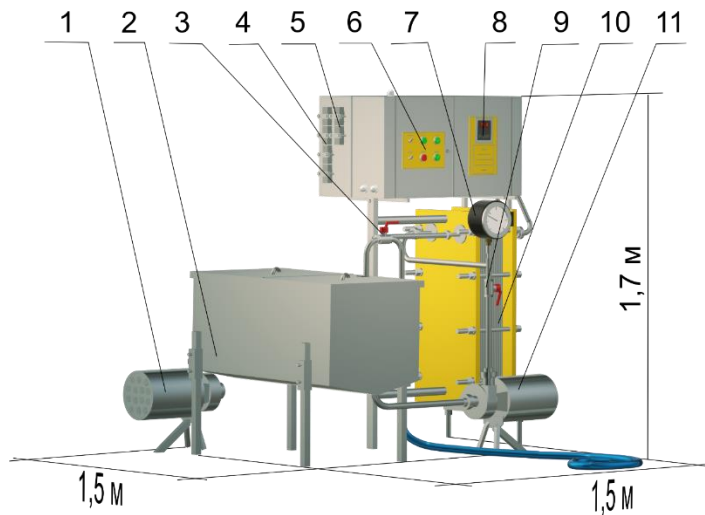


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточний на 1 т/г

УЗМ-1,0Р

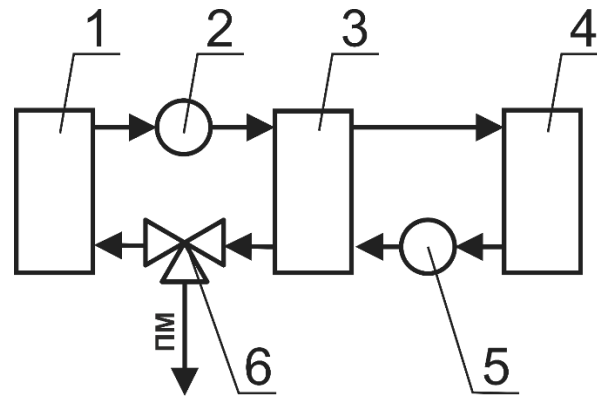
УЗМ-1,0Р - проточний пастеризатор молока з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації молока в кількості не більше 1 тони. Використовується для пастеризації молока з подальшим охолодженням в холодильнику, при пастеризації молока перед пакетуванням або реалізацією з ємності, при випоювання телят незараженим молоком, при виробництві сиру, вершків і т.д.



де

1. Молочний насос №2, що подає молоко в прийомну ємність пастеризатора (автоматизована поплавковими датчиками рівня);
2. Приймна ємність (200 л);
3. Триходовий кран перемикання між режимами «циркуляція» і «викачування»;
4. Секція нагрівання;
5. Витримувач;
6. Пульт управління;
7. Електроконтактний манометр;
8. Цифровий терморегулятор «Овен»;
9. Кран регулювання продуктивності;
10. Секція рекуперації тепла;
11. Молочний насос №1, що подає молоко з прийомної ємності на пастеризацію.

Схема роботи пастеризатора УЗМ-1,0П



де

1. Ємність на 200 л;
2. Молочний насос;
3. Секція рекуперації тепла;
4. Секція нагрівання;
5. Термодатчик;
6. триходовий кран перемикач між режимами «циркуляція» і «викачування»; ПМ - вихід пастеризованого молока.

Молоко з ємності (1) надходить в рекуператор тепла (3), де нагрівається до 72 °С не за рахунок споживання електроенергії, а за рахунок відбору тепла у пастеризованого молока. Потім молоко надходить в секцію нагріву (4), де нагрівається до 80 °С (температуру пастеризації можна регулювати). З секції нагріву молоко надходить до витримувача, де залишається нагрітим до 80 °С протягом 15-20 секунд, потім повертається в секцію рекуперації (3), де віддає тепло сирому молоку. З рекуператора пастеризоване і вже охолоджене молоко по шлангу надходить для подальшого використання.

Проточний пастеризатор УЗМ-1,0Р характеризується високою економічністю - низькими витратами електроенергії, води і часу.

Технічні характеристики:

- проточний;
- продуктивність - 1 т/г;
- енерговитрати на пастеризацію 1000 л молока - 14 кВт;
- встановлена потужність - 16 кВт/г;
- температура пастеризації - 75-87 °С;
- витримка - 15-20 с;
- температура молока на виході з пастеризатора - на 7-9⁰ вище, ніж температура сирого молока;
- Ш 1,5 х Д 1,5 х В 1,7 м;
- Гарантія 3 роки.

Термін виготовлення: 3 тижні.

Ціна: 179 650 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).