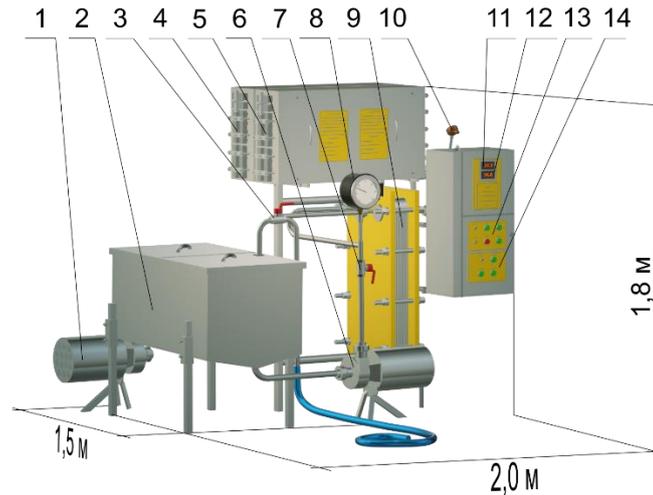


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточный на 2 т/ч

УЗМ-2,0П

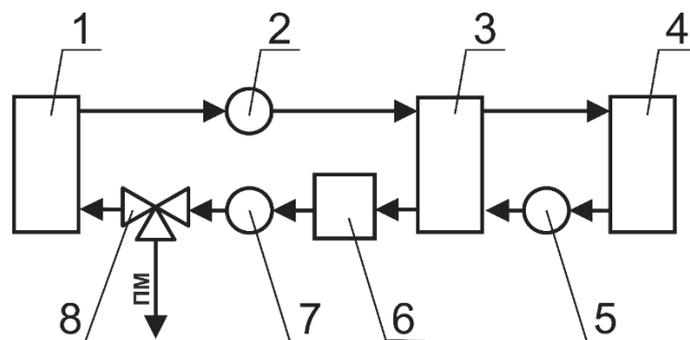
УЗМ-2,0П – проточный инфракрасный пастеризатор с рекуперацией тепла и комплектацией подогревателем ПМ-2,0. Предназначен для пастеризации молока в потоке в количестве не более 2 тонн. Используется при производстве сыра, при сепарировании, при выпойке телят и в других производственных процессах, когда необходимо иметь на выходе пастеризованное молоко с температурой 35-40 °С.



где

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

Схема работы пастеризатора УЗМ-2,0П



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°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°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 $20-40^{\circ}\text{C}$. Затем по шлангу подаётся для дальнейшего использования.

Проточный пастеризатор УЗМ-2,0П характеризуется высокой производительностью. Потребление электроэнергии можно существенно снизить, если перед пастеризацией молоко подогревать паром или горячей водой до $10-15^{\circ}\text{C}$.

Технические характеристики пастеризатора молока УЗМ-2,0П

- проточный;
- производительность – 2000 л/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 2 т охлаждённого до 4°C молока – 70-76 кВт;
- энергозатраты на пастеризацию 2 т охлаждённого до 15°C молока – 50 кВт;
- установленная мощность – 80 кВт/ч;
- температура пастеризации (регулируемая) – $75-85^{\circ}\text{C}$;
- температура молока на выходе из пастеризатора (регулируемая) – $35-40^{\circ}\text{C}$;
- Ш 2,0 х Д 1,5 х В 1,8 м;
- Гарантия 3 года.

Срок изготовления: 4 недели.

Цена: 291 350 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).