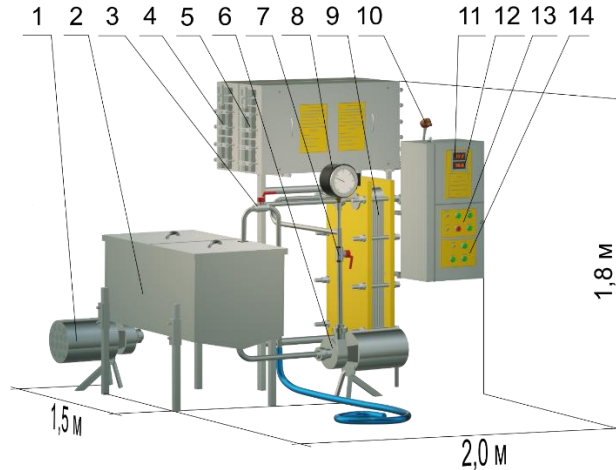


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточний на 2 т/г

УЗМ-2,0П

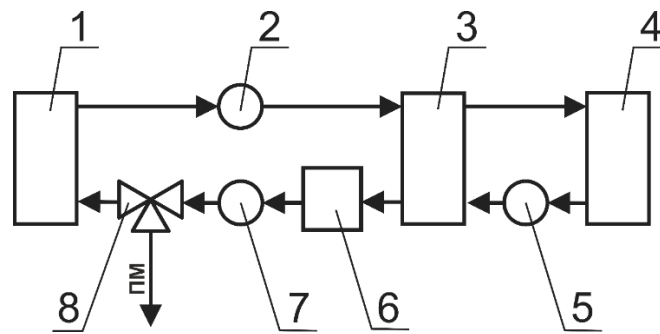
УЗМ-2,0П - проточний пастеризатор молока з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації молока в потоці в кількості не більше 2 тон. Використовується при виробництві сиру, для сепарування, при випоюванні телят і в інших виробничих процесах, коли необхідно мати на виході пастеризоване молоко з температурою 35-40 °С.



де

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

Схема роботи пастеризатора УЗМ-2,0П



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 перемикання 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-2,0П 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:

- проточний;
- продуктивність - 2000 л/г;
- енерговитрати на пастеризацію 2 т охолодженого до 4 °С молока - 70-76 кВт;
- енерговитрати на пастеризацію 2 т охолодженого до 15 °С молока - 50 кВт;
- встановлена потужність - 80 кВт/г;
- температура пастеризації (регулюється) - 75-85 °С;
- температура молока на виході з пастеризатора (регулюється) - 35-40 °С;
- Ш 2,0 х Д 1,5 х В 1,8 м;
- Гарантія 3 роки.

Термін виготовлення: 4 тижні.

Ціна: 291 350 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).