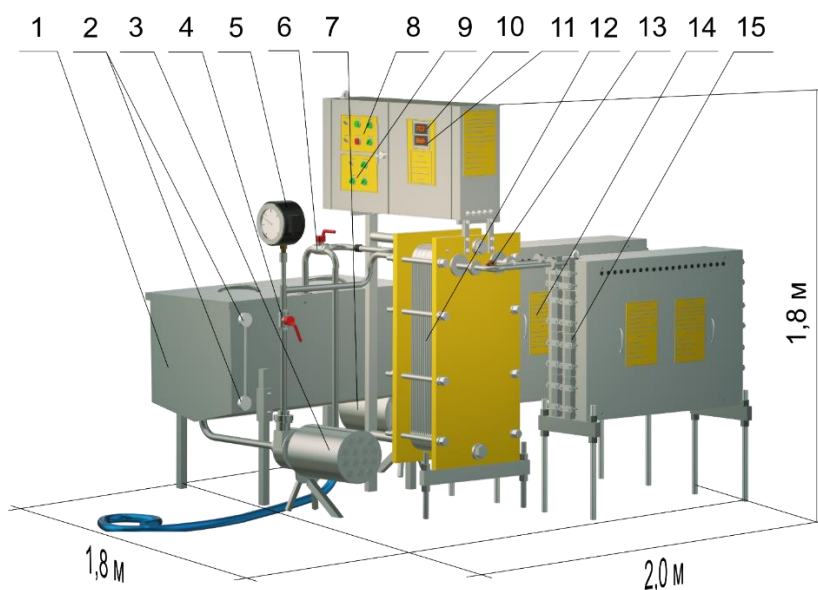


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточный на 3 т/ч

УЗМ-3,0П

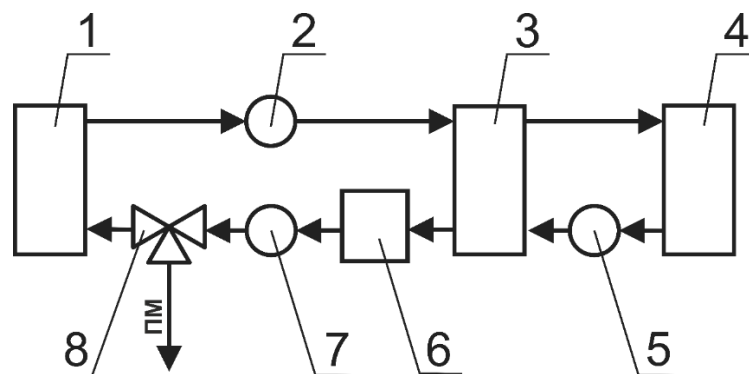
УЗМ-3,0П – проточный инфракрасный пастеризатор с рекуперацией тепла. Предназначен для пастеризации молока в потоке. Используется при производстве сыра, при сепарировании, при выпойке телят и других технологических процессах, когда температура пастеризованного молока на выходе из пастеризатора должна достигать 35-40 °С.



где

1. Приёмная 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 (1));
8. Управление секцией пастеризации;
9. Управление секцией подогрева;
10. Цифровой терморегулятор «Овен» секции пастеризации;
11. Цифровой терморегулятор «Овен» секции подогрева;
12. Секция рекуперации;
13. Термодатчик;
14. Секция послепастеризационного подогрева ПМ-3,0;
15. Секция пастеризации.

Схема работы пастеризатора УЗМ-3,0П



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 рекуператор тепла (2), где нагревается до 62°C не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у пастеризованного молока. Потом молоко поступает в камеру нагрева (3), где нагревается до 76°C (температуру пастеризации можно регулировать). Из камеры нагрева молоко возвращается в рекуператор (2), где отдаёт тепло сырому молоку. Из рекуператора молоко поступает в подогреватель ПМ-3,0, где подогревается до заданной температуры в пределах $35-40^{\circ}\text{C}$. Затем по шлангу подаётся для дальнейшего использования.

Проточный пастеризатор УЗМ-3,0П 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-3,0П

- проточный;
- производительность – 3 т/ч;
- расход энергии на пастеризацию трёх тонн охлаждённого до 4 °С молока – 110 кВт;
- расход энергии на пастеризацию трёх тонн охлаждённого до 15 °С молока – 75 кВт;
- установленная мощность – 120 кВт/ч;
- температура пастеризации (регулируемая) – 75-85 °С;
- температура молока на выходе из пастеризатора (регулируемая) - 35-40 °С;
- Ш 2,5 х Д 2,0 х В 1,9 м;
- Гарантия 3 года.

Срок изготовления: 5 недель.

Цена: 396 350 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).