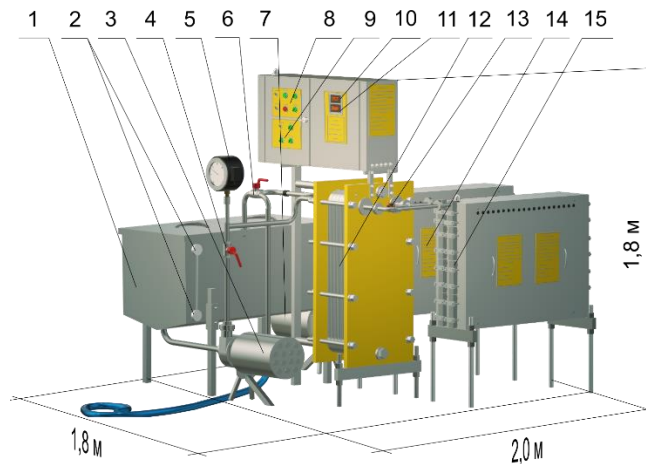


ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА

проточний 3 т/г

УЗМ-3,0П

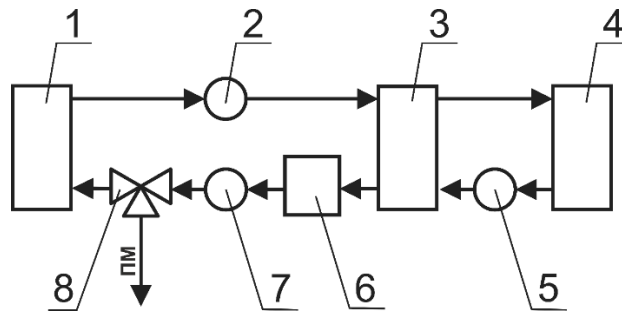
УЗМ-3,0П - проточний Пастеризатор молока з рекуперацією тепла. Призначений для пастеризації молока в потоці в кількості не більше 3 тон. Використовується при виробництві сиру, при сепарування, при випоювання телят і інших технологічних процесах, коли температура пастеризованого молока на виході з пастеризатора повинна сягати 35-40 °С.



де

1. Прийомна 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 (автоматизована 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 рекуперації;
13. Термодатчик;
14. Секція післяпастеризаційного підігріву ПМ-3,0;
15. Секція пастеризації.

Схема роботи пастеризатора УЗМ-3,0П



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 рекуператор тепла (2), де нагрівається до 62°C не за рахунок споживання електроенергії, а за рахунок відбору тепла у пастеризованого молока. Потім молоко надходить в камеру нагріву (3), де нагрівається до 76°C (температуру пастеризації можна регулювати). З камери нагріву молоко повертається в рекуператор (2), де віддає тепло сирому молоку. З рекуператора молоко надходить в підігрівач ПМ-3,0, де підігрівается до заданої температури в межах $35\text{-}40^{\circ}\text{C}$. Потім по шлангу подається для подальшого використання.

Проточний пастеризатор УЗМ-3,0П 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-3,0П:

- проточний;
- продуктивність - 3 т / год;
- витрати енергії на пастеризацію трьох тон охолодженого до 4 °С молока - 110 кВт;
- витрати енергії на пастеризацію трьох тон охолодженого до 15 °С молока - 75 кВт;
- встановлена потужність - 120 кВт/г;
- температура пастеризації (регулюється) - 75-85 °С;
- температура молока на виході з пастеризатора (регулюється) - 35-40 °С;
- Ш 2,5 х Д 2,0 х В 1,9 м.

Термін виготовлення: 5 тижнів.

Ціна: 396 350 грн (без ПДВ, єдиний податок).

Для укладання договору прохання передати реквізити платника на e-mail:

pasteurizer.ir@gmail.com

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