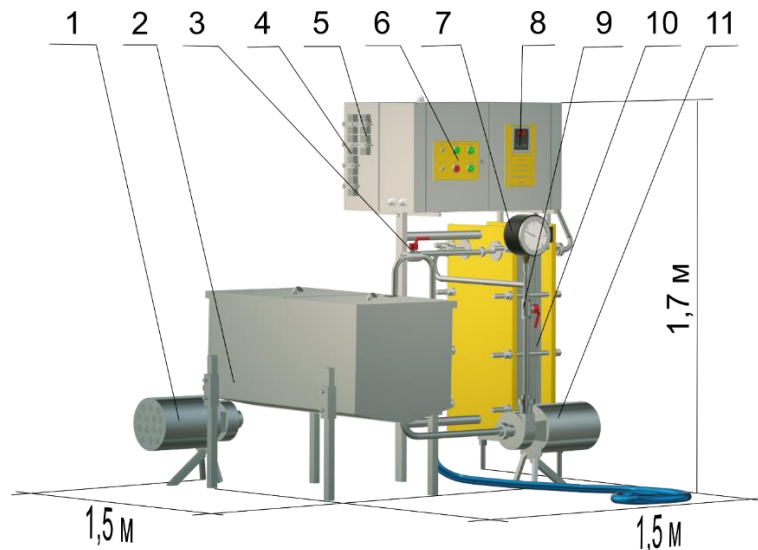


ПАСТЕРИЗАТОР ВИНА

проточный на 1 т/ч

ПВ-1,0Р

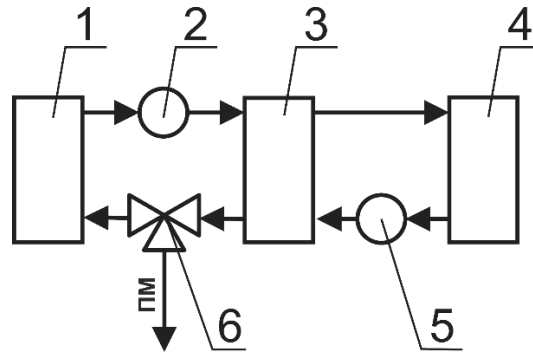
ПВ-1,0Р – проточный инфракрасный пастеризатор с рекуперацией тепла. Предназначен для пастеризации вина перед холодным асептическим розливом.



где

1. Молочный насос №2, подающий сок в приёмную ёмкость пастеризатора (автоматизирован поплавковыми датчиками уровня в приёмной ёмкости);
2. Приёмная ёмкость (200 л);
3. Трехходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
4. Секция нагрева;
5. Выдерживатель;
6. Пульт управления;
7. Электроконтактный манометр;
8. Цифровой терморегулятор «Овен»;
9. Кран регулировки производительности;
10. Секция рекуперации тепла;
11. Молочный насос №1, подающий вино из приёмной ёмкости на пастеризацию.

Схема работы пастеризатора ПВ-1,0Р



где

1. Ёмкость на 200 л;
 2. Молочный насос;
 3. Секция рекуперации тепла;
 4. Секция нагрева;
 5. Термодатчик;
 6. Трехходовой кран переключения между режимами «циркуляция» и «выкачка»;
- ПМ – выход пастеризованного вина.

Вино из ёмкости (1) поступает в секцию рекуперации тепла (3), где нагревается до 60°C не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у уже пастеризованного вина. Потом вино поступает в секцию нагрева (4), где нагревается до $75-96^{\circ}\text{C}$ (температуру пастеризации можно регулировать) и выдерживается при этой температуре в течение 45 секунд. Из секции нагрева вино возвращается в секцию рекуперации (3), где отдаёт тепло не пастеризованному вину. Из рекуператора пастеризованное и уже охлаждённое вино по шлангу поступает на холодный асептический розлив.

Технические характеристики пастеризатора вина ПВ-1,0Р

- проточный;
- производительность – 1 т/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 1000 л сока – 14 кВт;
- установленная мощность – 16 кВт/ч;
- температура пастеризации – $75-96^{\circ}\text{C}$;
- выдержка – 45 с;
- температура вина на выходе из пастеризатора - на $7-9^{\circ}$ выше, чем температура вина, поступающего на пастеризацию;
- Ш 1,5 х Д 1,5 х В 1,7 м.

Срок изготовления: 3 недели.

Цена: 196 300 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).