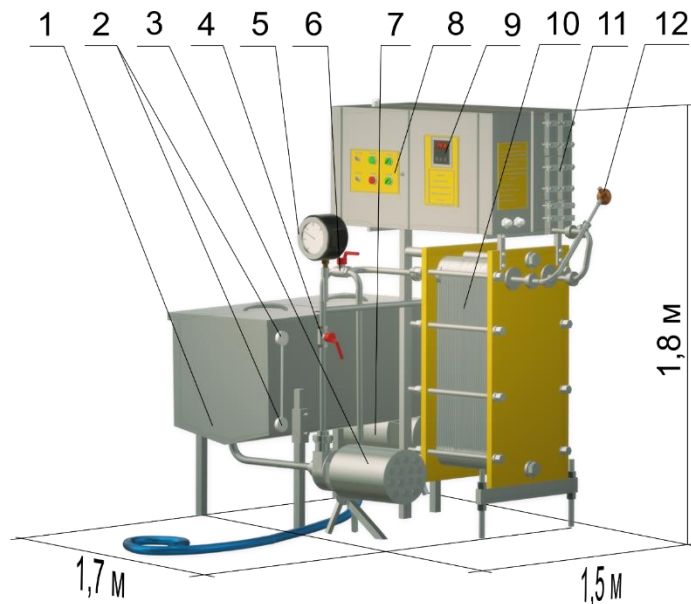


ПАСТЕРИЗАТОР ВИНА

проточный 2 т/ч

ПВ-2,0Р

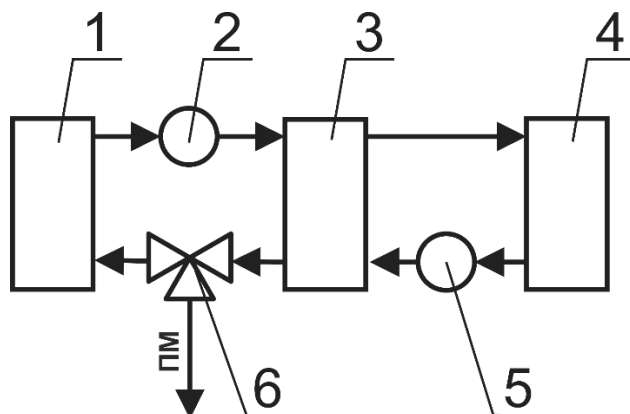
ПВ-2,0Р – проточный пастеризатор с повышенной рекуперацией тепла. Предназначен для пастеризации вина перед холодным асептическим розливом.



где

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

Схема работы пастеризатора ПВ-2,0Р



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 рекуператор тепла (3), где нагревается до 72 °С не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у пастеризованного вина. Потом вино поступает в секцию нагрева (4), где нагревается до 75-96 °С (температуру пастеризации можно регулировать). Из секции нагрева вино поступает в выдерживатель, где остаётся нагретым до температуры пастеризации в течение 45 секунд, затем 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. Проточный пастеризатор вина ПВ-2,0Р характеризуется высокой экономичностью – низкими затратами электроэнергии, воды и времени.

Технические характеристики пастеризатора вина ПВ-2,0Р

- проточный;
- производительность – 2 т/ч;
- установленная мощность – 25 кВт/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 2 т – 21-24 кВт;
- температура пастеризации – 75-96 °С;
- выдержка – 45 с;
- температура вина на выходе из пастеризатора - на 7-9° выше, чем температура не пастеризованного вина;
- Ш 1,7 х Д 1,5 х В 1,8 м.

Срок изготовления: 3 недели.

Цена: 296 500 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).