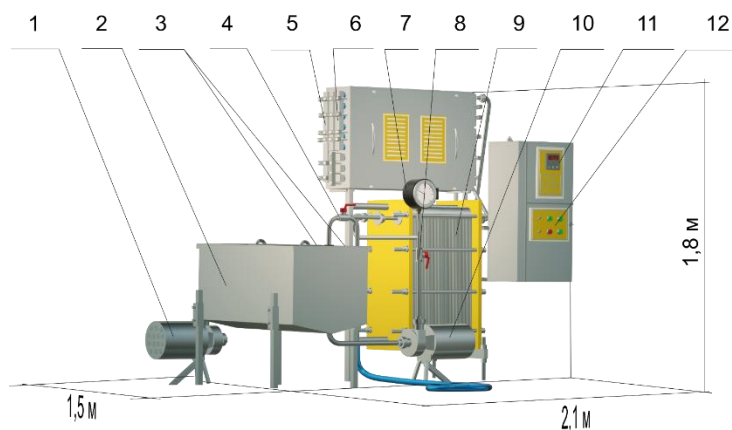


ПАСТЕРИЗАТОР ВИНА

проточный 3 т/ч

ПВ-3,0Р

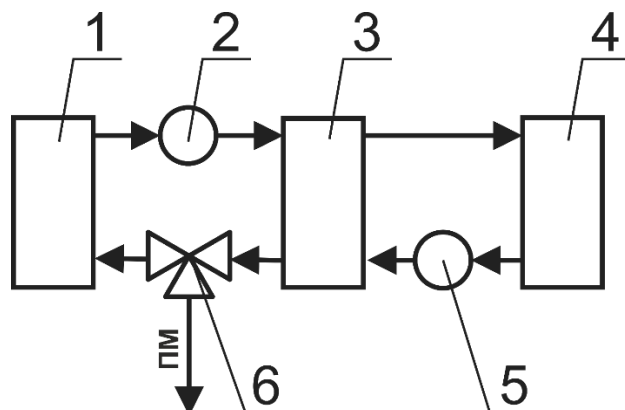
ПВ-3,0Р – проточный пастеризатор с рекуперацией тепла. Предназначен для пастеризации вина перед холодным асептическим розливом.



где

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

Схема работы пастеризатора ПВ-3,0Р



Вино из ёмкости (1) поступает в рекуператор тепла (3), где нагревается до 70°C не за счёт потребления электроэнергии, а за счёт отбора тепла у пастеризованного вина. Потом вино поступает в секцию нагрева (4), где нагревается до $75-96^{\circ}\text{C}$ (температуру пастеризации можно регулировать). Из секции нагрева вино поступает 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 ПВ-3,0Р характеризуется высокой экономичностью — низкими затратами электроэнергии, воды и времени.

Технические характеристики пастеризатора вина ПВ-3,0Р

- проточный;
- производительность — 3 т/ч;
- установленная мощность — 38 кВт/ч;
- энергозатраты на пастеризацию 3 т — 31-35 кВт;
- температура пастеризации — $75-96^{\circ}\text{C}$;
- температура вина на выходе из пастеризатора - на $7-9^{\circ}$ выше, чем температура не пастеризованного вина;
- Ш 2,1 х Д 1,5 х В 1,8 м.

Срок изготовления: 4 недели.

Цена: 404 900 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).