Dane aktualne na dzień: 01-11-2026 01:50

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/pasteryzator-mleka-na-1000-litrow-p-312.html

Pasteryzator mleka na 1000 litrów

Dostępność	**Na zamówienie**

Opis produktu

Pasteryzator mleka na 1000 l. Kontrolowana obróbka cieplna mleka. Poznaj parametry zbiornika, mieszania i ogrzewania.

IKR GROUP Sp. z o.o. oferuje pasteryzatory do mleka, kotły, pojemniki ze stali nierdzewnej o pojemnościach: 100l, 200l, 300l, 400l, 500l, 600l, 800l, 1000l.

Pasteryzator do mleka 1000 litrów - przeznaczony do obróbki cieplnej mleka, śmietany i innych produktów spożywczych, pracuje w zakresie temperatur od 15°C do 90°C. Prawidłowo dobrana obróbka cieplna ogranicza liczbę drobnoustrojów. Skuteczność procesu, trwałość oraz cechy produktu zależą od jakości surowca i zweryfikowanego programu czasu i temperatury.

Wszystkie materiały pasteryzatora mleka: zewnętrzna obudowa, wewnętrzny pojemnik, pokrywa, mieszadło, kranik do opróżniania produktu są wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej AISI304 przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Pasteryzator do mleka przyda się zarówno do przygotowywania mleka do pojenia cieląt w gospodarstwach mlecznych, jak i przedsiębiorstw zajmujących się przetwórstwem mleka.

Pasteryzator mleka umożliwia wykonanie następujących operacji:

- podgrzewanie oraz pasteryzację mleka, śmietany i innych produktów spożywczych;
- fermentacja produktów mlecznych;
- długotrwałe podgrzewanie mleka (tzw. tomlenie);
- mieszanie produktów;
- chłodzenie.

Kompletny zestaw pasteryzatora mleka:

- pojemnik na mleko z płaszczem grzewczym, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 3 mm;
- motoreduktor (moc – 0,37 kW);
- podgrzewanie czynnika grzewczego w płaszczu wymiennika ciepła odbywa się za pomocą grzałek elektrycznych umieszczonych w jego objętości (4 grzałki po 15 kW, 400 V);
- rura spustowa surowca (przepustnica DN 50);
- wymiary gabarytowe (długość / szerokość / wysokość): 1570 /1660 / 1810 mm;
- waga: 360 kg .

Proces pasteryzacji składa się z kolejnych etapów, które są sterowane ręcznie lub automatycznie i wyświetlane na jednostce sterującej:

1. Wlew produktu.
2. Ustawienie temperaturę pasteryzacji. Ogrzewanie produktu zależy od mocy elementów grzejnych zainstalowanych na sprzęcie (ogólnie 35-40 minut).
3. Po podgrzaniu produktu aktywowany jest tryb utrzymywania ustawionej temperatury.
4. Operator wyłącza ogrzewanie i otwiera kran z bieżącą wodą.
5. Produkt stygnie.
6. Podczas chłodzenia wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę produktu.
7. Chłodzenie bieżącą wodą do 15˚C (do 2-4˚C wodą lodową)
8. Proces pasteryzacji jest zakończony.

Na życzenie klienta pasteryzator może być wyposażony w jednostkę ze sterowaniem automatycznym lub półautomatycznym. Istnieje również możliwość indywidualnego wykonania pasteryzatorów według wymiarów klienta, optymalny dobór mocy elementów grzejnych.

1000-litrowy pasteryzator mleka umożliwia następujące tryby pasteryzacji:

- długotrwałe lub niskotemperaturowe - ogrzewanie do 63-65 °C z ekspozycją przez 25-30 minut;
- krótkotrwałe - ogrzewanie do 72-76 ° C z utrzymywaniem w tej temperaturze przez 20-60 sekund;
- natychmiastowa – 85 °C i powyżej bez podtrzymywania.

Ponadto nasza firma dodatkowo opracowuje mapy technologiczne oraz wykonuje prace uruchomieniowe i instalacyjne wraz ze szkoleniem personelu.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje, skontaktuj się z naszymi menedżerami!

IKR GROUP Sp. z o.o.