



Пастеризатор молока на 800 литров

Доступность

Na zamówienie

Описание продукта

Пастеризатор молока на 800 литров. Контролируемая тепловая обработка молока. Смотрите параметры ёмкости, перемешивания и нагрева.

Компания ООО ИКР ГРУП предлагает пастеризаторы, ванны длительной пастеризации, котлы, емкости из нержавеющей стали с рубашкой или без, такого объема: 100л, 200л, 300л, 400л, 500л, 600л, 800л, 1000л.

Пастеризатор молока 800 литров – предназначен для термической обработки молока, сливок и других пищевых продуктов, работает в диапазоне температур от 15°C до 90°C. Правильно подобранная тепловая обработка снижает количество микроорганизмов. Эффективность процесса, срок хранения и свойства продукта зависят от качества сырья и проверенной программы времени и температуры.

Все материалы пастеризатора молока: внешняя обечайка, внутренняя емкость, крышка, мешалка, кран слива продукта - выполнены из прочной пищевой нержавеющей стали AISI304. Пастеризатор молока будет полезен как для выпаивания телят на молочных фермах, так и для предприятий, занимающихся переработкой молока.

Пастеризатор молока позволяет совершать следующие операции:

- подогрев, пастеризация молока, сливок и других пищевых продуктов;
- сквашивание кисломолочных продуктов;
- томление молока;
- перемешивание продукта;
- охлаждение.

Комплект поставки пастеризатора молока:

- ёмкость для молока с нагревательной рубашкой, изготовленная из нержавеющей стали AISI 304 толщиной не менее 3 мм;
- мотор-редуктор (мощность – 0,37 кВт);
- нагрев теплоносителя в рубашке теплообменника осуществляется с помощью электрических нагревательных элементов, размещённых внутри неё (4 ТЭНа по 12 кВт или 4 ТЭНа по 15 кВт, 400 В);
- сливная труба для продукта (дисковый затвор DN 50);
- габаритные размеры (длина / ширина / высота): 1510 / 1605 / 1690 мм;
- вес: 295 кг.

Процесс пастеризации состоит из поочередных этапов, контроль за которыми осуществляется вручную либо автоматически и отображается на блоке управления:

1. Залив продукта.
2. Задать температуру пастеризации. Нагрев продукта зависит от мощности установленных ТЭНов на оборудовании (в среднем 35-40 минут).
3. После нагрева продукта включается режим поддержания заданной температуры.
4. Оператор отключает нагрев и открывает кран с проточной водой.

-
5. Происходит процесс охлаждения продукта.
 6. Во время охлаждения на дисплее показана температура продукта на данный момент.
 7. Охлаждение проточной водой до 15 °С (до 2-4 °С ледяной водой (необходим генератор ледяной воды, пастеризатор должен быть выполнен с панельной рубашкой).
 8. Процесс пастеризации окончен.

По желанию заказчика пастеризатор может быть укомплектован блоком с автоматическим либо полуавтоматическим управлением. Также возможно индивидуальное изготовление пастеризаторов по размерам заказчика, оптимальный выбор мощности нагревательных элементов.

Пастеризатор молока 800л позволяет осуществлять следующие режимы пастеризации:

- длительный или низкотемпературный – нагрев до 63-65 °С с выдерживанием в течение 25-30 мин;
- кратковременный – нагрев до 72-76 °С с выдерживанием при этой температуре в течение 20-60 с;
- мгновенный – 85 °С и выше без выдерживания.

Также наша компания дополнительно проводит разработку технологических карт и осуществляет пуско-наладочные и монтажные работы с обучением персонала.

За более подробной информацией обращайтесь к нашим менеджерам!

Компания **IKR GROUP**