Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 01:56

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/pasteryzator-mleka-na-400-litrow-p-297.html



Pasteryzator mleka 400 l

Dostępność	**Na zamówienie**

Opis produktu

Pasteryzator mleka na 400 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 400 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, pasteryzacja 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. 2 mm;
- motoreduktor (moc – 0,37 kW);
- podgrzewanie czynnika grzewczego w płaszczu wymiennika ciepła odbywa się za pomocą grzałek elektrycznych umieszczonych w jego objętości (3 grzałki po 7,5 kW lub 9 kW, 400 V);
- rura spustowa surowca (przepustnica DN 50);
- wymiary gabarytowe (długość / szerokość / wysokość): 1250 /1300 / 1550 mm;
- waga: 205 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.

400-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.

Producent i dobór

IKR Group — produkcja i konfiguracja

Urządzenia marki IKR Group produkujemy na Ukrainie. Wykonanie i zakres dostawy uzgadniamy dla konkretnego modelu i procesu. Opis oraz tabela parametrów dotyczą wskazanego wariantu; dodatkowe wyposażenie wymaga potwierdzenia w ofercie.

Co podać w zapytaniu?

- Nazwę i pojemność wybranego modelu oraz produkt, który będzie przetwarzany.
- Planowaną wielkość partii i liczbę cykli na dobę; pojemność katalogowa nie zawsze oznacza dopuszczalny wsad roboczy.
- Dostępne zasilanie i media oraz wymagania dotyczące ogrzewania, mieszania, sterowania i mycia — jeżeli dotyczą wybranego urządzenia.
- Miejsce ustawienia, ograniczenia wymiarowe oraz kraj i miasto dostawy.

Przed zamówieniem potwierdzimy uzgodnioną konfigurację, parametry przyłączeniowe, dokumentację, cenę i termin. Nie wszystkie opcje są dostępne dla każdego modelu.

Zobacz urządzenia IKR Group · **Prześlij zapytanie**

Możesz też użyć przycisku zapytania na tej karcie produktu, aby wskazać wybrany

model.