

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



Pasteryzator mleka na 400 litrów

Dostępność

Na zamówienie

Opis produktu

IKR GROUP Sp. z oo oferuje pasteryzatory do mleka, kotły, pojemniki ze stali nierdzewnej o pojemnościach: 50l, 100l, 200l, 300l, 400l, 500-1000l.

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. Podczas obróbki cieplnej w pasteryzatorze, patogenna mikroflora jest niszczona i neutralizowana. Zwiększa to trwałość produktów mlecznych bez zmiany właściwości użytkowych, smakowych i odżywczych. Ogrzewanie odbywa się bez gotowania, co wyklucza zmiany wskaźników organoleptycznych, niszczenie witamin i enzymów.

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 picia cieląt w gospodarstwach mlecznych, jak i przedsiębiorstwach zajmujących się przetwórstwem mleka.

Pasteryzator mleka umożliwia wykonanie następujących operacji:

- podgrzewanie, pasteryzacja mleka, śmietany i innych produktów spożywczych;
- fermentacja sfermentowanych produktów mlecznych;
- marnowanie mleka;
- mieszanie produktów;
- chłodzenie.

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

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

Firma IKR GROUP.

