

## Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка 1000 л/час ЭЛЕКТРО (ППОУ, ПОУ, МПОУ, Пастеризатор)



цена: от 1 182 000 руб / шт.

ООО "МОЛЭКСПЕРТ"

Барнаул, Алтайский кр., Россия

[Проверить поставщика](#)

+7 (499) 229-10-20

[Отправить сообщение](#)

[Товар на сайте поставщика](#)

Товары продавца

Установка изготавливается из стали AISI 304/316.

Производительность по молоку: 1000 л/час.

Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка предназначена для быстрого нагрева молока в тонком слое и закрытом потоке и последующего охлаждения его при кратковременной выдержке.

Установка поставляется как комплектный узел, требуется только подключение к линиям подачи воды, пара, электроэнергии, к канализации, и к входу/выходу молока.

Для работы секции охлаждения теплообменника, требуется источник ледяной воды 1 С.

Температура продукта на выходе 4 С.

Преимущества пластинчатых пастеризаторов:

- быстрота установки (монтажные работы занимают от одного до трех дней);
- высокая производительность;
- пастеризатор молока подвергает продукт щадящей обработке, в результате чего в нем не разрушается белок, молочный сахар и молекулы жира;
- пастеризатор полностью автоматизирован;
- наличие температурных датчиков, которые следят за процессом нагревания (охлаждения);

- гарантируется достаточно высокая температура и время выдержки для уничтожения патогенных микроорганизмов;

- экономичный процесс благодаря регенерации тепла и сокращению затрат на энергию.

#### Принцип работы

Продукт из буферной ёмкости насосом подаётся в пластинчатый пастеризатор, где он нагревается, проходя секцию регенерации теплообменника, восстанавливая тепло продукта после выдержки – продукта уже пастеризованного. В пастеризационной секции циркулирует горячая вода, увеличивая температуру продукта до пастеризационной, затем выдерживается 15 секунд или более (в зависимости от продукта) на участке выдержки и возвращается в секцию регенерации, где отдаёт тепло входящему продукту. Затем, после прохода через охладитель температура понижается до 4 градусов Цельсия, и продукт готов к хранению. Автоматический клапан посылает продукт на повторную циркуляцию, если температура пастеризации не соответствует заданной.

#### Конструкция и характеристики

Оборудование для пастеризации молока имеет следующую конструкцию. Компактная установка состоит из буферной ёмкости, питающего центробежного насоса, пластинчатого теплообменника из нескольких секций, участка выдержки продукта, контура горячей воды, распределительного клапана и необходимых приборов, всё оборудование смонтировано на раме с регулируемыми ножками.

\*Подробные тех. характеристики предоставим по запросу