ООО "ЕВРОПАКТРЕЙД"
ИНН 3662988370
г. Москва, ул. Остаповский проезд, д.5, оф. 405
Тел: +7 (495) 782-92-32
г. Воронеж, ул. Бульвар Победы 50В, оф. 15
Тел: +7 (473) 202-49-09
Московская область, г. Подольск, ул. Рощинская, д.3
Тел/WhatsApp: 8-800 500-00-14

Коммерческое предложение

Комплект оборудования для пастеризации (проточный пастеризатор-охладитель молока) ИПКС-013-1000

Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов.

Технические характеристики:

Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	Да
Производительность при температуре пастеризации 76°С, не менее, л/ч	1000
Температура поступающего продукта, °С	4
Температура пастеризации, °С	76
Максимально достигаемая температура продукта, °С	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °С	+3…+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1150x1500
Масса, не более, кг	490

В состав комплекта входят: котел водонагревательный с манометром для измерения давления теплоносителя, манометр для измерения давления продукта на выходе, блок теплообменных пластин для регенерации и охлаждения молока, уравнительный бак с клапанно-поплавковым механизмом, электромеханический обратный клапан для переключения потоков продукта в процессе пастеризации, центробежный молочный насос, выдерживатель пастеризуемого молока, единый электронный блок управления, предназначенный для поддержания, регулирования и регистрации температуры пастеризации в электронном виде и унифицированная платформа.

Проточный пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов имеет закрытый контур

нагрева, что обеспечивает работу пастеризаторов без потери теплоносителя. Характерной особенностью комплектов оборудования для пастеризации в модульном исполнении является их минимизированное энергопотребление.

Проточный пластинчатый пастеризатор-охладитель молока оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Отличительной особенностью электронного блока управления является внедрение в систему управления электронного регистрирующего прибора-регулятора, предназначенного для измерения, регулирования температуры, управления обратным клапаном, а также для записи измеренной температуры во встроенную flash память с привязкой к реальному времени и календарю. Для выгрузки данных на внешний носитель прибор-регулятор имеет USB-интерфейс. Вся необходимая информация о процессе регулирования выводится на экран прибора-регулятора как в текстовом, так и в графическом виде.

Прибор-регулятор снабжен интерфейсом RS485 для связи с компьютером. Это позволяет на экране компьютера наблюдать график температур, получать из прибора-регулятора архивные записи, распечатывать и сохранять данные в различных форматах.

В конструкции пастеризатора ИПКС-013-1000 предусмотрена возможность подключения к сепаратору и(или) гомогенизатору (модели ИПКС-013-1000СГ (представлен на данной фотографии), ИПКС-013-1000С, ИПКС-013-1000Г). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций позволяют проводить безразборную циркуляционную мойку, комплект выполнен в модульном исполнении и поставляется на едином шасси в полностью смонтированном виде.

С июля 2021 года все комплекты оборудования для пастеризации оснащаются обновленным блоком управления с цифровым регистратором параметров техпроцесса. Фотографии комплектов будут обновлены. Фото нового блока управления:

info@pack-euro.ru
621575@mail.ru
С уважением, Европактрейд