

Коммерческое предложение

Комплект оборудования для пастеризации (проточный пастеризатор-охладитель молока) ИПКС-013-1500

Проточный пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких пищевых продуктов.



Технические характеристики:

Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	Да
Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1500
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	460

В состав комплекта входят: пастеризационная колонна с манометром для измерения давления теплоносителя, манометр для измерения давления продукта на выходе, блок теплообменных пластин для регенерации и охлаждения молока, уравнивательный 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. В комплектах с индексами моделей «С», «Г», «СГ» в

системе запорно-коммутационной арматуры, соединяющей отдельные элементы, предусмотрена возможность подключения сепаратора и/или гомогенизатора, а также предусмотрена возможность во всех моделях комплектов осуществлять циркуляционную мойку оборудования.

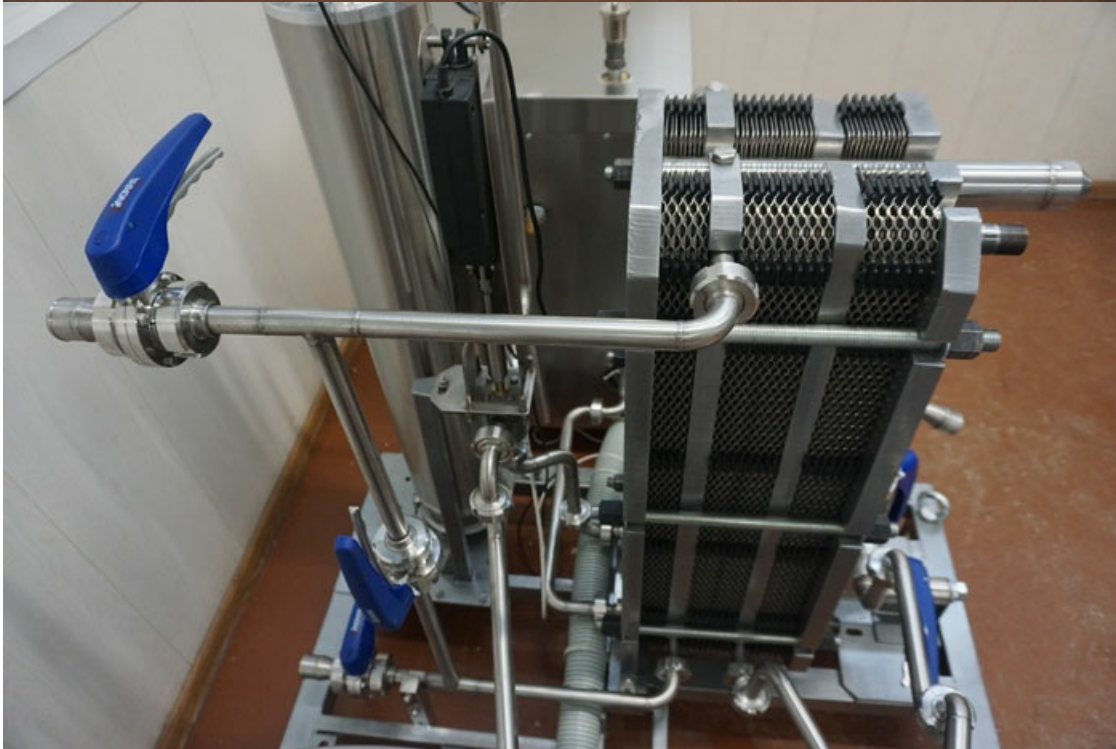
Проточный пластинчатый пастеризатор-охладитель молока оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Отличительной особенностью электронного блока управления является внедрение в систему управления электронного регистрирующего 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.

Все составные части пастеризатора, кроме пастеризационной колонны, поставляются 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.









info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд