



ООО «Агрокомплект»
460003 г.Оренбург пер.Станочный 11
ИНН 5611061221 КПП 561101001
ОГРН 1105658021237
р/с 40702810546000008051
к/с 3010181060000000601
БИК 045354601

Отделение №8623 Сбербанка России г.Оренбург
т/ф (3532) 57-34-47
Email: snab56@rambler.ru

ПАСТЕРИЗАТОР МОЛОКА РОТОРНЫЙ

Высокотемпературный пастеризатор молока роторный (ПМР) предназначен для тепловой обработки молока или сливок в потоке или из накопительной емкости.

Завод производит и поставляет пастеризаторы производительностью от 500 до 3000 л/час.

Для проведения процесса пастеризации не требуется наличия пара и горячей воды.

Пастеризация осуществляется в роторных нагревателях первой и второй ступени. Жидкость, попадая во внутреннюю полость ротора, нагревается за счет молекулярного трения частиц продукта.

Пастеризатор состоит из следующих узлов и элементов:

Рама – на ней базируются основные узлы пастеризатора;

Нагреватели роторного типа – в них осуществляется процесс пастеризации молока;

Выдерживатель – в нем происходит процесс выдерживания молока для прекращения жизнедеятельности болезнетворных форм бактерий;

Рекуператор – предназначен для подогрева сырого продукта с использованием тепла пастеризованного продукта;

Насос молочный – обеспечивает подачу продукта из приемного бака и создает необходимый напор для преодоления сопротивления системы;

Бак приемный - поддерживает оптимальный уровень продукта в системе пастеризатора;

Фильтр - удаляет примеси из продукта;

Охладитель - окончательно охлаждает пастеризованный продукт с помощью хладоносителя;

Комплект трубопроводов - предназначен для перемещения продукта с целью обеспечения технологического процесса;

Пульт управления – управляет процессом пастеризации, как в ручном, так и в автоматическом режимах.

У пастеризатора есть ряд **преимуществ** по сравнению с другим оборудованием для пастеризации молока:

- Высокое качество пастеризованного молока за счет пастеризации в непрерывном закрытом потоке;
- Низкое энергопотребление;
- Экономия площади за счет компактности установки ($S = 2 \text{ м}^2$).
- Возможность применения в комплекте с сепаратором-сливкоотделителем / очистителем;
- Использование отходящего тепла для подогрева исходного продукта.
- Простота очистки и дезинфекции молокопроводной системы, так как пастеризатор является самопромывающейся установкой;
- Полное подавление болезнетворных микробов;
- Простота в работе и ремонтпригодность.

Основные технические характеристики пастеризаторов, выпускаемых заводом, изложены в таблице.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

№ п/п	Наименование характеристики	Модель пастеризатора ПМП			
		0,5 / 0,6	1,0 / 1,2	1,5 / 1,8	2,0 / 2,5
1.	Производительность, т/час	0,5 / 0,6	1,0 / 1,2	1,5 / 1,8	2,0 / 2,5
2.	Установленная мощность, кВт	6,25	11,75	11,75	15,75
3.	Габаритные размеры, мм Длина Ширина Высота	1850 1400 1250			
4.	Температура пастеризации, °С	74÷96			
5.	Время выдержки продукта, сек	20÷180			
6.	Потребление воды на протоке, м ³ на 1 тонну продукта	2÷3			
7.	Температура молока при выходе из рекуператора (без охлаждения), °С	22÷25			
8.	Температура охлажденного продукта	На 2÷3 °С выше температуры охлаждающей воды			
9.	Давление в системе, кПа	150÷250			
10.	Удельное потребление электроэнергии, кВт·час/л	0,02			
11.	Коэффициент регенерации тепла в рекуператоре	0,8			
12.	Масса, кг	380,0	420,0	425,0	470,0/475,0
13.	Полный срок службы, лет, не менее	7			

По желанию заказчика может быть установлен выдерживатель другой конструкции, обеспечивающий время выдержки продукта в процессе пастеризации до минуты (при производстве кисломолочной продукции).

При необходимости в секции рекуперации может быть установлена промежуточная плита. Установка промежуточной плиты позволяет производить отбор сырого подогретого молока на сепаратор с дальнейшим возвратом обезжиренного молока на пастеризацию. Возможен также отбор пастеризованного молока на сепарирование.

Пластины для секций рекуперации и охлаждения изготавливаются из нержавеющей стали, содержащей титан и никель, что позволяет применять рассол для охлаждения готового продукта.

Процесс пастеризации автоматизирован. Температура контролируется визуально и фиксируется на термограмме.

Для установки пастеризатора не требуется фундамент. Пастеризатор установлен на раме, имеющей втулки с регулируемым по высоте опорами, при помощи которых рама устанавливается и регулируется по уровню.

Пастеризатор сертифицирован на соответствие государственным стандартам и имеет санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее применение его в пищевой промышленности.

СТОИМОСТЬ ПАСТЕРИЗАТОРА

№ п/п	Наименование оборудования	Производительность, м ³ /час	Цена, тыс. руб	Примечание
1.	Пастеризатор ПМР (стандартное исполнение)	0,5	720,0	Со временем выдержки 20 секунд
		1,0	770,0	
		1,2	800,0	
		1,5	850,0	
		2,0	920,0	
		2,5	970,0	
		2,7	1050,0	
		3,0	1150,0	
2.	Пастеризатор ПМР с увеличенным временем выдержки	0,5	750,0	Со временем выдержки до 1 или до 3 минут
		1,0	810,0	
		1,2	840,0	
		1,5	910,0	
		2,0	970,0	
		2,5	1020,0	
		2,7	1090,0	
		3,0	1190,0	
3.	Пастеризатор ПМР с промежуточной плитой	0,5	780,0	Со временем выдержки 20 секунд
		1,0	850,0	
		1,2	880,0	
		1,5	940,0	
		2,0	1000,0	
		2,5	1060,0	
		2,7	1130,0	
		3,0	1250,0	
4.	Пастеризатор ПМР с увеличенным временем выдержки и с промежуточной плитой	0,5	840,0	Со временем выдержки до 1 или до 3 минут
		1,0	910,0	
		1,2	950,0	
		1,5	990,0	
		2,0	1050,0	
		2,5	1100,0	
		2,7	1170,0	
		3,0	1350,0	