



Пастеризатор 500 л.ч.

Пастеризатор (HTST) представляет собой модуль термической обработки молока, молочных продуктов, а также других пищевых продуктов, например, напитков и соков. Целью пастеризации является уничтожение патогенных микроорганизмов путём нагревания продукта до определённой умеренно высокой температуры на короткий промежуток времени.

## Принцип работы

Из буферной ёмкости (BTD) продукт подаётся на пластинчатый теплообменник для его подогрева до температуры пастеризации, которая зависит от самого продукта и/или требований процесса. Затем продукт отправляется на участок трубной выдержки, где он находится при заданной температуре в течение определённого времени для обеспечения правильной пастеризации.

Если теплообменник снабжён секцией регенерации, здесь пастеризованный продукт отдаёт тепло продукту на пастеризацию, таким образом, сокращая расход энергии на охлаждение пастеризованного продукта и на нагревание продукта, отправляемого на пастеризацию.

В конце процесса продукт обычно охлаждают до 4 °C, подготавливая его таким образом к холодному розливу или хранению в изотермических ёмкостях.

Если по какой-либо причине температура продукта ниже температуры пастеризации, автоматический распределительный клапан возвращает продукт в буферную ёмкость, предотвращая микробиологическую контаминацию конечного продукта.

## Материалы

Детали, контактирующие с продуктом	AISI 304
Другие детали и панель управления	AISI 304
Торцевое уплотнение насоса	C/SiC/EPDM
Прокладки, контактирующие с продуктом	EPDM и NBR



## Технические спецификации

Производительность: 500 l/h - 1000 l/h - 2000 l/h – 3000 l/h - 5000 l/h  
Температура продукта на входе: 4 °C  
Температура пастеризации: 72 °C  
Температура продукта на выходе: 4 °C  
Время выдержки: 15 s  
Температура горячей воды: 74 °C  
Температура водно-гликолевого раствора: 4 °C  
Расход водно-гликолевого раствора зависит от пастеризуемого продукта и количества этапов.  
Расход и температура горячей воды зависит от подачи продукта на пастеризацию.

\* Спрашивать другие рабочие параметры

## Конструкция и характеристики

Компоненты установки:

- Буферная ёмкость, 100 л, AISI 304.
- Питающий насос: центробежный насос Hyginox SE.
- Пластинчатый теплообменник (1, 2 или 3-х секционный), на заказ или в зависимости от процесса. Рама из нерж. стали, пластины из нерж.стали AISI 316L (толщина 0,6 мм). Прокладки NBR, механическое крепление.
- Труба выдерживателя монтируется с наклоном для лучшего дренажа.
- Автоматический распределительный клапан КН (трёх-ходовой), дисковые затворы ручного управления и необходимые измерительные приборы для контроля температуры пастеризации.
- Клапан пропорционального регулирования (трёх-ходовой) для горячей воды с электромагнитным позиционером.
- Установка монтируется на раме из нерж.стали с регулируемыми ножками.
- Для управления установкой: контрольная панель из нерж.стали AISI 304. В панель вмонтирован регулятор температуры.

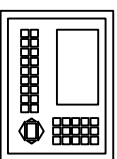
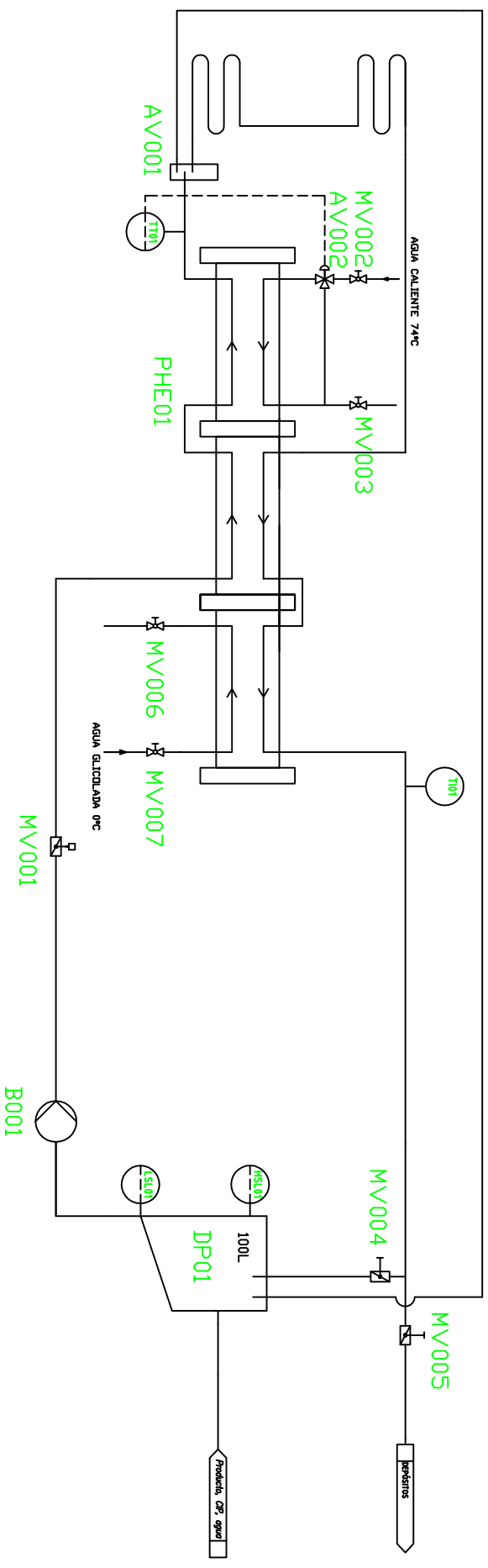
Базовый набор приборов: датчик мин/макс уровня типа REED в буферной ёмкости BTD. Температурный датчик PT100 с выходом 4-20mA, регулируемый термометр (от 0 до 100 °C) на выходе.

При необходимости, в установку подаётся водно-гликолиевый раствор и промышленный пар (3 бар).

## Опции

- Контур горячей воды: вода подаётся с контура горячей воды, нагреваемой путём прохождения через паяный пластинчатый теплообменник нагреваемый паром.
- Частотный преобразователь: встроен в контрольную панель, для контроля скорости насоса.
- Контроль за расходом: электромагнитный расходомер и частотный преобразователь для насоса на подаче.
- Регулирование подачи холодной воды: трёх-ходовой регулирующий клапан, температурный датчик PT100 и регулятор температуры.
- Запись и архивирование данных температуры пастеризации для обеспечения безопасности производства: самописец или видеорегистрация.
- Пластины специальные для термообработки продуктов с мякотью или механическими включениями.
- 4-х секционный теплообменник для выхода на гомогенизатор, сепаратор и т.д.
- Другие ранги температур и выдержки.

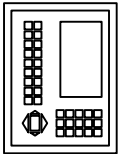
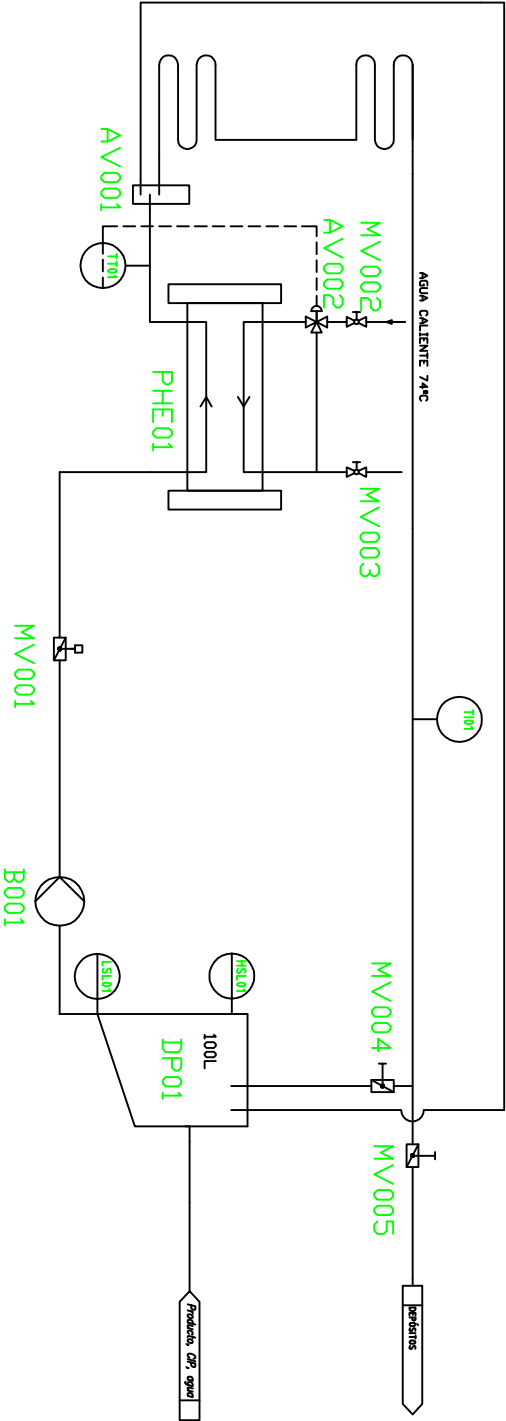




**CUADRO ELECTRICO CON REGISTRADOR DE 2 CANALES**

[illegible]





CUADRO ELÉCTRICO CON REGISTRADOR DE 2 CANALES

Ed.	Modificación	Fecha	Item.	CONTAS SIN TOLERANCIA				MATERIAL	Nº PIEZAS	Escozor	1/1
				DIN 7189 II							
				Dibuj.	Fecha	Nombre		MAQUINA:			
				Comp.	30.08.08	E. GUELL					
								DENOMINACION:			
								PASTEURIZADOR ESTÁNDAR 1 ETAPA			
								Nº PLANO:			
								PASTE-STD-1			
								Nº CÓDIGO			



---

## Комплексные решения — Пастеризатор HTST

<http://k-tep.com.ua/>

✉ [k-tep@ukr.net](mailto:k-tep@ukr.net)

■ Office +38 044 2091823

■ MTC +38 066 9076563

■ Киевстар +38 098 6909428

Skype: [k-teppumps](#)

### Замечания

*Условия поставки: DDP склад г. Киев*

#### Заметки

Время поставки рассчитано согласно дате предложения и изменяется в зависимости от даты подтверждения заказа.

Размещая заказ, покупатель принимает предложение и все спецификации, характеристики и условия, указанные в данном документе.