

Пастеризатор

HTST



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 разливу 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-гликолового раствора: 4 °C

Расход водно-гликолового 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.
- Пластиинчатый 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 KH (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.

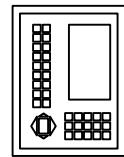
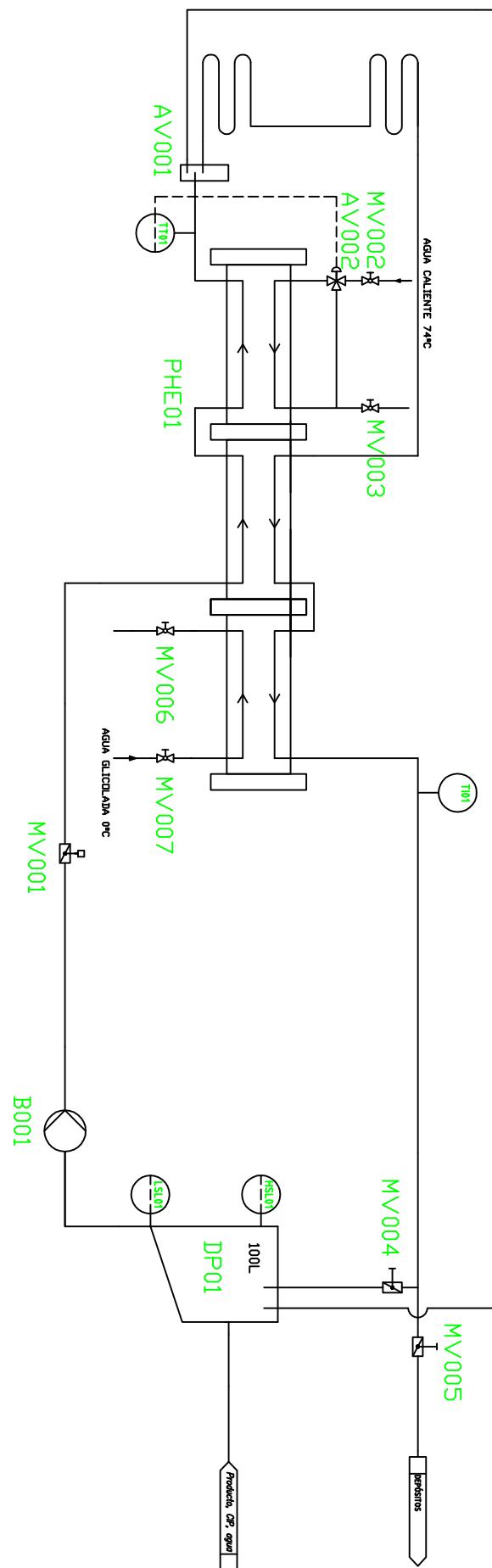


Базовый набор приборов: датчик мин/макс уровня типа REED в буферной ёмкости BTD. Температурный датчик PT100 с выходом 4-20mA, регулируемый термометр (от 0 до 100 °C) на выходе.

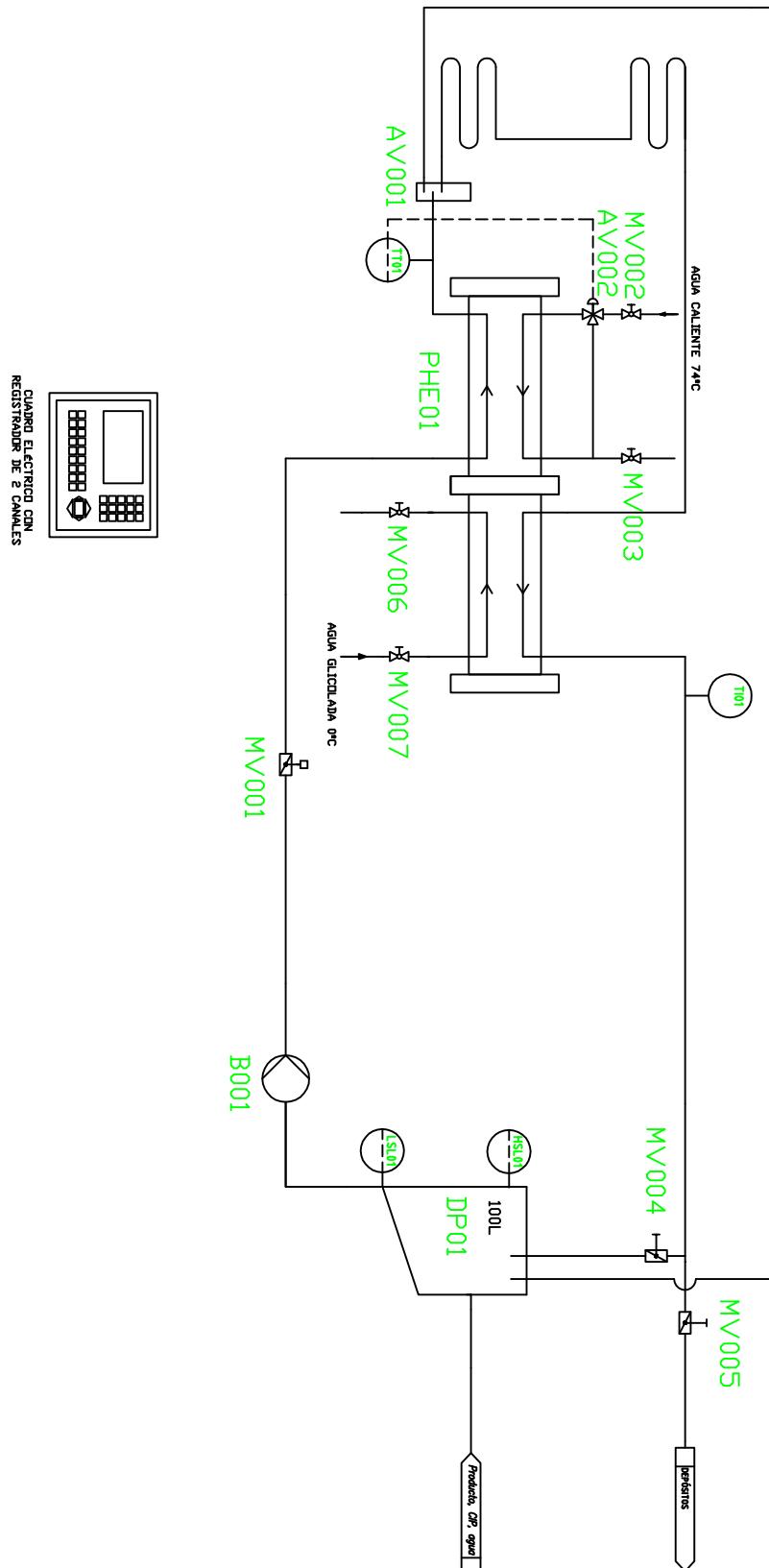
При необходимости, в установку подаётся водно-гликоловый раствор и промышленный пар (3 бар).

Опции

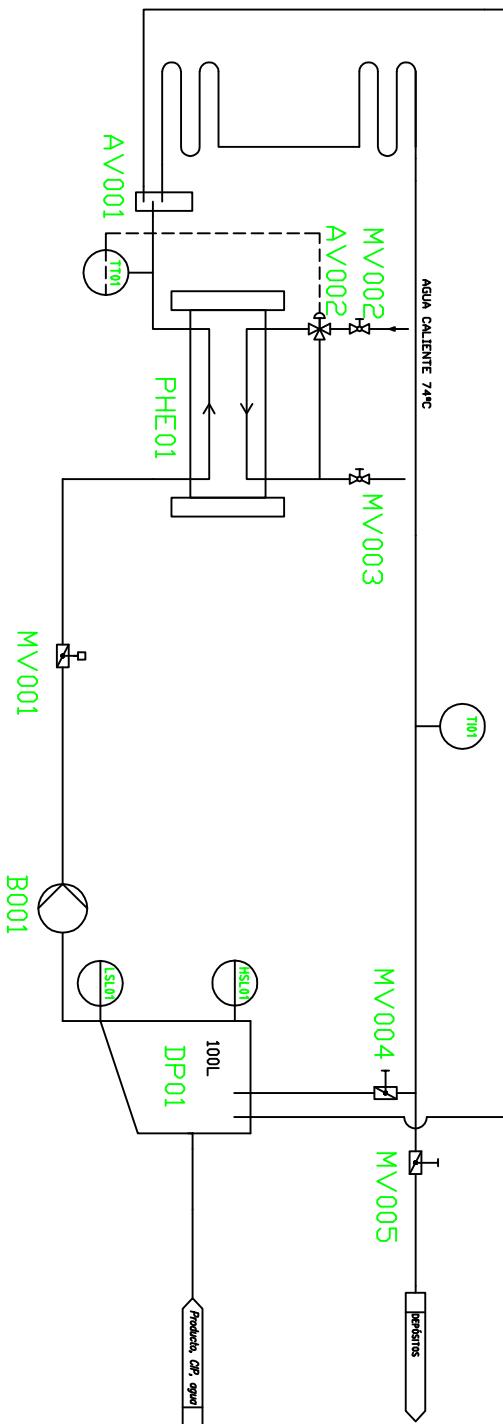
- Контуру горячей воды: вода подаётся с контура горячей воды, нагреваемой путём прохождения через паяный пластиинчатый теплообменник нагреваемый паром.
- Частотный преобразователь: встроен в контрольную панель, для контроля скорости насоса.
- Контроль за расходом: электромагнитный расходомер и частотный 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.



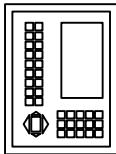
**CUADRO ELÉCTRICO CON
REGISTRADOR DE 2 CANALES**

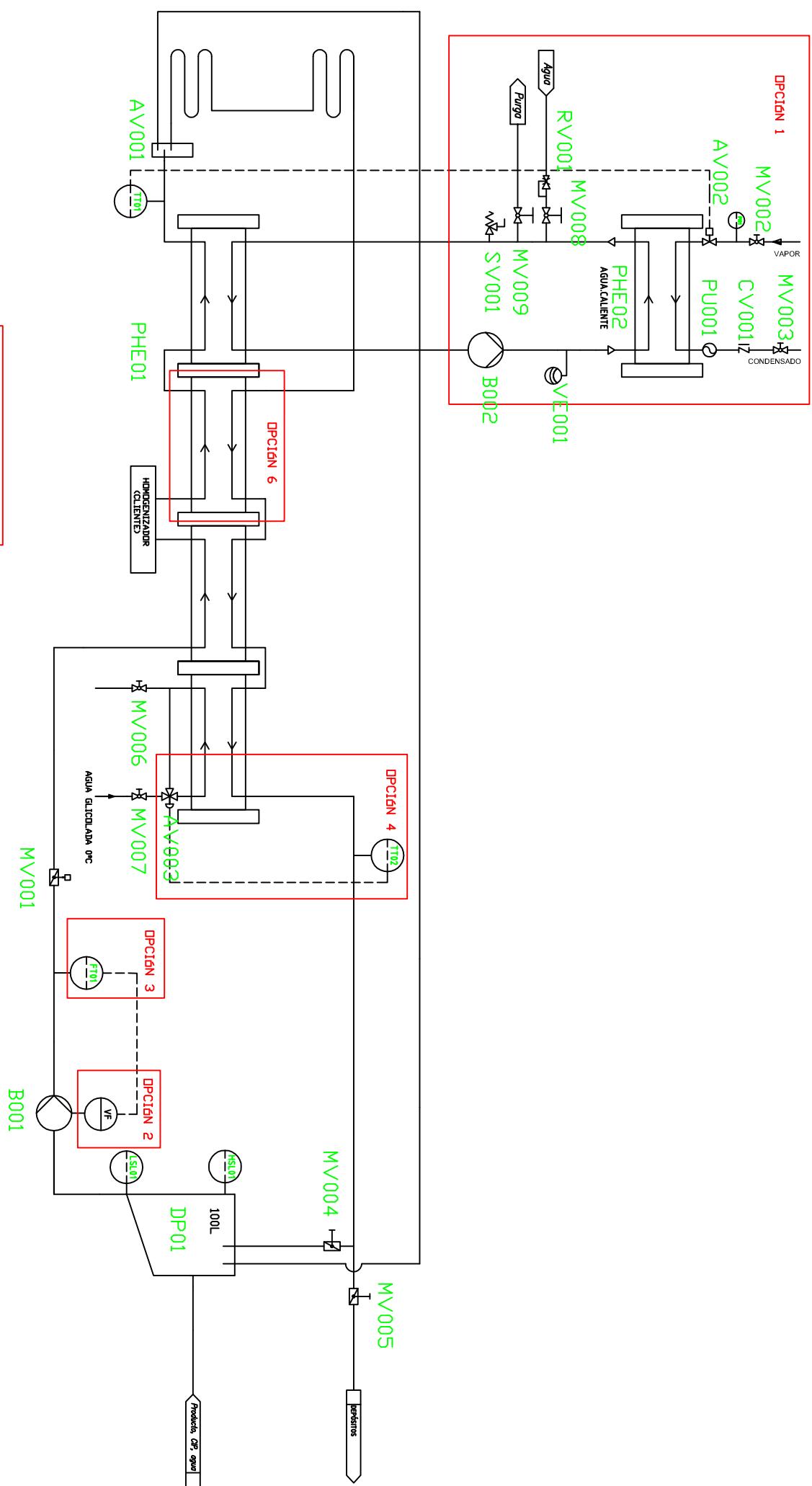


Ed.	Modificación	Fecha	Nom.	COTAS SIN TOLERANCIA	MATERIAL	Nº PIEZAS	Encoder
				DIN 7168	M		
				Obj.	Referencia	Peso Kg:	
				Obj.	Nomina	Nº Model:	
				Comp.	REFERENCIA		
					MARCA/UN:		
					DESCRIPCION:		
					PASTEURIZADOR ESTANDAR 2 ETAPA		
				Nº PLANO:			
				Formato:			
				A3			
					PASTE-STD-2	Nº COLOC:	



**CUADRO ELÉCTRICO CON
REGISTRADOR DE 2 CANALES**





Комплексные решения — Пастеризатор HTST

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

✉ 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.