

# Pasterizátory

## OD 50 DO 1000 L



Pasterizátory s kapacitou od 50 do 1000 litrů se používají pro pasterizaci mléka a jeho tepelnou přeměnu na mlékárenské produkty, jako jsou jogurty, sýr, sýřenina ... Jejich speciální návrh (typ s uzavřeným tlakem) umožňuje tepelnou úpravu mléka při teplotním rozsahu mezi 3 °C a 100 °C. Jakýkoliv pasterizátor může být pomocí široké nabídky příslušenství upraven podle požadavků uživatele. Všechny pasterizátory jsou vyrobeny ve shodě se standardy a nejnovějším vývojem v mlékárenském průmyslu a mají následující výhody:

- Kotel, kompletně vyrobený z nerezavé oceli č. 1.4301 vyhovuje veškerým standardům v potravinářském průmyslu
- Tepelná energie pro ohřev a chlazení se přenáší přímo přes obal a spodek kotle
- Objem vody ohřevu/chlazení je velmi malý a představuje pouze 3-6% užitečného objemu kotle. Tím pasterizátor umožňuje šetření energií a vodou.
- Spotřeba energie je také snížena pomocí čerpadla vody, které umožňuje lepší a rychlejší výměnu tepelné energie mezi vodou a mlékem
- Mléko,..., je zchlazováno pomocí vody z vodovodního potrubí nebo sběrače vody pomocí deskového výměníku tepla. Pasterizátory s velkou kapacitou mohou pro zchlazení mléka používat také studenou vodu z akumulačního chladiče.
- Tepelné ošetření mléka je plně automatické. Všechny parametry procesu mohou být nastaveny a uloženy pomocí multifunkčního ovladače (typy C a D)
- Speciální návrh pasterizátoru umožňuje rychlé a snadné přidání sýrařské harfy a dalšího příslušenství pro produkci sýra.
- Postup nastavování teploty umožňuje velmi přesnou teplotu v průběhu procesu
- Speciální typ pasterizátoru umožňuje také pasterizaci šťávy, sirupu...

# Pasterizátory

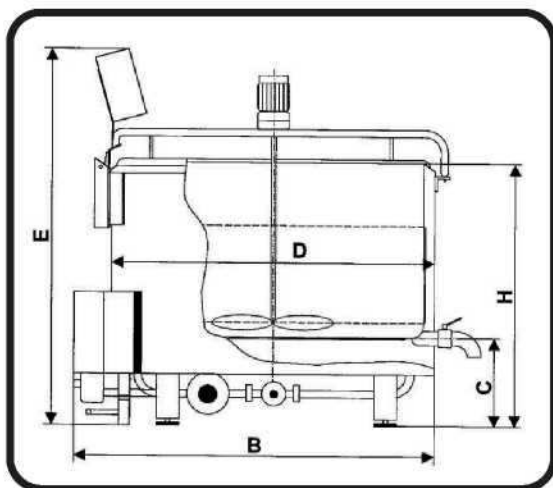
## Základní vybavení

- Třívrstvý izolovaný úsporný kotel, vyrobený z nerezavé oceli, je namontován na podstavci se speciálním zařízením pro naklání kotle
- Jednodílný kryt s panty a pružinou pro usnadnění zvedání
- Elektromotor s otáčkami 22 nebo 30 ot./min. pro míchadlo
- Výstup DN40 (pro kapacitu do 200 l) a DN50 (pro kapacitu nad 200 l)
- Řídící skříň pro elektronické řízení teploty ohřevu
- Čerpadlo vody pro cirkulaci vody ohřevu/chlazení
- Čidlo teploty na spodu kotle

## Dodatečné vybavení

- Frekvenční měnič pro nastavení otáček míchadla nebo sýrařské harfy mezi 0 a 40 ot./min. pro míchání nebo řezání
- Dvou- nebo třídílná sýrařská harfa s planetovou převodovkou - od 200 l
- Tiskárna teploty(Z)
- Perforované síto sýřeniny
- Pneumatické naklání kotle – od kapacity nad 400 l
- Kolečka pro místní přesun v prostoru mlékárny

**Typ: (Základní vybavení) +**



- A- Předběžně vybaveno pro připojení topného kotle (s kapacitami ohřevu: 20, 34, 65, 95 kW,) deskový výměník tepla pro chladicí vodu, bezpečnostní uzávěr, manometr, expanzní nádoba (pro ohřev až na 100 °C).
- B- Elektrický ohřívač s výkonem od 4 do 45kW (pro ohřev až na 85°C).
- C- Automatické řízení procesu ohřevu/chlazení; multifunkční ovladač GPC 145 ohřevu pomocí olejového/plynového kotle (A), elektromagnetické ventily (pro ohřev až na 100 °C).
- D- Automatické řízení procesu ohřevu/chlazení; multifunkční ovladač GPC 145 ohřevu pomocí elektrických topidel (B), elektromagnetické ventily (pro ohřev až na 94 °C).
- E-D+ deskový výměník tepla, bezpečnostní uzávěr, manometr, expanzní nádoba,... (pro ohřev až na 100 °C).
- F-B+ regulace ohřevu až na 94 °C.

Typ	Výkon ohřevu (kW) Elektr. topidlo	Výkon ohřevu (kW)* olej/plyn	Rozměry (mm)					Hmotn. (kg)
			D	H	C	B	E	
P50	4-6		Ø 518	900	550	650	1270	75
P100	6-9-10	20	Ø 718	900	550	850	1270	110
P200	12-18	34	Ø 818	950	450	950	1320	150
P300	12-20-30	34	Ø 968	970	450	1100	1340	200
P400	20-30-45	34	Ø 1110	860	290	1270	1230	250
P500	20-30-45	34 - 65	Ø 1110	965	290	1270	1340	280
P650	20-30-45	65	Ø 1275	930	290	1430	1300	320
P800	20-30-45	65 - 95	Ø 1395	970	320	1550	1340	360
P1000	20-30-45	65 - 95	Ø 1525	990	320	1685	1360	415

\* Ohřev pomocí olejové/plynové pece