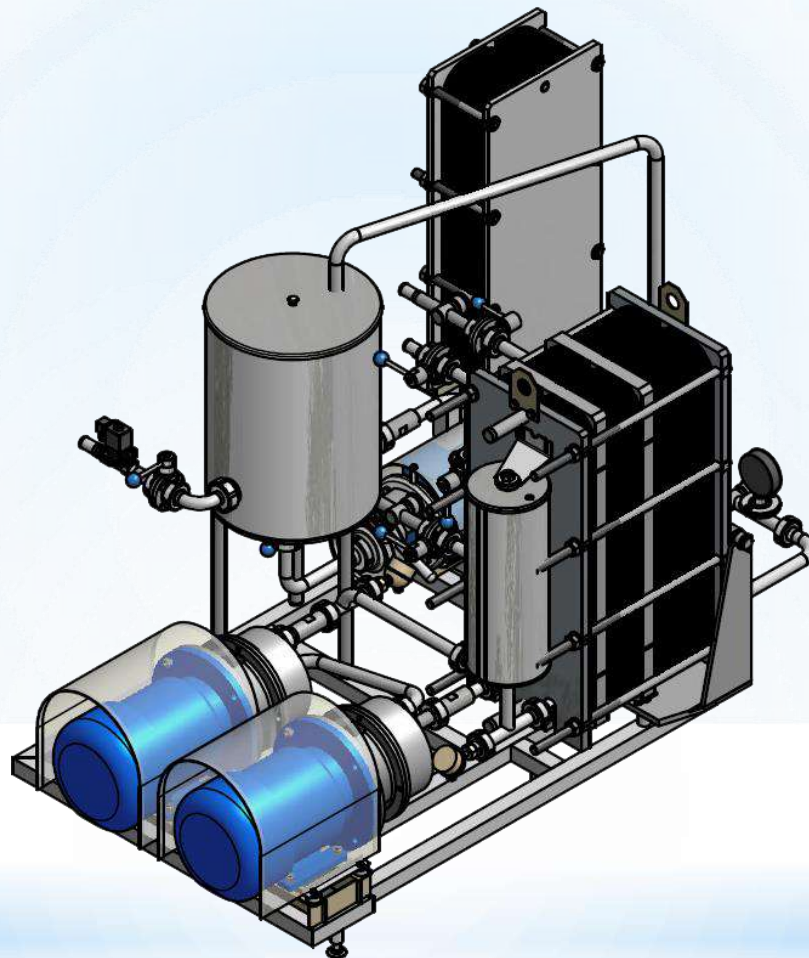




СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Установка для пастеризации и охлаждения жидких
пищевых продуктов ПМР-02-ВТ
с роторными нагревателями (пастеризатор)



* **Установка для пастеризации и охлаждения жидких
пищевых продуктов
ПМР-02-ВТ**
с роторными нагревателями (пастеризатор)

ООО «БСЗ»

Адрес: 174406, Новгородская обл., г. Боровичи, ул. Парковая, 4
Тел./факс 8/81664/ 4-46-98 e-mail: market@bosz.ru www.bosz.ru

- * Предлагаемый нами ассортимент изделий может быть расширен, модифицирован, доработан с учетом Ваших потребностей и пожеланий, а также с учетом ценового вопроса.
- * Мы высоко ценим доверие наших клиентов, поэтому неукоснительно следуем основным правилам нашей компании:
- * каждый сотрудник нашего завода имеет высокую квалификацию и нацелен на достижение максимального результата в проработке потребностей каждого заказчика;
- * каждый заказчик получает подробные консультации компетентного менеджера, профессиональные рекомендации конструктора;
- * каждый заказ мы исполняем с высоким качеством и в кратчайшие сроки;
- * осуществляем доставку заказанной продукции в любой регион России и стран ближнего зарубежья быстро и с надлежащим оформлением всех необходимых документов.

*** Будем рады увидеть Вас в числе наших клиентов!**

ООО «БСЗ»

Адрес: 174406, Новгородская обл., г. Боровичи, ул. Парковая, 4
Тел./факс 8/81664/ 4-46-98 e-mail: market@bosz.ru www.bosz.ru

Основные технические характеристики

	Наименование характеристики	Модель пастеризатора ПМП				
		0,5 / 0,6	1,0 / 1,2	1,5 / 1,8	2,0 / 2,5	2,7/3,0
1.	Производительность, т/час	0,5 / 0,6	1,0 / 1,2	1,5 / 1,8	2,0 / 2,5	2,7/3,0
2.	Установленная мощность, кВт	6,25	11,75	11,75	15,75	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	480,0/485,0
13.	Полный срок службы, лет, не менее	7				

* Параметры могут меняться в зависимости от выбранной комплектации

ООО «БСЗ»

Адрес: 174406, Новгородская обл., г. Боровичи, ул. Парковая, 4
Тел./факс 8/81664/ 4-46-98 e-mail: market@bosz.ru www.bosz.ru

- * Установка для пастеризации и охлаждения жидких пищевых продуктов ПМР-02-ВТ с роторными нагревателями (пастеризатор)
- * Предназначена для тепловой обработки жидких пищевых продуктов (молока, сливок, соков, пива и т.д.) в потоке или из накопительной емкости.
- * ООО «Боровичский специализированный 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 степени.
- * Жидкость, попадая во внутреннюю полость ротора, нагревается за счет молекулярного трения частиц продукта.
- * ПМР-02-ВТ Пастеризатор состоит из следующих узлов и элементов:
- * Рама - на ней базируются основные узлы пастеризатора;
- * Нагреватели роторного типа - в них осуществляется процесс пастеризации;
- * Выдерживатель - в нем происходит процесс выдерживания продукта 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 продукт 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:
- * Высокое качество пастеризованного продукта 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-отделителем / очистителем;
- * Использование отходящего тепла для подогрева исходного продукта.
- * Простота очистки и дезинфекции проводной системы, так как пастеризатор является самопромывающейся установкой;
- * Полное подавление болезнетворных микробов;
- * Простота в работе и ремонтпригодность.

ООО «БСЗ»

Адрес: 174406, Новгородская обл., г. Боровичи, ул. Парковая, 4
Тел./факс 8/81664/ 4-46-98 e-mail: market@bosz.ru www.bosz.ru