



I Применение

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.

I 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.

I 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



I 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



I Конструкция и характеристики

Компоненты установки:

- Буферная ёмкость, 100 л, AISI 304.
- Питающий насос: центробежный насос Huginox 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-гликолевый раствор и промышленный пар (3 бар).

I Опции

- Контур горячей воды: вода подаётся с контура горячей воды, нагреваемой путём прохождения через паяный пластинчатый теплообменник нагреваемый паром.
- Частотный преобразователь: встроены 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.



Информация, содержащаяся в данной брошюре, ознакомительная. Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. www.inoxpa.com

