

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://ecomash.nt-rt.ru/> || ehd@nt-rt.ru

ВАННЫ ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ ОЗУ-0,35



МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ:

нержавеющая сталь AISI 321 (12X18H10T)

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЙ:

- с паровым нагревом
- с электрическим нагревом (24, 36, 48 кВт)

ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ФУНКЦИИ:

- Нагрев до 95 °С (температура задается с ПУ).
- Выдержка во времени при заданной температуре.
- Охлаждение (температура продукта зависит от температуры применяемого хладоносителя).
- Перемешивание продукта.

Узлы и детали установок, контактирующие с продуктом, изготовлены из материалов разрешенных Минздравом РФ для применения в пищевой промышленности.

Ванны пастеризации серии ОЗУ работают при нормальном атмосферном давлении. В верхней части ванны расположен специальный люк-крышка полукруглого сечения и привод перемешивающего устройства. Резервуар ванны пастеризации состоит из 3-х частей: ванны внутренней, ванны наружной и облицовки. Межстенное пространство между наружной и внутренней ваннами, заполняется водопроводной водой (водяная "рубашка"). При достижении верхнего уровня, излишки воды сливаются в канализацию посредством переливной трубы. Аналогичным образом осуществляется подача и слив воды для охлаждения. Заполнение рабочего объема внутренней ванны продуктом осуществляется через специальный патрубок, расположенный в верхней части установки. Уровень заполнения рабочего объема внутренней ванны, контролируется датчиком уровня.

В нижней части водяной "рубашки" (в двойном дне), расположен змеевик, по которому проходит пар, или блоки с электронагревательными элементами. Нагрев продукта во внутренней ванне осуществляется при непрерывном перемешивании за счет разогретой воды в межстенном пространстве. При этом, мешалка расположена под определенным углом, для более качественного перемешивания и поднятия нижних слоев продукта. Между облицовкой и наружной ванной имеется тепловой экран для снижения теплопотерь. Слив продукта осуществляется через выпускной кран специальной конструкции, имеющий минимум застойных зон, и расположенный в нижней части внутренней ванны. Дно внутренней ванны имеет уклон в сторону сливного отверстия.

В состав ванн с паровым нагревом входят также паровой клапан и конденсатоотводчик. Подача пара в систему (в змеевик) производится вручную.

Ванны пастеризации ОЗУ-0,35 комплектуются пультами управления (ПУ).

1. В случае исполнения ванн пастеризации с паровым нагревом, ПУ обеспечивает следующие функции:

- задание технологических параметров (температурные режимы и время выдержки при требуемой температуре);
- управление приводом перемешивающего устройства;
- автоматическое отключение внешнего насоса (подача продукта в ванну пастеризации) при достижении верхнего уровня заполнения рабочего объема;

Контроль за технологическими параметрами осуществляется визуально по показаниям приборов ПУ, а также при помощи световой сигнализации.

2. В случае исполнения ванн пастеризации с электрическим нагревом, ПУ дополнительно обеспечивает следующие функции:

- включение нагрева с избирательной мощностью: 25%, 50%, 75%, 100% /электронагревательные элементы объединены в блоки и разбиты на 4 ступени/.
- автоматическое поддержание требуемой температуры в заданном интервале в заданный период времени. /ПУ комплектуется таймером, рассчитанным на 99 минут (для базового исполнения), или на 9999 минут непрерывной работы/.

Назначение

- Пастеризация и охлаждение жидких пищевых продуктов.
 - Пастеризация и охлаждение молока.
 - Приготовление заквасок.
 - Производство кисломолочной продукции.
- ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:**
- Производство соусов, кетчупов, майонеза.
 - Производство СМС, шампуней.

Характеристики

Показатели	Исполнения			
	с паровым нагревом	с электрическим нагревом		
		N = 24 кВт	N = 36 кВт	N = 48 кВт
Объем рабочий, л	350			
Диаметр внутренней ванны, мм	800			
Перемешивающее устройство	2-х уровневая лопастная мешалка			
Частота вращения мешалки, об./мин.	36			
Установленная мощность, кВт	1	26	38	50
Расход пара (по конденсату), кг/ч	100	-	-	-
Время разогрева 350 л продукта с +10 °С до + 90 - + 92 °С, мин.	60	120	60	40
Диаметр входного патрубка, мм	Ду 35 (муфтовое соединение по стандарту DIN)			
Диаметр патрубка выпуск. крана, мм	Ду 50 (муфтовое соединение по стандарту DIN)			
Габаритные размеры, мм (LxVxH)	1363x1013x1777			
Масса (нетто), кг	325			

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93