

## КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ (пастеризатор-охладитель молока) ИПКС-013-1500

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1500
Температура поступающего продукта, °С	4
Температура пастеризации, °С	76
Максимально достигаемая температура продукта, °С	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °С	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	460



**Описание:** Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких

В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивательный, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

Имеется возможность подключения к комплекту сепаратора и(или) гомогенизатора (модели ИПКС-013-1500СГ, ИПКС-013-1500С, ИПКС-013-1500Г). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Все составные части пастеризатора, кроме пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.