

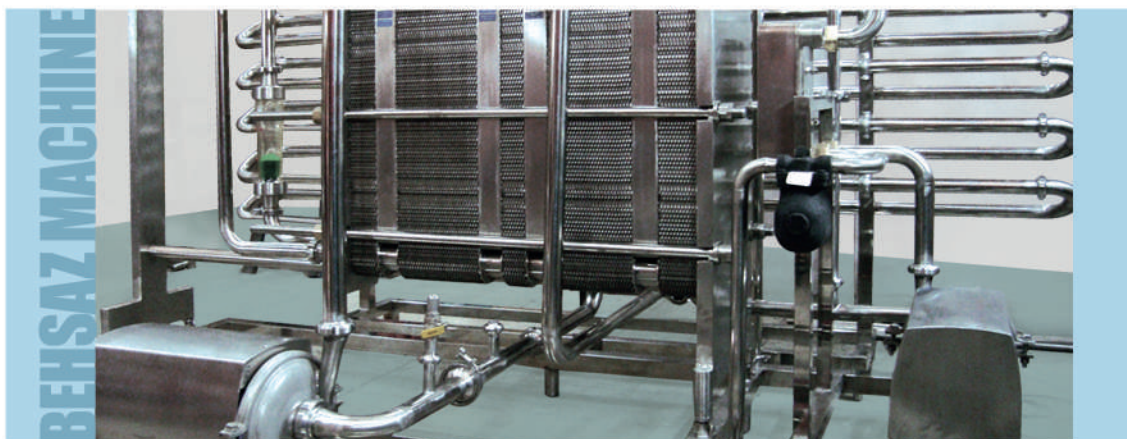


بهساز ماشین
BEHSAZ MACHINE CO.

سازنده ماشین آلات صنایع لبنیات، آرمیوه و نوشابه

اولترا پاستوریزاتور پلیتی Ultra Plate Pasteuriser Unit

شیر تازه با ماندگاری طولانی (ESL Milk) به شیری گفته می‌شود که دارای حداقل ۲۱ روز تاریخ مصرف در صورت نگهداری در دمای ≥ 8 درجه سانتیگراد می‌باشد. در واقع از نظر کیفیت، هیچ کمبود و تغییری در مقایسه با شیر تازه متعارف (با ماندگاری ۶-۱۰ روز) یافت نمی‌شود. عوامل مختلفی از جمله کیفیت شیر خام، تکنولوژی فرآیند و بسته‌بندی و حفظ زنجیره سرما در افزایش تاریخ مصرف موثر بوده و همچنین روش‌های کاهش میکروبی که در مقایسه با پاستوریزاسیون معمولی درصد بیشتری از میکروارگانیسم‌های موجود در شیر را از بین می‌برند مورد اهمیت می‌باشند.



مشخصات

دستگاه اولترا پاستوریزاتور پلیتی شامل یونیت کامل PHE با قسمت‌های گرم کننده، بازیافت انرژی و سردکننده بوده و دو هولدینگ تیوپ به منظور افزایش راندمان و همچنین پایداری پروتئین و نهایتاً کیفیت محصول خروجی در نظر گرفته می‌شود.

دستگاه دارای دو قسمت بازیافت حرارتی (Heat Recovery) غیر مستقیم می‌باشد.

ظرفیت اسمی

ظرفیت اسمی دستگاه بسته به محصول و دمای فرآیند، متفاوت بوده و برای امولسیون‌های با ۴۰٪ چربی، نمک حداکثر ۱٪ و پروتئین حداکثر ۳٪ قابل استفاده می‌باشد (برای محصولات شامل بیش از ۱٪ نمک در امولسیون، جنس پلیت مبدل از تیتانیوم انتخاب می‌شود).

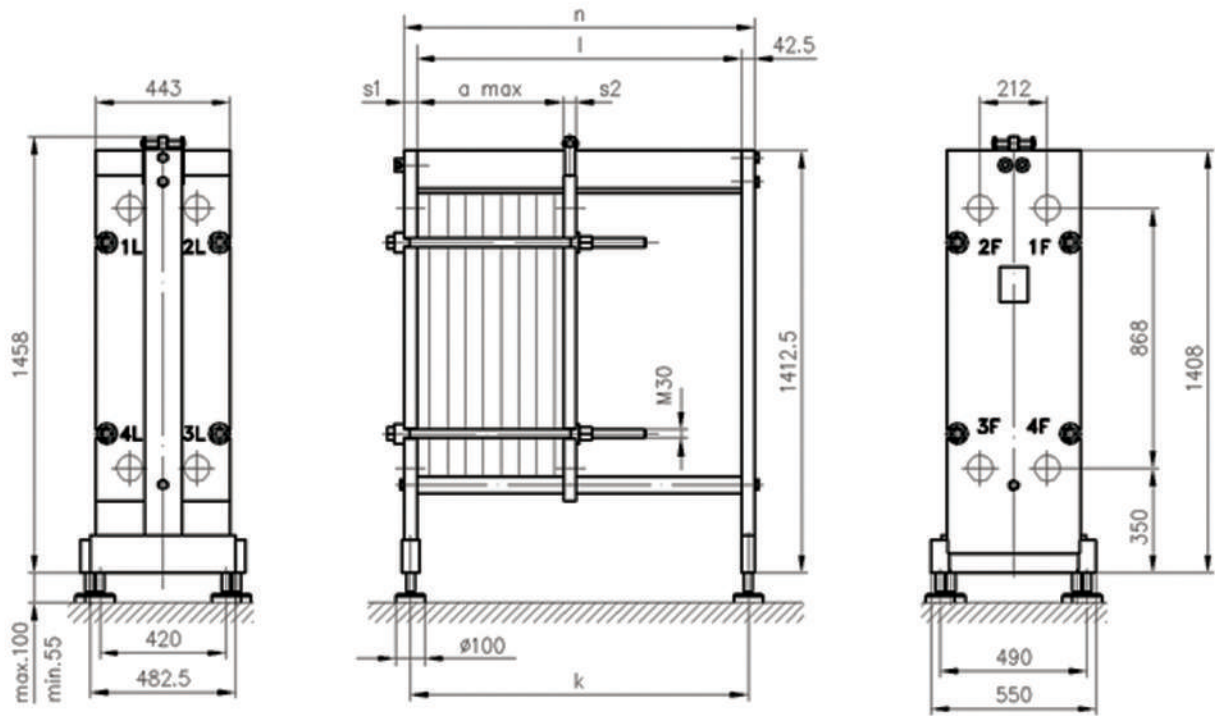
بینه سازی انرژی

به منظور صرفه جویی در مصرف انرژی (حداقل تا ۸۰٪)

فرایندهای حرارتی استاندارد

| تاریخ مصرف پیش بینی شده $\geq 8^{\circ}\text{C}$ | تکنولوژی پرکن و بسته بندی | تکنولوژی والوها | استاندارد |
|--|--|---|-------------|
| حداکثر ۱۰ روز | خط استاندارد | تکنولوژی استاندارد والوها | استاندارد |
| حداکثر ۱۴ روز | سیستم بسته، هوای استریل در بالای عناصر پرکن | تکنولوژی استاندارد والوها | کلین |
| حداقل ۲۲ روز | سیستم بسته، هوای استریل در بالای عناصر پرکن و ضد عفونی کردن ظروف | والوهای مخصوص مسیر ساز تک یا دوپل (Seat Valves) | اولترا-کلین |

Dimensions of drawing in [mm]



| PP unit | 1,000 | 2,000 | 3,000 | 5,000 | 10,000 | 15,000 |
|---|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| Nominal capacity [lit/h] for cream 40% | 1,000 | 2,000 | 3,000 | 5,000 | 10,000 | 15,000 |
| Max working pressure [bar] | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Heat Recovery [%] | 91 | 91 | 91 | 90 | 85 | 85 |
| Steam flow at 4 bar [kg/h] | 20 | 43 | 61 | 83 | 190 | 280 |
| Water circulation pump [kW] | 0.75 | 1 | 1 | 1.5 | 2.2 | 4.0 |
| Hot water circulation pump [kW] | 0.75 | 1 | 1.5 | 1.5 | 2.2 | 5.5 |
| Product pipe in-/outlet [mm] | 38 | 51 | 51 | 51 | 63.5 | 76.1 |
| Flow rate CIP [m ³ /h] | 2.6 | 3.9 | 5.8 | 8.5 | 19.9 | 29.8 |
| Pressure drop CIP [bar] | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.6 | 2.75 |
| Machine weight [kg]* | 800 | 950 | 1050 | 1,300 | 2,100 | 2,700 |

*approximately

All information on this data sheet is subject to change

