

**PASTERYZATORY I STERYLIZATORY PŁYTOWE
PŁYTOWE WYMIENNIKI CIEPŁA DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO**

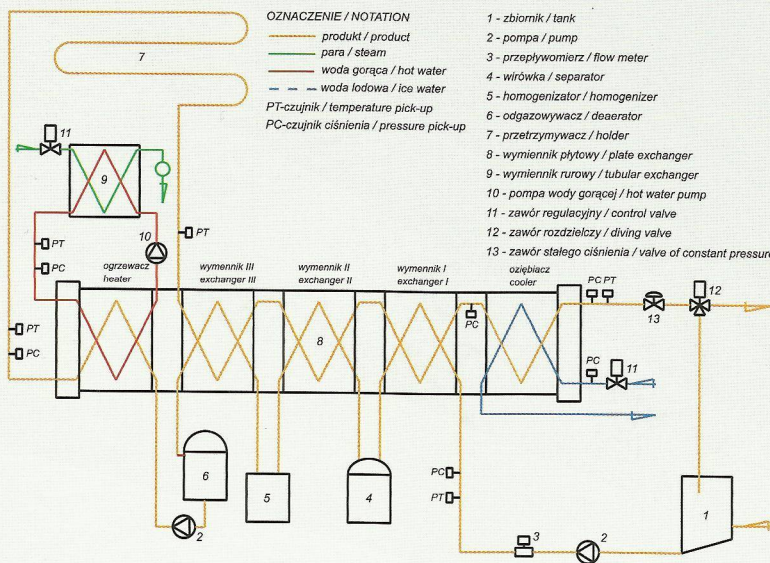
**PLATE PASTEURIZERS AND STERILIZERS
PLATE HEAT EXCHANGERS FOR THE FOOD INDUSTRY**



SPOMASZ Belzyce S.A. ul. Fabryczna 2, 24-200 Belzyce, Poland
tel.: + 48 81 517 22 81 to 85, fax: 81 517 22 86, e-mail: info@spomasz-belzyce.com.pl
[http:// www.spomasz-belzyce.com.pl](http://www.spomasz-belzyce.com.pl)

PASTERYZATORY I STERYLIZATORY PŁYTOWE

PLATE PASTEURIZERS AND STERILIZERS



Przeznaczenie

Prowadzenie nisko i wysokoparametrowej (pasteryzacja, sterylizacja) obróbki termicznej w przepływie o wydajności 100÷25 000 l/h, produktów spożywczych nie zawierających cząstek stałych, takich jak:

- mleko i napoje mleczne
- śmietanka
- mieszanka lodowa
- piwo i brzeczka piwna
- wino
- oleje spożywcze
- syropy
- soki

Budowa

Pasteryzator składa się z podzespołów i instalacji zestawionych na wspólnej ramie, dzięki czemu urządzenie jest zwarte i stanowi jedną całość.

- wielosekcyjny płytowy wymiennik ciepła
- przetrzymywacz rurowy
- instalacja produktu, wody gorącej, wody chłodzącej, pary
- zbiornik buforowy
- odgazowywacz
- armatura, pompy oraz zawory regulacyjne
- zintegrowany system sterowania urządzeniem

Dowolna konfiguracja urządzenia odnośnie parametrów pracy, wydajności i współpracy z innymi urządzeniami wchodzącymi w skład linii pasteryzujących: homogenizatorem, odgazowywaczem, wirówką czy pakowarką.

System sterowania urządzeniem z panelem operatorskim:

- monitorowanie, kontrola i wizualizacja bieżących parametrów pracy
- zapis parametrów procesu na nośniku pamięci
- sterowanie pracą urządzenia (temperaturami, ciśnieniem, pracą pomp i zaworów, itp.)

Purpose

Low and high parameter (pasteurization and sterilization) heat treatment process in the flow a capacity 100 ÷ 25 000 l/h, food products does not contain solid particles, such as:

- milk and milk drinks
- creams
- ice cream mix
- beer and beer wort
- wine
- food oils
- syrups
- juices

Construction

Pasteurizer is build with components and installations which are combined for the joint frame, so that the device is compact.

- many section plate heat exchanger
- tubular holder
- installations of product, hot water, cooling water, steam
- buffer tank
- deaerator
- armature, pumps and control valve
- integrated device control system

Optional configuration of the device of the type of work, productivity, and collaboration with other devices on the line pasteurization: homogenizer, degasifier, centrifuge or packaging machine.

Device control system with operator panel:

- Monitoring, control and visualization current parameters
- Recording of process parameters on the memory
- Control the operation of the device (temperature, pressure, work pumps and valves, etc.)

Układ przystosowany do spełnienia wymogów UE zgodnie z systemem HACCP
Unit is adapted to meet the requirements of EU according to HACCP system