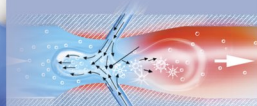




## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПАРАМЕТР	ТЕК – ПГ	ТЕК – СГ	ТЕК – ГП
Температура пастеризації (стерилізації), °С	50 - 95	65 - 115	50 - 85
Потужність електродвигуна, кВт	7,5 - 55	11 - 55	11 - 55
Продуктивність, т/г	0,5 - 5,0	0,8 - 5,0	5,0 - 20,0
Споживання електроенергії на 1 т продукту за годину, кВт/т	10-15	10-15	1-3
Розмір частинок, мкм		0,5-5	
Точність підтримання температури, °С		±0,2	
Режим роботи	полуавтоматичний, автоматичний		



### ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ

- ✓ поєднання в установці трьох процесів: змішування, пастеризації (стерилізації) і гомогенізації здешевлює процес обробки харчових продуктів на 40-60%;
- ✓ високий ККД на рівні 90% забезпечує високу економічність обладнання; відсутність нагрівальних поверхонь (пара або гаряча вода не використовуються);
- ✓ екологічна чистота;
- ✓ відсутність конвективних поверхонь нагріву дає можливість запобігти відкладенню молочного каменя і пригоранню молочних (харчових) продуктів, що неминуче в усіх апаратах-аналогах;
- ✓ підвищений ступінь експлуатаційної готовності установки дозволяє ввести її в дію протягом однієї робочої доби;
- ✓ можливість використання установок для миття технологічного обладнання.
- ✓ можливість пастеризації молока з кислотністю вище 18 ° Т;

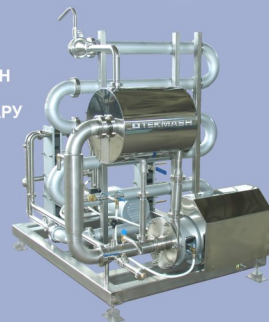


### НВ ПП „Інститут „ТЕКМАШ“

73036, Україна, м. Херсон,  
вул. Перекопська, 177/2, оф. 77  
тел./факс: +380(552) 35-14-19,  
+380(67) 742-32-35  
e-mail: info@tekmash.ua  
www.tekmash.ua

⊘ без ТЕН

⊘ без ПАРУ



## СИСТЕМИ

- ✓ ПАСТЕРИЗАЦІЇ
- ✓ СТЕРИЛІЗАЦІЇ
- ✓ ГОМОГЕНІЗАЦІЇ
- ✓ ЗМІШУВАННЯ

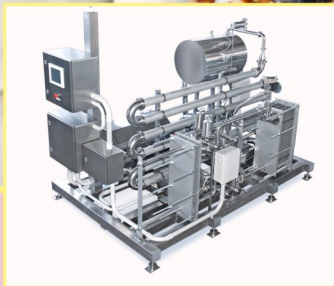


### «ТЕК-ПГ» пастеризатор-гомогенизатор проточного типу

«ТЕК-ПГ» використовується для пастеризації молока та молочних продуктів; яєчного меланжу.

Конструкція установки дозволяє, при необхідності, забезпечувати підігрів продукту до необхідної температури, пастеризацію при необхідній температурі, гомогенізацію, видачу продукту з певною температурою.

Конструкція установки припускає варіант безрозбірної миття. Через відсутність поверхонь нагріву на установці неможливе утворення молочного каменя, пригорання харчових рідин тощо. Це дозволяє отримувати високоякісний продукт.



### «ТЕК-СГ» стерилізатор - гомогенизатор проточного типу

Стерилізатори «ТЕК-СГ» застосовуються в технологічних процесах пастеризації, стерилізації та гомогенізації молока і молочних продуктів (йогурти, кефіри, вершки до 30% жирності, відновлене молоко), ефективного змішування і диспергації при виробництві комбінованих молочних продуктів (морозиво). Підходить найкращим чином для обробки відновлених соків.

В гідродинамічних установках «ТЕК-СГ» нагрівання рідини відбувається в її об'ємі тільки за рахунок турбулентності та кавітації. Завдяки цьому продукти в процесі стерилізації не пригорають, в них не утворюються канцерогенні та токсичні речовини.



### «ТЕК-ГП» / «ТЕК-НД» диспергатор - гомогенизатор - перемішувач

Насоси-гомогенизатори «ТЕК-ГП» / «ТЕК-НД» дозволяють швидко і ефективно перемішувати і гомогенізувати будь-який об'єм рідини.

Використання всього 1-3 кВт енергії на 1т готової продукції робить «ТЕК-ГП» / «ТЕК-НД» лідером в енергозберігаючих рішеннях.

«ТЕК-ГП» / «ТЕК-НД» незамінний у виробництві молочних продуктів; яєчних меланжів; згущеного молока; кондитерських начинок, кремів; сумішей для морозива; комбінованих соків; соусів, горчичи, кетчупа тощо.