



ТЕПЛООБМЕННЫЕ
РЕШЕНИЯ



+7 (499) 350-29-88



E8company.ru



E8@E8company.ru



г. Одинцово, ул. Старое Яскино, дом 123

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ПИЩЕВЫЕ УСТАНОВКИ ПРОИЗВОДСТВА КОМПАНИИ E8





МИССИЯ КОМПАНИИ E8 — создавать эффективные и гигиенические пищевые установки на основе ответственного отношения к бережному производству и индивидуального подхода к каждому клиенту

Мы помогаем создавать сбалансированное рабочее пространство для стабильной реализации потенциала Вашего производства.

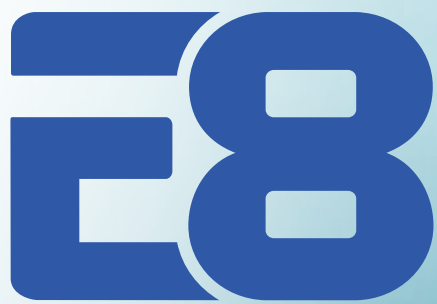
ТЕПЛООБМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ — это продукт, который компания E8 предлагает своим клиентам в области пищевой промышленности. Компания производит разборные пластинчатые теплообменники в облицовке из нержавеющей стали или полностью из нержавеющей стали, а также пищевые установки для различных технологических процессов.

ЦЕЛЬ КОМПАНИИ E8 — обеспечить своих заказчиков эффективными инженерными и техническими решениями путем оптимизации производственных процессов. Дать возможность Вашему бизнесу максимально плодотворно использовать производство



ПРОИЗВОДСТВО компании находится в г. Одинцово Московской области.





ТЕПЛООБМЕННЫЕ
РЕШЕНИЯ



БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА

Оптимальное гарантированное время выдерживания продукта при температуре пастеризации, что обеспечивает хорошие микробиологические показатели



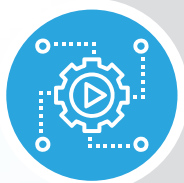
СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА

Короткое время температурного воздействия позволяет уничтожить болезнетворные бактерии, сохраняя все лучшие качества продукта



ЗДОРОВЬЕ

Соответствие стандартам и требованиям пищевой промышленности



УДОБСТВО И КОМФОРТ

Автоматическое управление с визуализацией, регистрацией и архивацией



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

+7 (499) 350-29-88

 E8company.ru

 E8@E8company.ru

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

Пастеризационно-охладительная установка – специализированное оборудование, предназначенное для тепловой обработки и охлаждения молока и других пищевых продуктов. Автоматически контролирует и регулирует технологический процесс. Широко применяется на предприятиях по производству молочных и пивобезалкогольных продуктов.

Типовые пастеризаторы:

- на **1000** литров в час (1 т/ч)
- на **3000** литров в час (3 т/ч)
- на **5000** литров в час (5 т/ч)
- на **10000** литров в час (10 т/ч)
- на **15000** литров в час (15 т/ч)
- на **25000** литров в час (25 т/ч)
- на **50000** литров в час (50 т/ч)



Мы изготавливаем установки производительностью от 500 до 50 000 литров в час.

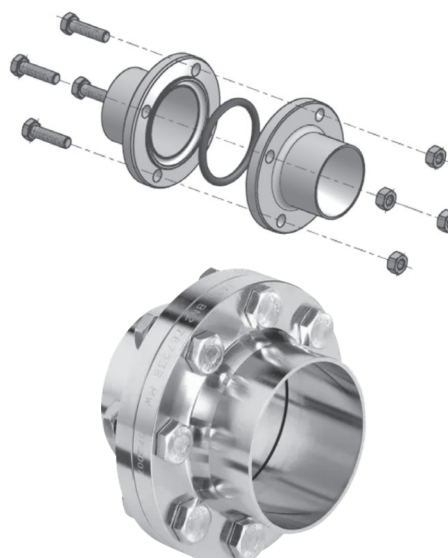
Основой наших установок являются пластинчатые теплообменники. Мы производим установки только на базе пластинчатых теплообменников Е8 в гигиеническом исполнении. Полностью из нержавеющей стали или в облицовке из нержавеющей стали (в зависимости от задач производства).

ПРЕИМУЩЕСТВА УСТАНОВОК Е8:

1 Тип присоединения по стандартам заказчика



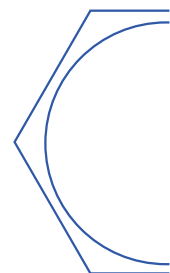
Трубное резьбовое соединение («молочная гайка»)



Фланцевое асептическое соединение

ПРЕИМУЩЕСТВА УСТАНОВОК E8:

- 2 Гарантированное время выдерживания продукта при температуре пастеризации, что обеспечивает требуемую микробиологию продукта
- 3 Автоматическое управление с визуализацией, регистрацией и архивацией
- 4 Высокие показатели санитарной обработки, благодаря отсутствию мертвых зон, достижению необходимой эффективности действия моющих растворов в режиме CIP
- 5 Выдерживатель изготовлен путем сварки в среде инертных газов, с эндоскопическим контролем, что обеспечивает его лучшую промывку



ИСПОЛЬЗУЕМ КАЧЕСТВЕННУЮ НЕРЖАВЕЮЩУЮ СТАЛЬ AISI 316L ДЛЯ ПЛАСТИН

Большинство производителей используют сталь AISI 304 - менее долговечную.

Пластины толщиной 0,5-0,55 мм марки AISI 316L. По сравнению **со сталью марки AISI 304, сталь AISI 316L** имеет в составе меньше углерода и имеет в составе больше легирующих элементов: которые влияют на коррозионную устойчивость. А за счет меньшего содержания углерода, менее 0,03%, **сталь марки AISI 316L** имеет лучшую штампуемость и более гладкий микрорельеф поверхности. Каждая партия пластин **из стали марки AISI 316L** имеет сертификат на металл 3.1 EN10204.

Пластины E8.

Марка стали **AISI 316 L**

Толщина: 0,5 - 0,55 мм

Состав: хром 15-17%, никель 14-16%,
молибден 2,5-3%

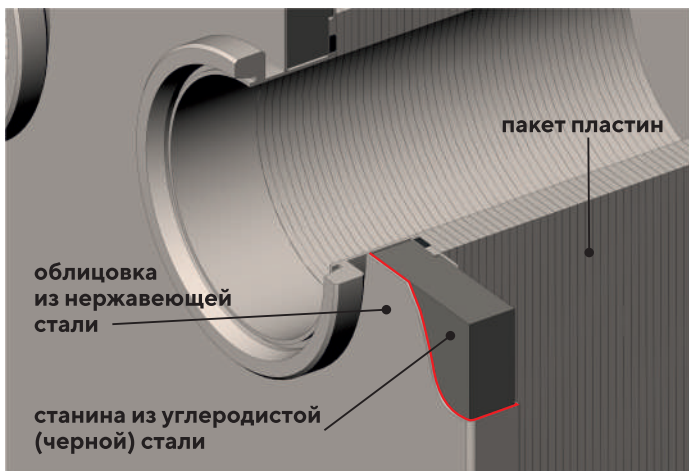
Средний срок службы: 10-15 лет



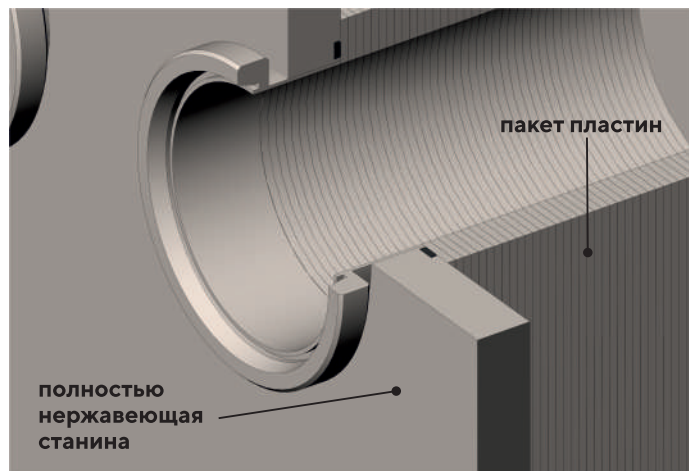
ПРЕИМУЩЕСТВА ПИЩЕВЫХ УСТАНОВОК E8

Собственное производство:

- корпусов **в облицовке** из нержавеющей стали



- корпусов **полностью** из нержавеющей стали



Возможность изготовить теплообменник/установку 1 в 1 на замену заказчика.

Полностью взаимозаменяемый по всем параметрам, габаритным, присоединительным размерам теплообменник (Альфа Лаваль, ГЕА, Sondex).



Теплообменник Alfa Laval заказчика



Теплообменник E8 на замену



Возможность изготовления теплообменника до 5 секций:



Пятисекционный теплообменник в нержавеющей исполнении

- | | |
|---------------|----------------|
| 1 нагрев | 4 охлаждение |
| 2 подогрев | 5 доохлаждение |
| 3 рекуперация | |

Теплообменный аппарат спроектирован и рассчитан специально для работы под высоким давлением 20-25 бар. Обладает высокими теплообменными характеристиками.

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ПИЩЕВЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ

Компания Е8 накопила хороший практический опыт производства пищевых пластинчатых теплообменников в гигиеническом исполнении для практических всех важных процессов пищевой промышленности. Это пластинчатые пастеризаторы, охладители, теплообменники в масложировой отрасли, производстве напитков, вина и молочной продукции.



Пластинчатые охладители

Охлаждение молока, сливок и других жидкостей в потоке, конденсация соковых паров



Пластинчатые пастеризаторы

Пастеризация пищевых жидкостей, теплообменники любой мощности



Теплообменники в масложировой отрасли

Охлаждение (кристаллизация) или нагрев масла/смеси масел



Технические процессы теплообмена при производстве спиртов, сусла

Пастеризация и охлаждения сусла (возможно изготовление многоступенчатого теплообменника)

РАЗБОРНЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ E8 С ПЛАСТИНАМИ FREE FLOW (СВОБОДНЫЙ ПОТОК)

Разборные пластинчатые теплообменники с пластинами free flow (с англ. «свободный поток») используются для сред, содержащих частицы, которые могут забивать стандартные типы каналов разборных пластинчатых теплообменников:

- жидкости, содержащие взвешенные вещества
- кристаллизующиеся жидкости
- пульпы
- вязкие среды

Материалы пластин:

AISI 316L, AISI 304, Titanium, C276, C2000, C22

Рабочая температура сред:

от минус 30° С до + 200° С

Рабочее давление:

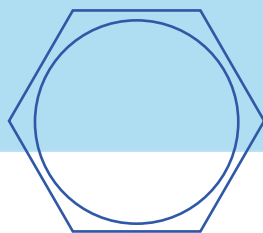
до 1,0 МПа

Диаметр присоединений:

Ду25 - Ду400

Ширина канала:

до 13 мм



Внешний вид пластин типа free flow

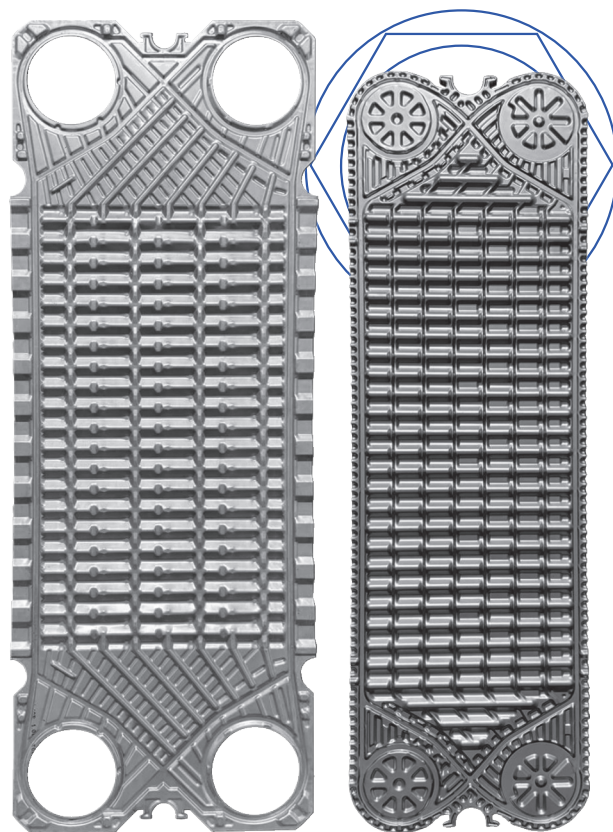
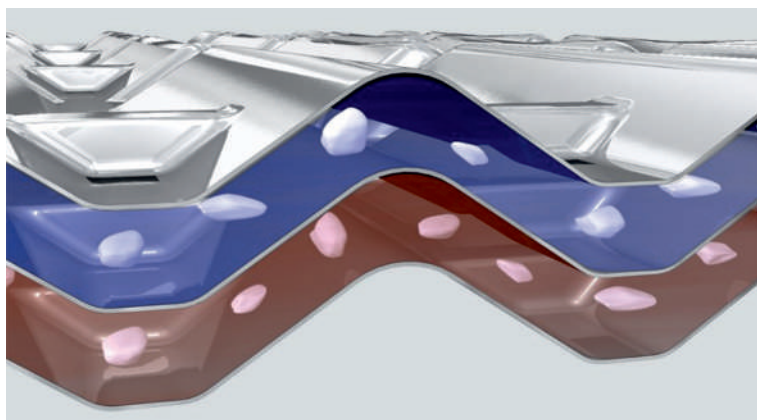


Схема движения рабочих сред в каналах free flow



Применяются в качестве подогревателей сред с включениями:

- соки с мякотью, сиропы, йогурты



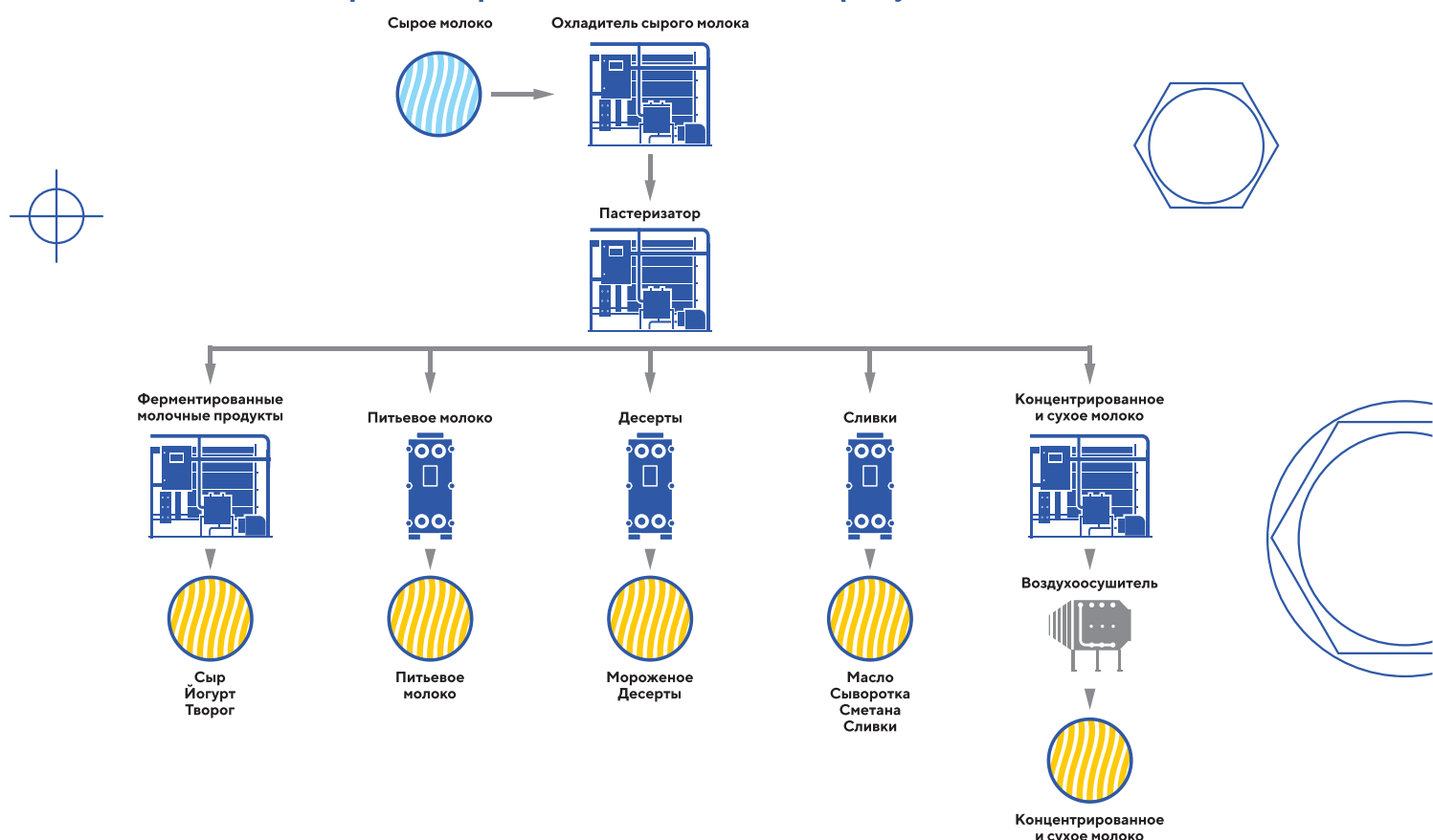
Преимущества:

- особое рифление пластины обеспечивает низкий перепад давления и пониженное загрязнение пластины при низких скоростях потоков
- длительная работа теплообменника даже при засорении части каналов, благодаря отсутствию контакта пластин друг с другом
- лёгкий доступ для очистки и ревизии
- возможность промывки переключением потоков (реверс)

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Молочные пастеризаторы позволяют нагревать поступающее молоко до температуры сепарирования и температуры гомогенизации, пастеризовать с выдержкой в трубчатом выдерживателе и охлаждать пастеризованное молоко, используя регенерацию тепла в секциях регенерации пластинчатого теплообменника установки. Все процессы происходят полностью в автоматическом режиме, что исключает перегрев или недостаточную пастеризацию, а также гарантирует полное соблюдение санитарно-гигиенических условий.

Процесс производства молочных продуктов



Применяются в качестве:

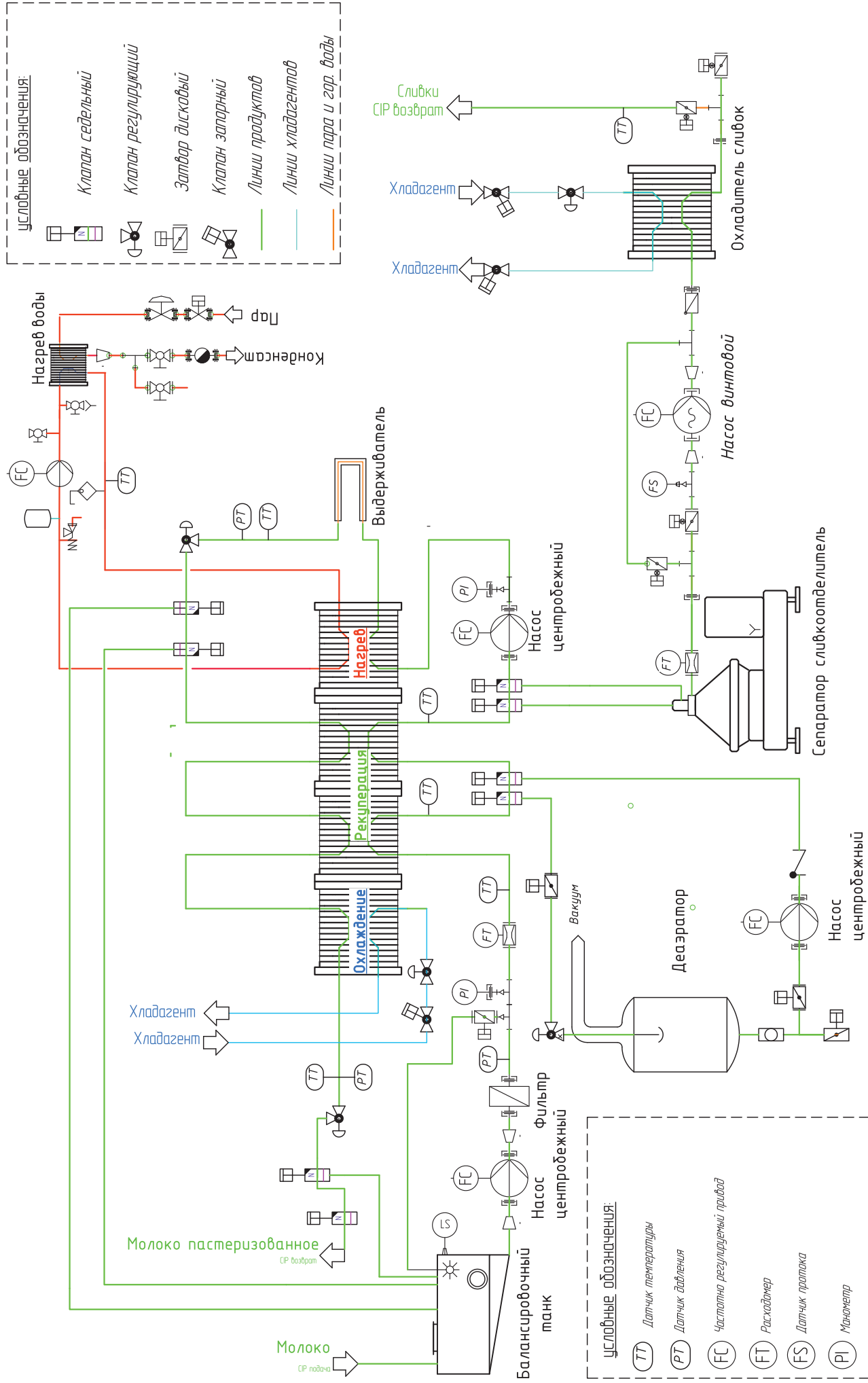
- Пастеризация и охлаждение молока
- Пастеризация и охлаждение смесей для мороженого
- Пастеризация и охлаждение молочной сыворотки
- Пастеризация и охлаждение сливок



Преимущества:

- Короткое время температурного воздействия позволяет уничтожить болезнетворные бактерии, сохраняя качества продукта
- Конструкции элементов установки исключают возможность перекрестного загрязнения продукта
- Строгий контроль всех этапов производства
- Приемка ОТК каждого ПОУ перед отправкой
- Индивидуальные решения для специальных процессов
- Работа практически с любыми продуктами
- Соответствие стандартам пищевой промышленности

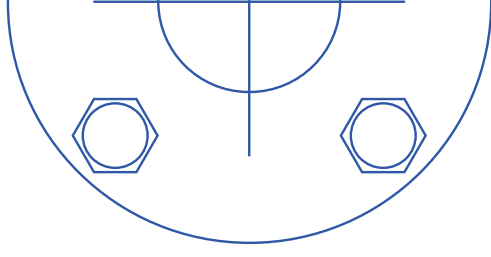
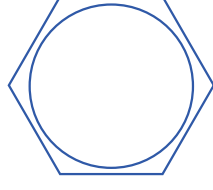
ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКСНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ МОЛОКА



ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКСНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ МОЛОКА

Применяются в качестве:

- Для пастеризации цельного молока
- Для пастеризации обезжиренного молока
- Для пастеризации нормализованного молока с частичной или полной гомогенизацией
- Комплексная установка



Состав и основные возможности:

- 1** Многосекционный пластинчатый теплообменник
 - Многосекционная конструкция
 - Регенерация больше 93%
 - Бережный нагрев горячей водой
 - Гигиеничная конструкция, материалы пластин и уплотнений
 - Промежуточный нагрев для деаэрации, сепарации и гомогенизации
- 2** Комплектуется сепараторами сливоотделителями
- 3** Пленочный деаэратор с возможностью частичной дезодорации – конденсация пара
- 4** Трубчатый выдерживатель
 - Оптимальная геометрия
 - Расчет RU
- 5** Система повышения давления в зоне пастеризации и регенерации – предотвращение вторичного инфицирования.
- 6** Система рециркуляции.
- 7** Пластинчатый охладитель для сливок.
- 8** Система промывки и стерилизации. Может комплектоваться локальной станцией СР.
- 9** Автоматическая система управления с регистраций и архивацией паспортов мойки и пастеризации.



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7 (499) 350-29-88



E8company.ru



E8@E8company.ru

ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПИВА, КВАСА, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Отличительной особенностью данных пастеризаторов пива в потоке — является создание в продуктовом контуре высокого давления, необходимого для предотвращения потери продуктом углекислого газа в процессе пастеризации. Высокое давление обеспечивают дополнительные повышающие насосы. Контроль и поддержание давления, а так же необходимых температурных режимов осуществляется в автоматическом режиме, под управлением программируемого логического контроллера.

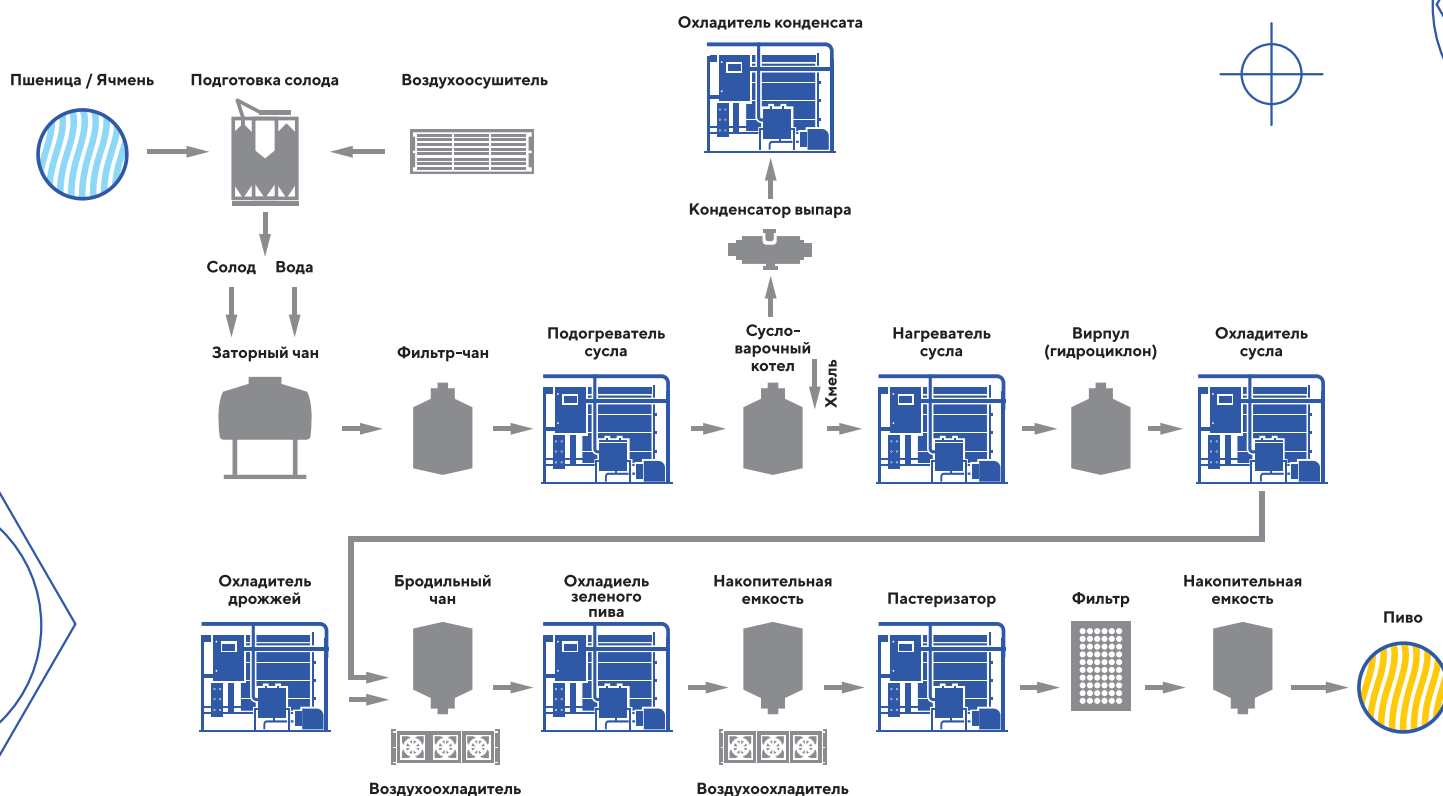
Применяются в качестве:

- Пастеризация и охлаждение пива
- Пастеризация и охлаждение кваса
- Пастеризация и охлаждение безалкогольных напитков



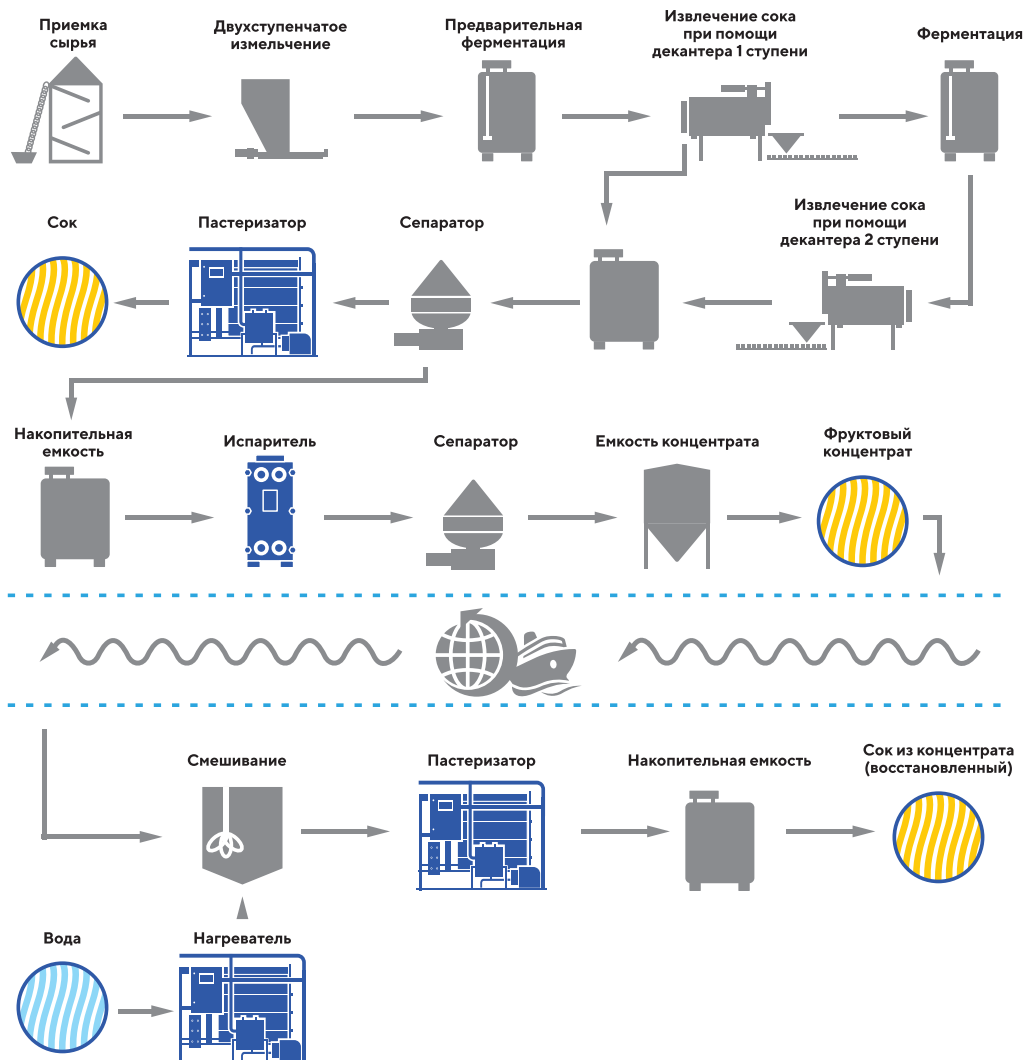
Пастеризация в непрерывном тонкослойном потоке осуществляется в многосекционном пластинчатом теплообменнике, с применением метода регенерации. В секции регенерации входящий продукт нагревается за счет тепла передаваемого встречным потоком горячего пастеризованного пива, далее в секции пастеризации происходит окончательный нагрев продукта до заданной температуры пастеризации при помощи встречного потока горячей воды. В секции охлаждения продукт охлаждается до необходимой температуры хладоносителем.

Пример процесса производства пива



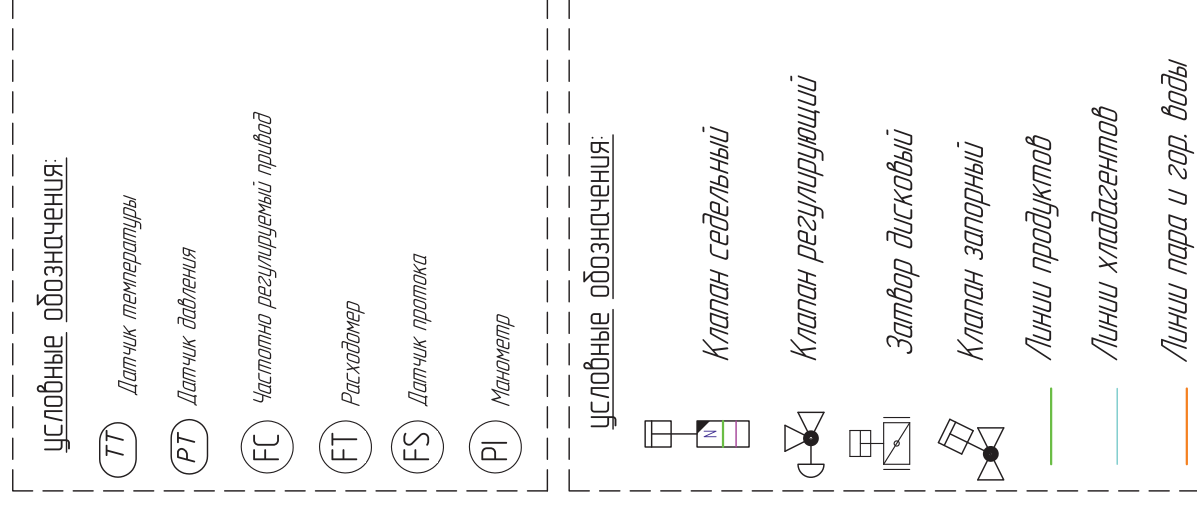
ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПИВА, КВАСА, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Пример процесса производства напитков



Преимущества:

- Высокие показатели санитарной обработки, благодаря отсутствию непромывных зон, достижению необходимой скорости потока моющих растворов в режиме CIP
- Теплообменный аппарат спроектирован и рассчитан специально для работы под высоким давлением. Обладает высокими теплообменными характеристиками
- Теплообменники с широким каналом для напитков, содержащих мякоть, волокна и прочие включения
- Возможность применения пластин из нержавеющей стали и титана
- Соответствие стандартам пищевой промышленности



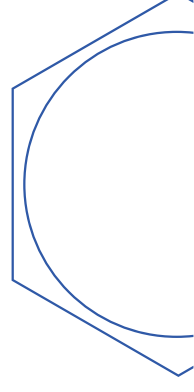
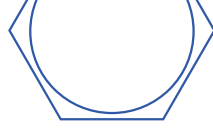
ОХЛАЖДЕНИЕ МОЛОКА И НАПИТКОВ

Назначение:

- Охлаждение при перекачивании молока и напитков на различных стадиях технологического процесса

Состав и ключевые особенности:

- 1** Разборный пластинчатый теплообменник
 - Высокая эффективность охлаждения, для пива до -2С
 - Гигиеничная конструкция, материалы пластин и уплотнений
 - Эффективная циркуляционная мойка
- 2** Циркуляционный контур теплоносителя с насосом
 - Управление температурой хладагента
 - Бережное охлаждение
 - Исключение замерзания
- 3** Система повышения давления напитка с контролем расхода
 - Управление расходом и давлением напитка
 - Повышение давления в секции продукта теплообменника, во избежание риска попадания хладагента в напиток
- 4** Автоматическая система управления с регистрацией параметров
- 5** Может быть выполнена в едином модуле



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7 (499) 350-29-88



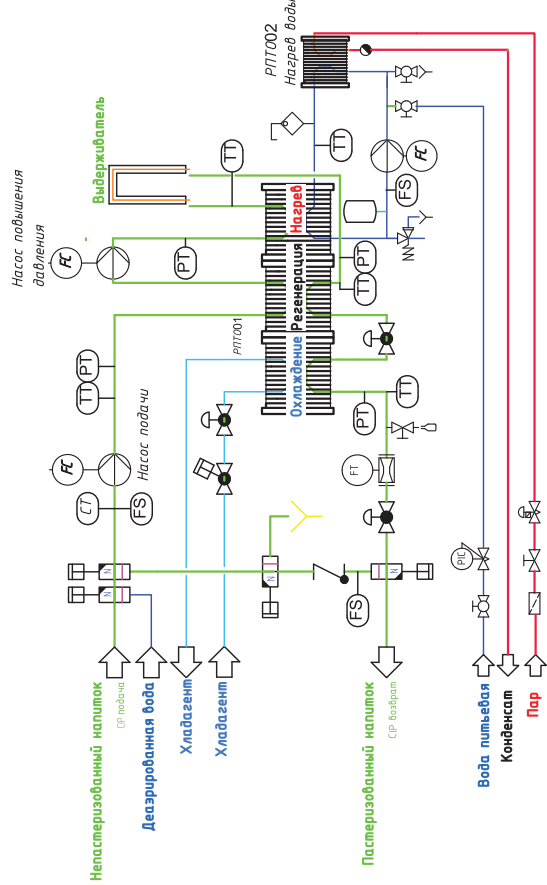
E8company.ru



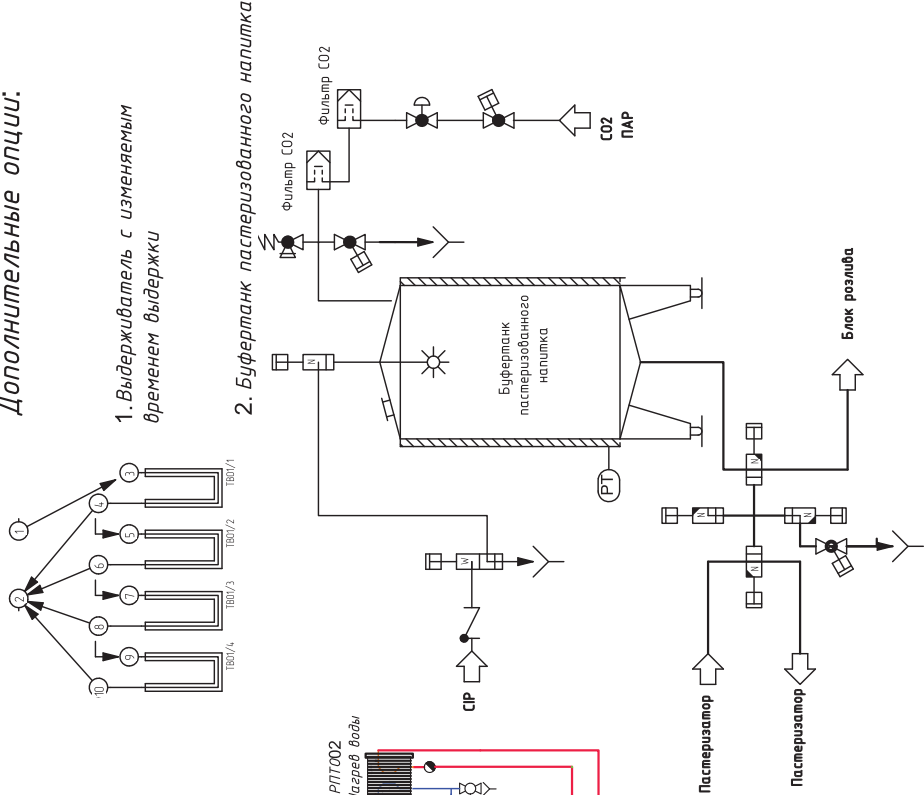
E8@E8company.ru

ПАСТЕРИЗАЦИЯ НАПИТКОВ И ПИВА В ПОТОКЕ

Пастеризатор поточный пластинчатый



Дополнительные опции:



условные обозначения:

TT Датчик температуры

PT Датчик давления

FC Частотно регулируемый привод

FT Расходомер

FS Датчик потока

PI Манометр

условные обозначения:

К Клапан седельный

КР Клапан регулирующий

З Затвор дисковый

КЗ Клапан запорный

Л Линия продуктов

ЛХ Линия хладагентов

ЛГ Линия пара и гор. воды

ПАСТЕРИЗАЦИЯ НАПИТКОВ И ПИВА В ПОТОКЕ

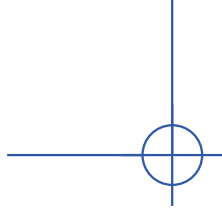
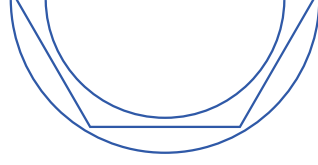
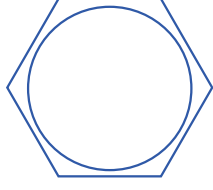
Назначение:

- Микробиологическая стабилизация пива и напитков путем быстрого нагрева и охлаждения продукта в потоке

Состав:

- 1** Пластинчатый теплообменник
 - Многосекционная конструкция
 - Регенерация больше 93%
 - Щадящий нагрев горячей водой
 - Гигиеничная конструкция, материалы пластин и уплотнений
- 2** Трубчатый выдерживатель
 - Оптимальная геометрия
 - Расчет PU
- 3** Система повышения давления в зоне пастеризации и регенерации

- 4** Система рециркуляции
- 5** Система вытеснения для избегания избыточного термического воздействия
- 6** Система промывки и стерилизации
- 7** Автоматическая система управления с регистрацией параметров
- 8** Комплектация буферным танком пастеризованного продукта



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7 (499) 350-29-88

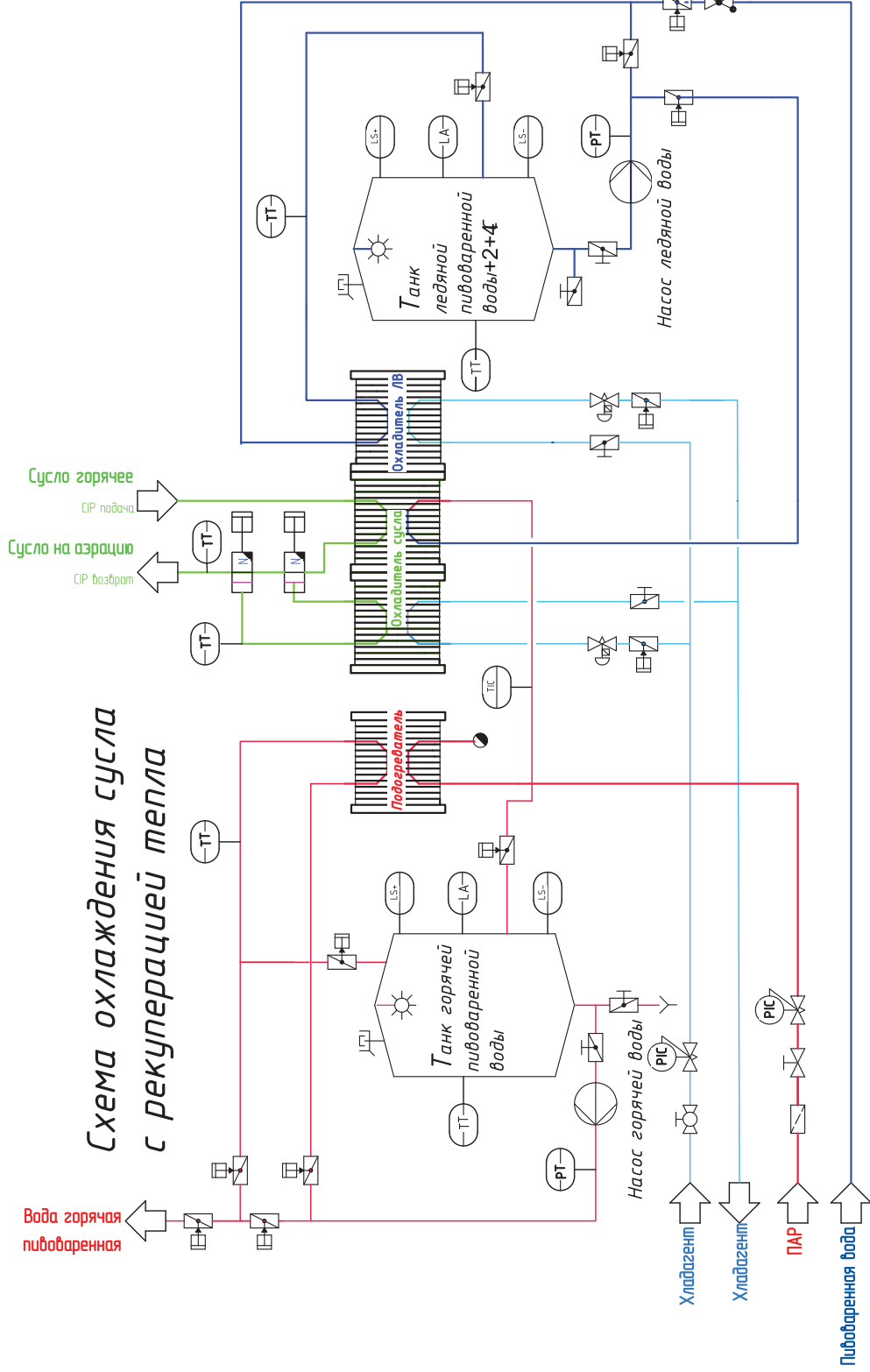


E8company.ru



E8@E8company.ru

ОХЛАЖДЕНИЕ ПИВНОГО СУСЛА С РЕКУПЕРАЦИЕЙ ТЕПЛА



условные обозначения:



Датчик температуры



Датчик давления



Частотно регулируемый привод



Расходомер



Датчик потока



Манометр

условные обозначения:



Клапан седельный



Клапан регулирующий



Затвор дисковый



Клапан запорный

Линии продуктов

Линии хладагентов

Линии пара и гор. воды

ОХЛАЖДЕНИЕ ПИВНОГО СУСЛА С РЕКУПЕРАЦИЕЙ ТЕПЛА

Назначение:

- Охлаждение пивного сусла до температуры начала ферментации
- Нагрев горячей воды для пивоварения при охлаждении сусла

Преимущества:

- 1 Специальные пластины и уплотнения для минимальной адгезии бруса и труба
- 2 Качественный CIP
- 3 Легкая разборка и очистка
- 4 Наибольшее энергосбережение в варочном цехе
- 5 Возможно двухступенчатое охлаждение – различные типа пива
- 6 Буферизация сглаживает пиковые нагрузки
- 7 Модульное и компактное исполнение для крафтовых пивоварен

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



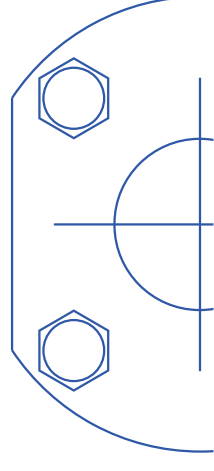
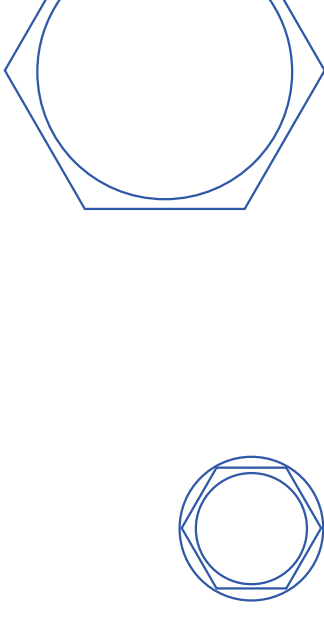
+7 (499) 350-29-88



E8company.ru



E8@E8company.ru



ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ВИНА

Пастеризационная установка предназначена для мгновенного нагрева и последующего охлаждения вин, сидров, винных напитков в многосекционном противоточном пластинчатом теплообменнике. Установка для пастеризации используется на производстве связанном с винным сусликом и спиртосодержащими напитками.

Производственный процесс протекает в строгом соответствии с производственной рецептурой и заданными технологическими параметрами.

Применяются в качестве:

- Пастеризация и охлаждение вина
- Термической обработки виноматериалов
- Локальной CIP-мойки установки



Основные шаги технологического процесса:

- Предварительная стерилизация
- Разогрев установки водой до необходимой температуры
- Вытеснение воды и наполнение продуктом
- Пастеризация/циркуляция продукта
- Выталкивание продукта водой
- Безразборная мойка

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7(499)350-29-88



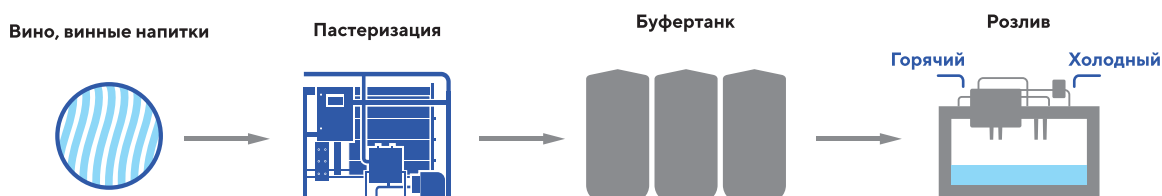
E8company.ru



E8@E8company.ru

ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ВИНА

Пример процесса производства вина



Преимущества:

- Долговечность
- Простота монтажа, эксплуатации, обслуживания и ремонта
- Строгий контроль всех этапов производства
- Высочайшие стандарты исполнения сварных и монтажных работ
- Приемка ОТК каждого ПОУ перед отправкой
- Индивидуальные решения для специальных процессов
- Работа практически с любыми продуктами
- Соответствие стандартам пищевой промышленности

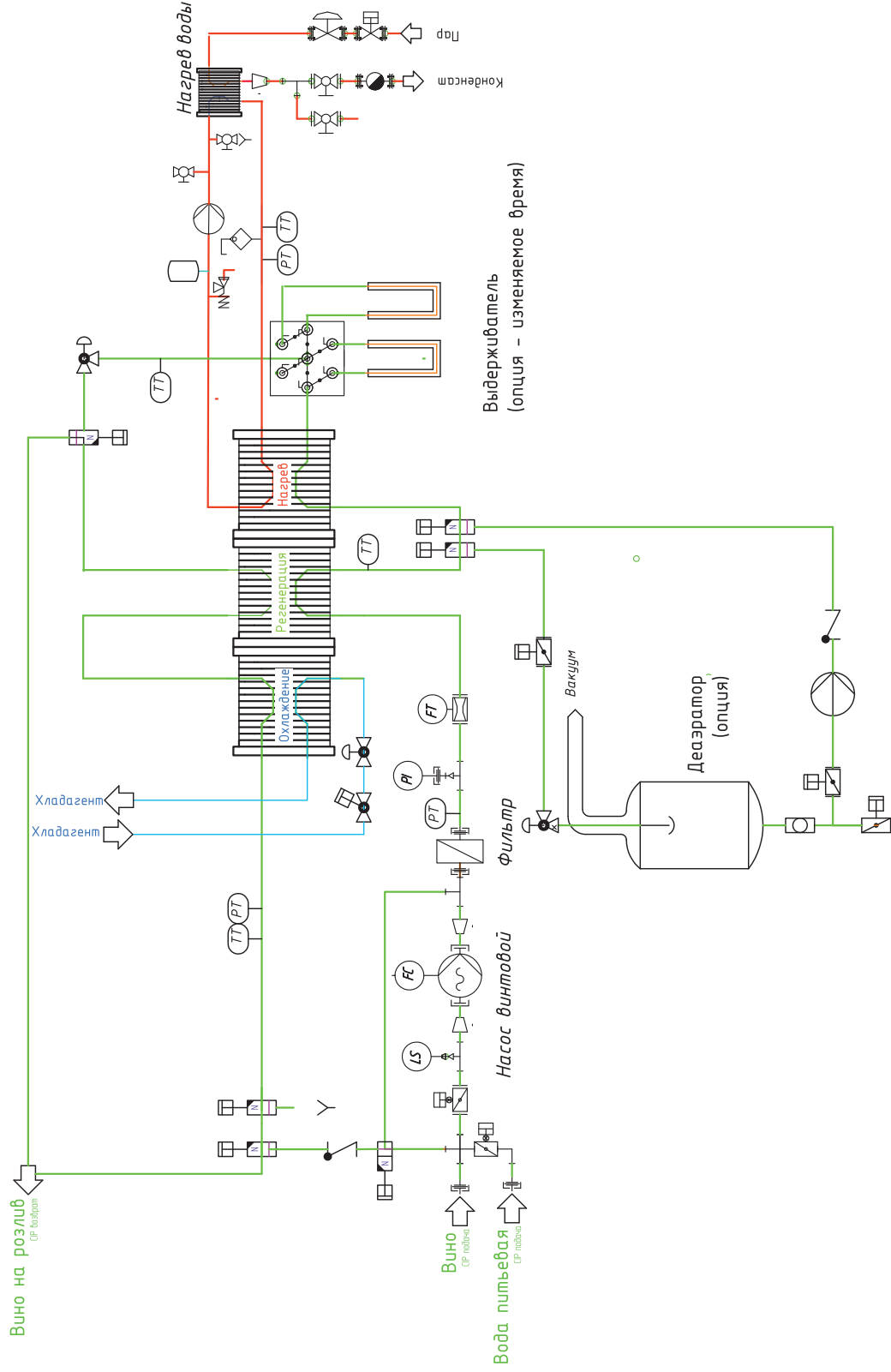
ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

+7(499)350-29-88

E8company.ru

E8@E8company.ru

ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ВИНА



условные обозначения:

 Датчик температуры

 Датчик давления

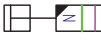
 Частотно регулируемый привод

 Расходомер

 Датчик потока

 Манометр

условные обозначения:

 Клапан седельный

 Клапан регулирующий

 Затвор дисковый

 Клапан запорный

 Линия продуктов

 Линия хладагентов

 Линия пара и гор. воды

ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ВИНА

Назначение:

- Пастеризация вин для холодного розлива
- Нагрев вин для горячего розлива
- Термостабилизация, инаktivация ферментов
- Обработка соков и сусл
- Производство кошерных вин
- Пастеризация безалкогольных и игристых винных напитков

Состав и основные возможности:

- 1** Многосекционный пластинчатый теплообменник
 - Многосекционная конструкция
 - Регенерация больше 93%
 - Бережный и быстрый нагрев горячей водой с минимальной разницей в температурах
 - Гигиеничная конструкция, материалы пластин и уплотнений
 - Промежуточный нагрев для деаэрации
 - Практически мгновенное охлаждение
- 2** Плёночный деаэратор с конденсатором
- 3** Трубчатый выдерживатель
 - Оптимальная геометрия Расчет RU
 - Расчет и поддержание заданных RU
 - Изменяемое время выдержки для различных типов вин, и предотвращения термических вкусовых изменений
- 4** Система рециркуляции
- 5** Система промывки и стерилизации – может комплектоваться локальной станцией CIP
- 6** Автоматическая система управления с регистрацией и архивацией паспортов мойки и пастеризации

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



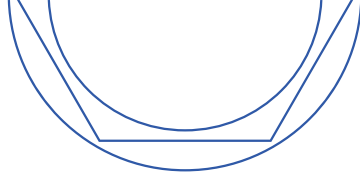
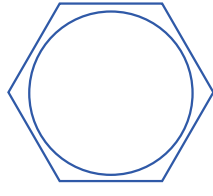
+7 (499) 350-29-88



E8company.ru



E8@E8company.ru



СТАНЦИИ СИП-МОЙКИ

CIP является важным компонентом в обеспечении безопасности пищевых продуктов при их производстве. Качественная очистка между производственными циклами позволяет избежать контаминации микроорганизмами и аллергенами, выпуска продуктов, которые не соответствуют стандартам.

Позволяет обеспечить комплексное воздействие все факторов очистки: механических, термических и химических на поверхности оборудования.

Используя СИП-станции, можно выполнять очистку и стерилизацию:

- пастеризаторов
- упаковочных линий
- дозаторов продукции
- емкостного оборудования
- трубопроводов



Основные элементы СИП-мойки:

- Емкости для воды и растворов в различной компоновке:
 - питьевой воды,
 - щелочного раствора,
 - кислотного раствора,
 - дезинфекционного раствора,
 - оборотной воды
- Теплообменник
- Насосы
- Запорная арматура
- Детекторы концентраций, температуры, давления, уровня жидкостей
- Дозаторы для установки и контроля заданной концентрации моющего средства
- Блок управления

СИСТЕМА БЕЗРАЗБОРНОЙ МОЙКИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ (CIP, SIP)

Эффективная и безопасная работа очистки основана на контроле четырех ключевых параметров цикла Sinner:

- концентрации моющего средства, расхода, температуры и времени
- система состоит из станции CIP, распределительных линий CIP, объектов, подлежащих очистке
- существуют два типа системы CIP – централизованная и децентрализованная

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7(499)350-29-88



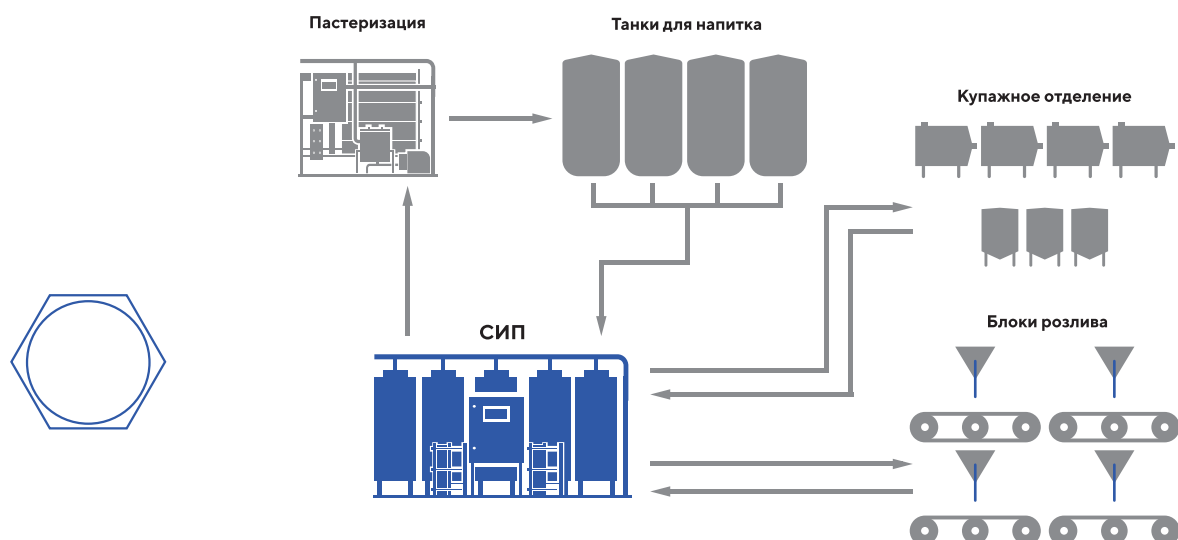
E8company.ru



E8@E8company.ru

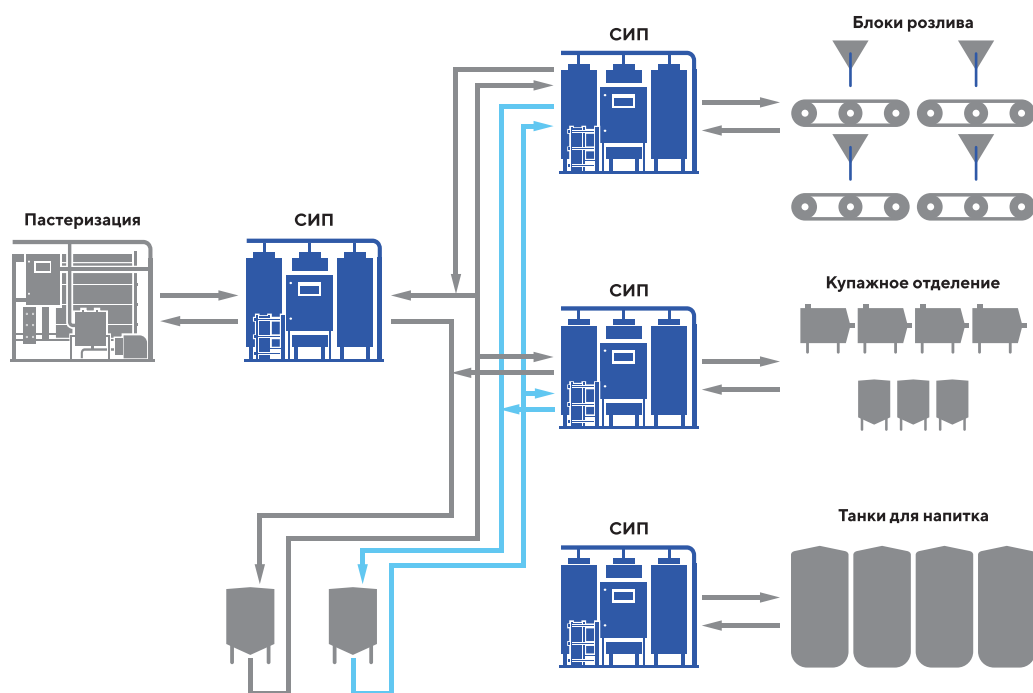
Централизованные CIP-системы

- наиболее эффективны там, где расстояние между станцией CIP и объектами мойки небольшое
- также распространены на крупных предприятиях, где все операции CIP выполняются централизованно с единой системой управления
- позволяют очищать несколько объектов одновременно
- позволяют рекуперировать ресурсы
- более безопасны при обращении с химическими веществами



Децентрализованные CIP-системы

- эффективны на удаленных объектах
- позволяют обрабатывать сильнозагрязненные объекты, где растворы повторно использовать не целесообразно
- эффективная обработка особо чистых объектов одноразовыми растворами
- снижение риска перекрестного загрязнения



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

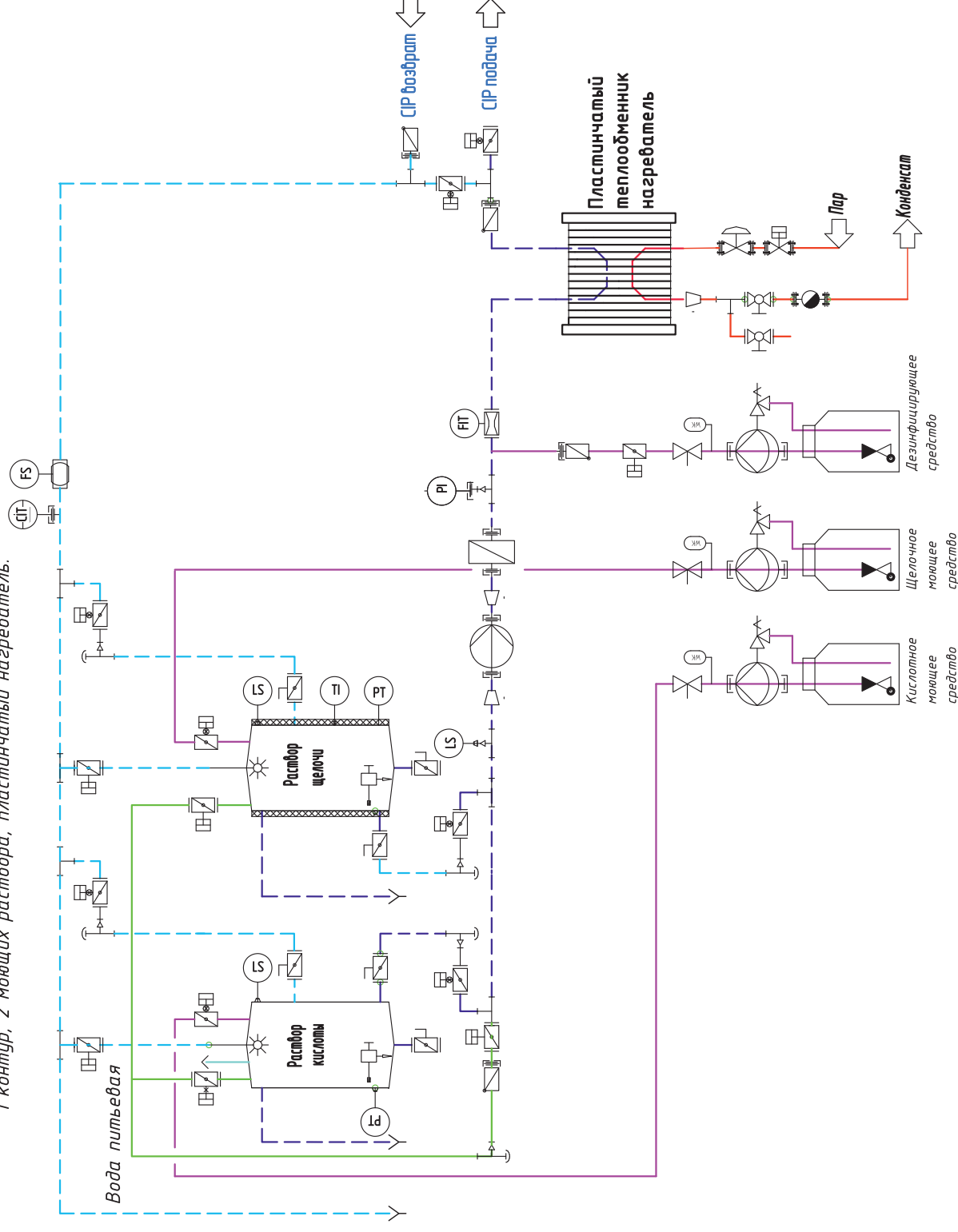
+7(499)350-29-88

E8company.ru

E8@E8company.ru

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СТАНЦИЯ ЦИРКУЛЯЦИОННОЙ БЕЗРАЗБОРНОЙ МОЙКИ ОБОРУДОВАНИЯ (СІР)

Автоматическая станция циркуляционной безразборной мойки оборудования (СІР) 1 контур. 2 моющих раствора, пластинчатый нагреватель.



словные обозначения:

Датчик температуры

РТ Датчик давления

Частотно регулируемый привод

(FT) Расходомер

FS Датчик протока

(P) Манометр

цсловные обозначения:

Клапан седельный.

Клапан результирующий -

Затвоо дисковий

Клапан запорный

Личии продуктов

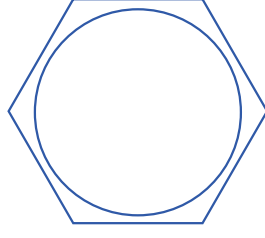
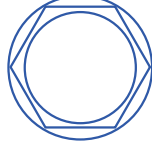
Линия хладагентов

Линия пара и гор. воды

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СТАНЦИЯ ЦИРКУЛЯЦИОННОЙ БЕЗРАЗБОРНОЙ МОЙКИ ОБОРУДОВАНИЯ (СІР)

Состав и ключевые особенности:

- 1** Пластинчатый теплообменник
 - Высокая эффективность нагрева воды и моющих растворов
 - Гигиеничная конструкция, материалы пластин и уплотнений
 - Возможен промежуточный контур теплоносителя при электроподогреве
- 2** Циркуляционный контур моющих средств
 - Подбор режимов и проектирование под конкретные загрязнения и виды очищаемого оборудования
 - Постоянный контроль концентраций, температуры и скорости потока
 - Возможность одновременной работы нескольких контуров мойки
- 3** Танки для воды и моющих средств
 - Оптимальная комплектация танками под конкретные задачи
 - Рекуперационные танки для экономии воды сред
 - Система самоочищения танков
- 4** Автоматическая система управления с регистраций и архивацией паспорта мойки
- 5** Может быть выполнена в централизованном, децентрализованном, модульном исполнении



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7 (499) 350-29-88



E8company.ru



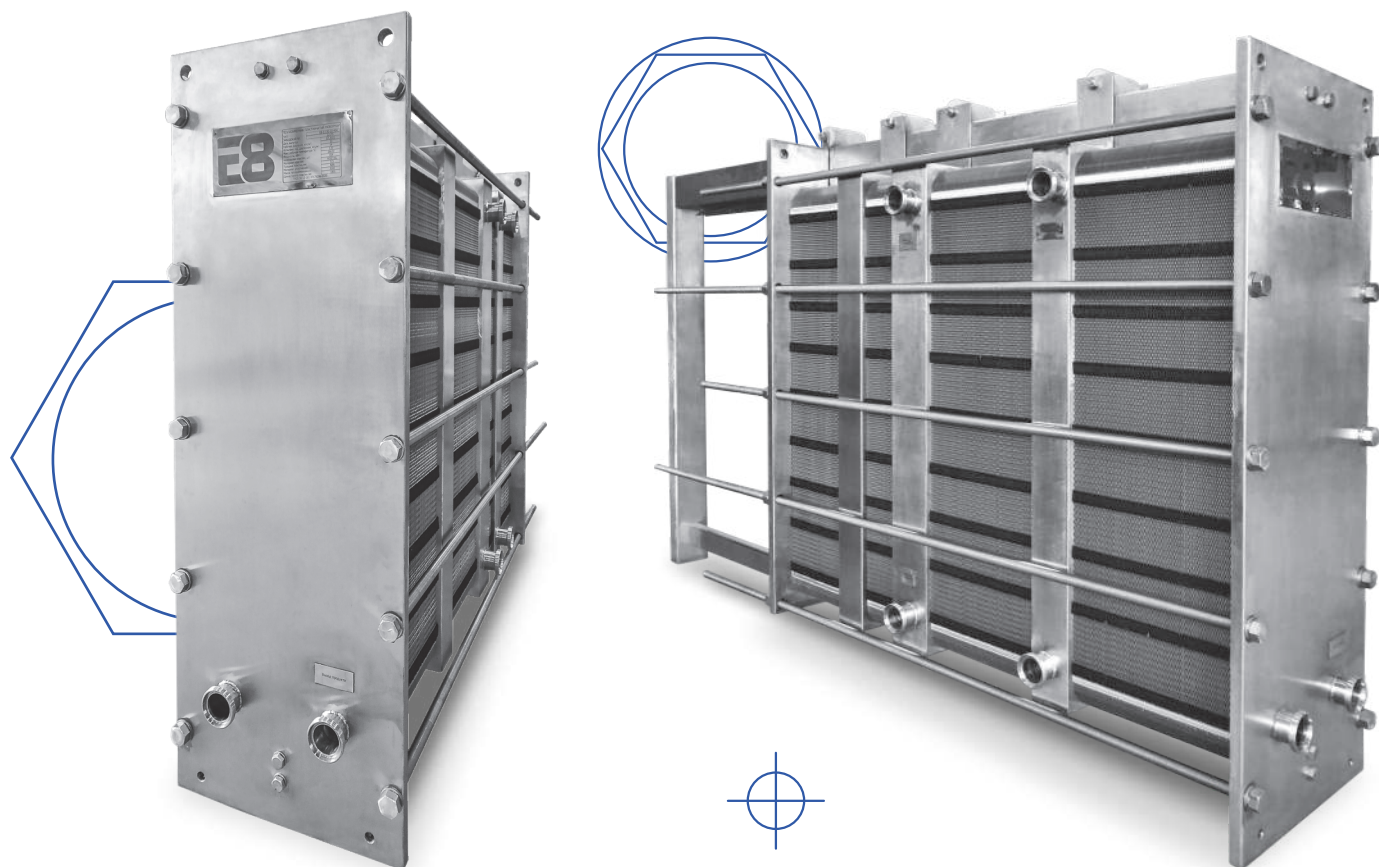
E8@E8company.ru



РЕАЛИЗОВАННЫЕ КЕЙСЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Кейс №1

Теплообменник E8-S-150 для молочной промышленности



Теплообменник пастеризации молока в составе пастеризационной установки.

- Теплообменник имеет 4 секции: секция пастеризации, две секции регенерации и секция охлаждения.
- Секции регенерации предусмотрены для того, чтобы продукт (молоко) сам себя и охлаждал, и нагревал одновременно (взаимовыгодный процесс).
- Секция пастеризации доводит продукт (молоко) до нужной температуры пастеризации, нагревая продукт (молоко) до 96–97 °С водой (и в некоторых случаях паром).
- Секция охлаждения доводит продукт (молоко) до нужной температуры, при которой можно осуществлять разлив уже пастеризованного охлажденного молока.

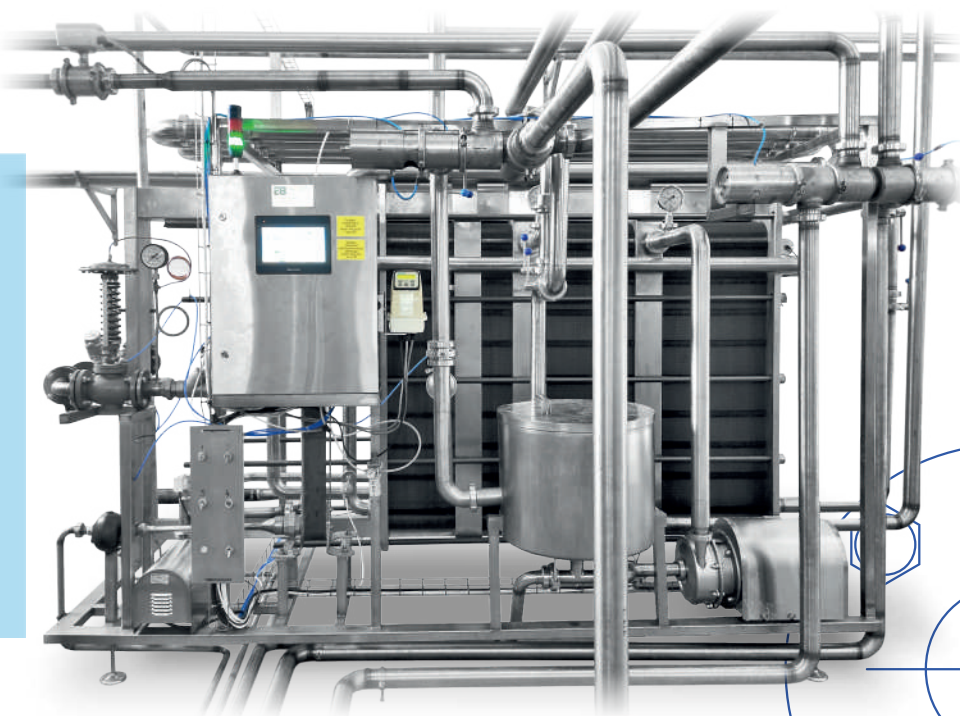
Среды	Молоко/вода
Материал корпуса	Полностью из нержавеющей стали AISI 304
Материал пластин	0,5 мм. AISI 316L
Материал уплотнений	NBR
Соединение	Молочная гайка

Установка Е8 для пастеризации молока

Установка собрана на базе теплообменника **Е8-S-150**

Назначение:

- Установка предназначена для непрерывной поточной пастеризации и сепарирования молока
- Полностью автоматический режим пастеризации, промывки и стерилизации
- Визуализация технологического процесса, регистрация и архивирование параметров.



Технические параметры

Продукт: молоко коровье цельное и обезжиренное

Производительность по цельному молоку вход	25000 л/час
Производительность по обезжиренному молоку выход	22 500 л/час
Продукт на входе	молоко с МДЖ 3,2-4,2%
Продукт на выходе	молоко с МДЖ 0,05%
Температура молока на входе	4-8°C
Температура выхода на сепарацию	55-60°C
Температура пастеризации	85-97°C
Температура молока на выходе	4±2°C
Время выдержки эффективное	20 с
Количество перерабатываемого молока за цикл	до 150 000 л

Инженерные среды

Теплоноситель нагрева первичный	насыщенный водяной пар
Теплоноситель нагрева вторичный	вода горячая
Холодоноситель	ледяная вода 2°C
Потребление тепла	175 кВт
Потребление холода	175 кВт
Установленная электрическая мощность	10 кВт
Рекуперация тепла	90%

Габаритные размеры

Длина	3750
Ширина	1750
Высота	2200
Вес	3800

Теплообменники

Теплообменник пастеризатора	Разборный пластинчатый многосекционный
Количество секций	4
Поверхность теплообмена	309 м²
Материал пластин	AISI 316L
Материал корпуса	AISI 304
Теплообменник контура нагрева	Паянный пластинчатый

РЕАЛИЗОВАННЫЕ КЕЙСЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Кейс №2

Теплообменник E8-X-50 для пивоваренной промышленности



Двухсекционный теплообменник служит для охлаждения продукта (пива) до заданных значений для дальнейшего розлива.

- Охлаждение продукта осуществляется в два этапа:
 - 1** охлаждение продукта после пастеризации (95 °С) холодной водой
 - 2** доохлаждение продукта ледяной водой до более низких температур (менее 10 °С)
- Промежуточная плита выполнена с портами для входа/выхода сред и для более удобного обслуживания секций охладителя (слива продукта и промывки каждой секций охладителя по отдельности).

Среды	Пиво/вода
Материал корпуса	Ст3СП в облицовке из нержавеющей стали AISI316
Материал пластин	0,5 мм. AISI 316L
Материал уплотнений	NBR
Соединение	Молочная гайка

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



+7(499)350-29-88



E8company.ru

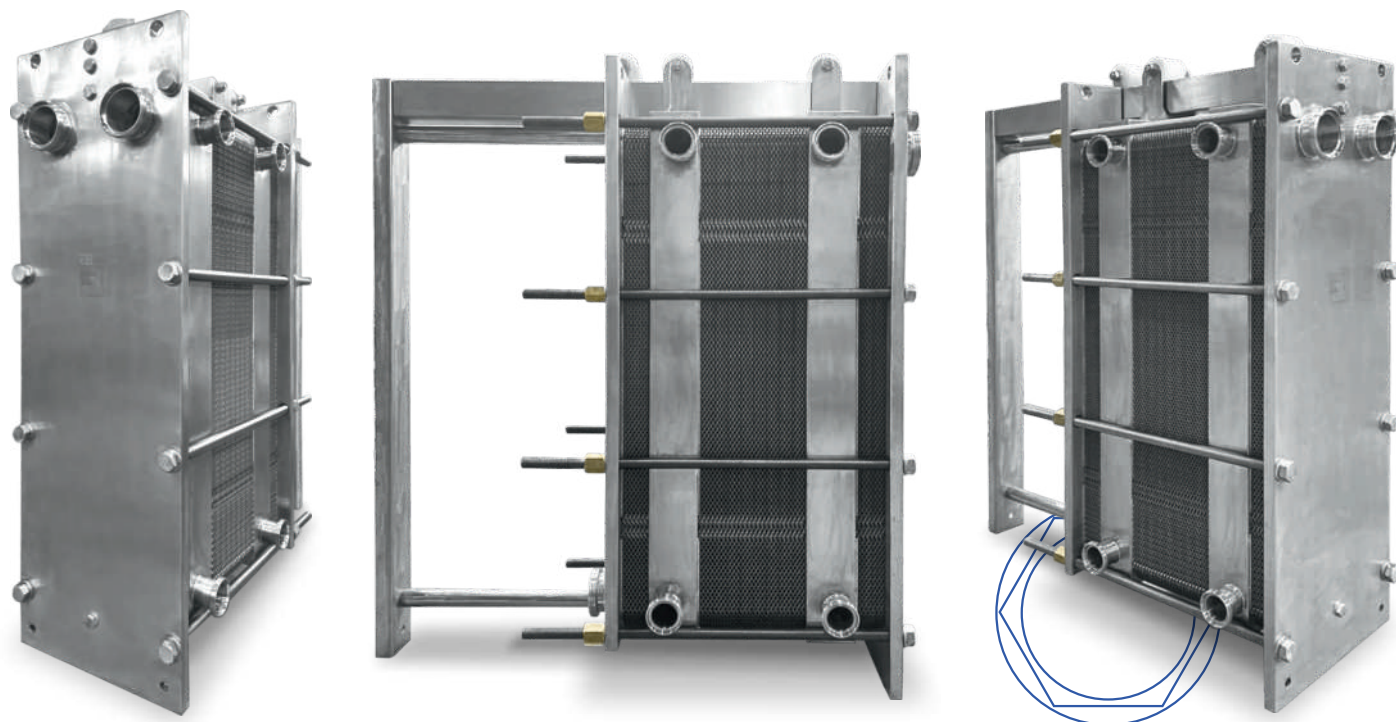


E8@E8company.ru

РЕАЛИЗОВАННЫЕ КЕЙСЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Теплообменник E8-AW-100 для производства соков

Кейс №3



Трехсекционный аппарат в пищевом исполнении, для пастеризации соков.

- Мультифруктовый сок — неосветленный и томатный сок с мякотью (гомогенизированный). Теплообменник с ширококанальными пластинами (5 мм), предназначенными для продуктов с включениями (в данных соках включения 2-3 мм)

Среды	Горячая вода/сок/холодная вода
Материал корпуса	Ст3СП в облицовке из нержавеющей стали AISI316
Материал пластин	0,8 мм. AISI 316L (ширококанальные 5 мм)
Материал уплотнений	NBR
Соединение	Молочная гайка

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

+7(499)350-29-88

E8company.ru

E8@E8company.ru



ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ:
– индивидуальные инженерные решения

ДЛЯ ПРОЕКТИРОВЩИКОВ:
– партнерская программа
– агентский договор



ДЛЯ МОНТАЖНИКОВ:
– монтаж с сохранением размеров

ДЛЯ ЗАСТРОЙЩИКОВ:
– решения под ключ



ДЛЯ СЕРВИСНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ:
– самый крупный склад пластин и уплотнений
на территории России и СНГ



**ТЕПЛООБМЕННЫЕ
РЕШЕНИЯ**



+7(499)350-29-88



E8company.ru



E8@E8company.ru



г. Одинцово, ул. Старое Яскино, дом 123