



ПЛАСТИНЧАТЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ

PLATE HEAT EXCHANGER

ТРУБЧАТЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ

TUBULAR EXCHANGER

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ПАСТЕРИЗАТОРЫ

PLATE PASTEURIZER

ПЛАСТИНЧАТЫЕ СТЕРИЛИЗАТОРЫ

PLATE STERILIZER

ТРУБЧАТЫЕ ПАСТЕРИЗАТОРЫ

TUBULAR PASTEURIZER

ТРУБЧАТЫЕ СТЕРИЛИЗАТОРЫ

TUBULAR STERILIZER

НАСОСЫ / PUMP

ДЕАЭРАТОРЫ / DEAERATOR

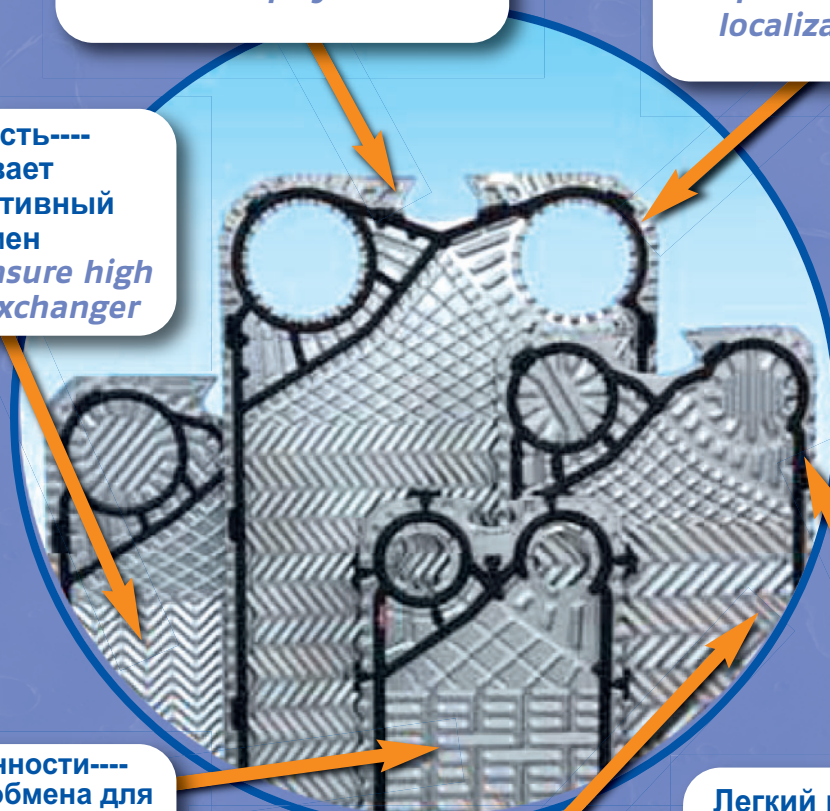
- Усовершенствованная концепция модели
- Усовершенствованная форма пластины
- Модернизированный Alpes теплообменник
- Изготовленное оборудование адаптируется под каждого клиента

- *Advanced design concept*
- *Advanced plate structure*
- *Bring up Alpes heat exchanger*
- *Bring up product adopted by everybody*

легкий монтаж пластин
благодаря системе Hook up
*Flexible assembly
hook up system*

особая функция
локализации 4х углов
*Specific four corners
localization function*

W рифленность----
обеспечивает
высокоэффективный
теплообмен
*W corrugated ensure high
efficiency heat exchanger*



уровень рифленности----
адаптация теплообмена для
высоковязкой продукции
и йогурта
*Level corrugated ... adaptation
to cool high viscosity product
and yoghurt*

вертикальный рельеф
пластины адаптирован
специально для
высоковязкой продукции
*Vertical form ... suitable for
high viscosity product*

Легкий монтаж прокладок
с помощью системы Clip-On
(без использования клея)
*Flexible assembly Clip-on
press gasket design*

www.alpesis.com Email : ais@alpesis.com

Tubular heat exchanger (UHT) series



Трубчатый теплообменник (УНТ) используется в производстве жидких продуктов различной вязкости. Также подходит для жидких продуктов с волокнами и крупинками. Производительность нашего оборудования 1~30 т/ч. Специальная температура стерилизации от 90~140°C. Он может быть соединен с любым фассовочным оборудованием (асептическим или другого типа). Контрольные компоненты содержат : экран манипулирования, Omron или Siemens контроллер, регулятор давления пара, регулирующий клапан (Spirax Sarco или Samson), клапан возврата продукта при понижении температуры , клапан поддержания давления продукта в стерилизаторе, насос продукта, и насос горячей воды(Grundfoss).

Tubular heat exchanger (UHT) is applied in producing liquid foods with wide range of viscosity. It is suitable for the liquid food with fibers or grains. Capacity of our plants is 1~30 t/hr. The process temperature of sterilizer is +90°C~+140°C. It can be connected with any filling machine (aseptic or another type). The control component contains: touch display screen, Omron or Siemens PLC, steam reducing valve, steam control valve (Spirax Sarco or Samson), by pass valve, pressure control valve, product pump, hot water pump (Grundfoss)...

Обрабатываемая продукция

Products

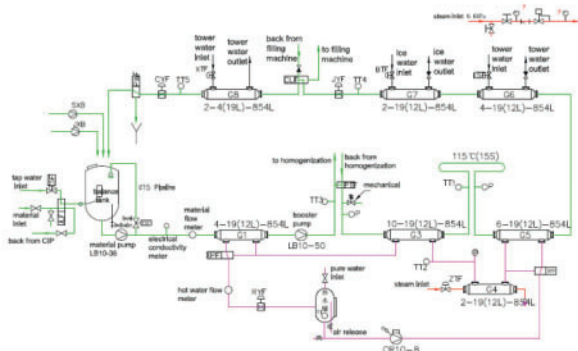
- Молоко : *Milk*
- Ароматизированное молоко : *Flavoured milk*
- Сливки : *Cream*
- Молоко соевых бобов : *Soya milk*
- Кофейное молоко : *Coffee milk*

- Сок : *Juice*
- Напиток чая : *Drink tea*
- Кисломолочные напитки : *Dairy products*
- Джем : *Jam*
- Соус : *Sauce*

Достоинства

Key points

- Долговременное функционирование-непрерывная работа на протяжении длительного времени : *long time running – Working during continuous hours*
- Обработка различных продуктов : *Able to treat multiple products*
- Предварительная стерилизация в замкнутом контуре : *Pre-sterilization in closed circuit*
- Легкое обслуживание : *Easy servicing*
- Высоконапорный : *High pressure*
- Легкое управление, недорогое техобслуживание, низкое энергопотребление : *Easy to operate, low maintenance cost, low energy consumption*



Ультрапастеризация процесс термической обработки проходит между пастеризацией и УНТ, термическая обработка происходит при температуре $120^{\circ}\text{C} - 125^{\circ}\text{C}$.

HTST не является в асептической фазе и бактерии могут быть стерилизована номинально.

Продукция может храниться от 7 до 30 дней (при холодном хранении $= 7^{\circ}\text{C}$) если фасовка происходит при асептических условиях.

Такая HTST установка широко используется в молочной продукции для ультрапастеризованное молоко, молоко соевых бобов.



HTST (Ultra pasteurization) is a process between pasteurization and UHT sterilization. Standard temperature/time program is $125^{\circ}\text{C} - 138^{\circ}\text{C}$ for 2 – 4 seconds and cooling it to $< 7^{\circ}\text{C}$.

The fundamental principle is to reduce the main causes of reinfection of the product during processing and packaging, so as to extend the shelf life of the product up to 30 days.

Nevertheless, ESL products must still be kept refrigerated during distribution and in retail stores.

Пластинчатый теплообменник может быть применен для производства молочных напитков и соков. Пластинчатый теплообменник может быть соединена с асептической фасовкой. Хранение продукта может достигать до 3-6 месяцев. Пластинчатый теплообменник также может быть подсоединен к центрифуге, дегазатору. Производительность может регулироваться расходомером или гомогенизатором. , за счет того, что обогрев и охлаждение продукта происходит в секциях рекуперации.



Plate heat exchanger (PHE) can be applied in milk and juice beverage. It can be connected with separator, degasser, homogenizer and flash evaporator. The outflow can be control by flow controller, inverter or product pump or homogenizer. Heat recovery efficiency could reach up to 90%.

Полный автомат

Full auto system :

Установка может контролироваться при помощи Omron PLC, в ней встроенная система CIP.

Pasteuriser control by PLC with display touch screen and integrated CIP.

Полу автомат

Semi auto system :

Действующий процесс контролируется на полуавтомате. Оператор может контролировать насос и флегма функцию по контрольному экрану. Температура стерилизации может контролироваться автоматическим терморегулятором и фиксироваться на регистраторе.

Temperature control by PID regulator, outflow control by regulation valve or inverter or homogenizer.

Заявка

Application :

Пастеризованное молоко, молоко длительного хранения, йогурт, ароматизированное молоко, фруктовый сок, чайный напиток, вино, мороженое, молоко соевых бобов, молочные напитки и тд.

To pasteurizer : milk, cream, juice, tea beverage, soya milk...



HTST пластинчатый теплообменник

Plate pasteurizer Ultra pasteurisation

- Процесс / *Process* : 4°C → 65°C,
- Гомогенизатор / *Homogenizer* : → 120°C 15S → 4°C
- Охлаждение / *Cooling* : 2°C
- Ледяная вода / *Ice water* : ratio 3:1
- Пар / *Steam* : ≥ 4.0 Bar
- Степень рекуперации тепла / *Heat recovery rate* : 82.8%

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро потребление Steam (kg/h)	Охлаждение Cooling Kkcal/hr	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
							Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-UHT-1J	1	40	20	3.0	170x150x180	525	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-UHT-2J	2	80	40	3.0	170x150x180	670	Φ 25	DN25	Φ 38
BR1.2-UHT-3J	3	120	60	3.0	170x150x180	735	Φ 38	DN25	Φ 38
BR2.5-UHT-4J	4	160	80	4.4	180x160x200	820	Φ 38	DN32	Φ 51
BR2.5-UHT-5J	5	200	100	4.4	200x160x200	870	Φ 38	DN32	Φ 51
BR2.5-UHT-6J	6	240	120	4.4	200x160x200	905	Φ 51	DN32	Φ 51
BR3A-UHT-8J	8	320	160	6.0	220x180x220	1320	Φ 51	DN32	Φ 63
BR3AUHT-10J	10	400	200	6.0	220x180x220	1420	Φ 51	DN40	Φ 63

Энерго сохранный тип / *Design for energy recovery* :

Степень рекуперации тепла / *Max heat recovery rate* : 91.4%

Снижение энергозатрат / *Energy supply reduce by* : 50%

Пластинчатый пастеризатор. (Свежее молоко)

Plate pasteurizer HTST (Fresh milk)

- Процесс / *Process* : 4°C → 65°C,
- Гомогенизатор / *Homogenizer* : → 85°C 15S → 4°C
- Охлаждение / *Cooling* : 2°C
- Ледяная вода / *Ice water* : ratio 2:1
- Пар / *Steam* : ≥ 2.5 Bar
- Степень рекуперации тепла / *Heat recovery rate* : 90%

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро потребление Steam (kg/h)	Охлаждение Cooling Kkcal/hr	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
							Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-BS-1J	1	16	8	2.0	170x150x180	580	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-BS-2J	2	32	16	2.1	170x150x180	610	Φ 25	DN25	Φ 38
BR12A-BS-3J	3	48	24	2.3	170x150x180	640	Φ 38	DN25	Φ 38
BR2A-BS-4J	4	64	32	3.4	180x160x200	720	Φ 38	DN25	Φ 51
BR2.5A-BS-5J	5	80	40	3.4	180x160x200	750	Φ 38	DN25	Φ 51
BR2.5A-BS-6J	6	96	48	3.4	180x160x200	780	Φ 51	DN25	Φ 51
BR2.5A-BS-8J	8	128	64	3.4	200x180x220	1130	Φ 51	DN25	Φ 63
BR2.5A-BS-10J	10	160	80	5.0	200x180x220	1190	Φ 51	DN25	Φ 63

Энерго сохранный тип / *Design for energy recovery* :

Степень рекуперации тепла / *Max heat recovery rate* : 92.5%

Снижение энергозатрат / *Energy supply reduce by* : 25%

Трубчатый УНТ

UHT Tubular

- Процесс / *Process* : 5°C → 65°C,
- Гомогенизатор / *Homogenizer* : → 95°C (выдержка / *Holding time* : 30S) → 140°C (выдержка / *Holding time* : 4S) → 25°C
- Ледяная вода / *Ice water* : ≤ 7°C, Резерв / *Ratio* : 2:1
- Охлаждающая вода / *Cooling water* : 32°C, Резерв / *Ratio* : 1:1
- Чистая вода / *Clean water* : 25°C, (Мойка / *Cleaning*, Предварительная стерилизация / *Pre sterilization*, Резерв / *Ratio* : 1:1)
- Давление пара / *Steam* : 6 bar
- Интегральный тип / *Skid type Integral*

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро потребление Steam (kg/h)	Охлаждение Cooling Kkcal/hr	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
							Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
TG-UHT-1QMJ	1	60	15	5.5	350x160x180	1960	Φ 25	DN25	Φ 25
TG-UHT-1.5QMJ	1.5	90	22.5	5.5	450x160x180	1960	Φ 25	DN25	Φ 25
TG-UHT-2QMJ	2	120	30	6.6	450x160x180	2160	Φ 38	DN25	Φ 38
TG-UHT-3QMJ	3	180	45	8.4	550x180x200	2420	Φ 38	DN25	Φ 38
TG-UHT-4QMJ	4	240	60	8.4	550x180x200	2570	Φ 38	DN32	Φ 38
TG-UHT-5QMJ	5	300	75	9.4	570x180x200	2940	Φ 51	DN32	Φ 51
TG-UHT-6QMJ	6	360	90	9.2	670x200x220	3300	Φ 51	DN40	Φ 51
TG-UHT-8QMJ	8	480	120	11	670x200x220	3700	Φ 51	DN50	Φ 63
TG-UHT-10QMJ	10	600	150	11	670x200x220	4200	Φ 51	DN50	Φ 63



Разъемный тип

Split type



Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро потребление Steam (kg/h)	Охлаждение Cooling Kkcal/hr	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
							Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
TG-UHT-3MJ	3	180	45	8.4	670x90x140 180x160x200	2570	Φ 38	DN25	Φ 38
TG-UHT-4MJ	4	240	60	8.4		2720	Φ 38	DN32	Φ 38
TG-UHT-5MJ	5	300	75	9.4		3090	Φ 51	DN32	Φ 51
TG-UHT-6MJ	6	360	90	9.2		3450	Φ 51	DN40	Φ 51
TG-UHT-8MJ	8	480	120	11		3850	Φ 51	DN50	Φ 63
TG-UHT-1QMJ	10	600	150	11		4350	Φ 51	DN50	Φ 63

Пластинчатый пастеризатор. (Свежее молоко)

Plate pasteurizer HTST (Fresh milk)

- Процесс / *Process* : 4°C → 55°C, Separator → 65°C
- Гомогенизатор / *Homogenizer* : → 85°C 15S → 4°C
- Охлаждение / *Cooling* : 2°C
- Ледяная вода / *Ice water* : ratio 2:1
- Пар / *Steam* : ≥ 2.5 Bar
- Степень рекуперации тепла / *Heat recovery rate* : 90%

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро потребление Steam (kg/h)	Охлаждение Cooling Kkcal/hr	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
							Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR2A-BS-5J	5	80	40	3.4	180x160x200	860	Φ 38	DN25	Φ 51
BR2.5A-BS-10J	10	160	80	4.9	200x160x200	1180	Φ 51	DN25	Φ 63
BR3.5A-BS-20J	20	320	160	11.5	250x160x220	1430	Φ 63	DN25	Φ 76
BR4.8-BS-30J	30	480	240	16.5	300x250x250	2320	Φ 76	DN32	Φ 101
BR6-BS-40J	40	640	320	18.5	350x350x300	2790	Φ 101	DN32	Φ 101
BR8.2-BS-50J	50	800	400	20.5	350x350x300	3100	Φ 101	DN40	Φ 101

Энерго сохранный тип / *Design for energy recovery* :

Степень рекуперации тепла / *Max heat recovery rate* : 92.5%

Снижение энергозатрат / *Energy supply reduce by* : 25%



Пластинчатый пастеризатор (Йогурт)

Stratified pasteurizer (Yoghurt)

- Процесс / *Process* : 5~60°C → 65°C
- Охлаждающая вода (градирия) / *Cooling water* : ratio 2:1
- Гомогенизатор / *Homogenizer* : → 95°C 300S → 43°C
- Пар / *Steam* : ≥ 2.5 Bar

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро Steam (kg/h)	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter	
						Продукт Product	Пар Steam
BR1.2-SN-1J	1	76	3.0	170x150x180	580	Ф 25	DN25
BR1.2-SN-2J	2	152	3.0	170x150x180	610	Ф 25	DN25
BR1.2-SN-3J	3	228	3.0	170x150x180	640	Ф 38	DN25
BR1.2-SN-4J	4	304	4.4	180x160x200	720	Ф 38	DN32
BR1.2-SN-5J	5	380	4.4	180x160x200	750	Ф 38	DN32
BR1.2-SN-6J	6	456	4.4	180x160x200	780	Ф 51	DN32
BR1.2-SN-8J	8	608	6.0	200x180x220	1130	Ф 51	DN40
BR1.2-SN-10J	10	760	6.0	200x180x220	1190	Ф 51	DN40

трубчатый пастеризатор (Йогурт)

Tubular pasteurizer (Yoghurt)

- Процесс / *Process* : 5~60°C → 65°C
- Охлаждающая вода (градирия) / *Cooling water* : ratio 2:1
- Гомогенизатор / *Homogenizer* : → 95°C 300S → 43°C
- Пар / *Steam* : ≥ 2.5 бар

Тип и Спецификация Type & Specs.	Объем Capacity (t/h)	Паро потреб-ление Steam (kg/h)	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter	
						Продукт Product	Пар Steam
TG-SN-2J	2	152	3.0	350x150x180	876	Ф 38	DN25
TG-SN-3J	3	228	3.0	350x150x180	1000	Ф 38	DN25
TG-SN-4J	4	304	4.4	450x160x200	1220	Ф 38	DN32
TG-SN-5J	5	380	4.4	450x160x200	1340	Ф 38	DN32
TG-SN-6J	6	456	4.4	450x160x200	1430	Ф 51	DN32
TG-SN-8J	8	608	6.0	450x180x200	1650	Ф 51	DN40
TG-SN-10J	10	760	6.0	450x180x200	1830	Ф 51	DN40

Пластинчатый пастеризатор (Молоко-Йогурт 2 в 1)

Plate pasteurizer (Milk – Yoghurt 2 in 1)

- Процесс / Process (1) : 4°C → 65°C,
 - Гомогенизатор / Homogenizer : → 120°C 15S → 4°C
- Процесс / Process (2) : 4°C → 65°C,
 - Гомогенизатор / Homogenizer : → 95°C 300S → 43°C
- Охлаждение / Cooling : 2°C
- Ледяная вода / Ice water : 3:1, Для ультра пастеризованного молока / for ultra pasteurized milk
- Пар / Steam : ≥ 4 Bar

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро Steam (kg/h)	Охлаждение Cooling capacity (Kkcal/hr)	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
							Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-UHT-SN-1J	1	≤76	20	4.5	170x150x180	525	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-UHT-SN-2J	2	≤ 152	40	4.5	170x150x180	670	Φ 25	DN25	Φ 38
BR2A-UHT-SN-2J	3	≤228	60	4.5	170x150x180	735	Φ 38	DN25	Φ 38
BR2A-UHT-SN-4J	4	≤ 304	80	6.6	180x160x200	820	Φ 38	DN32	Φ 51
BR2A-UHT-SN-5J	5	≤380	100	6.6	220x160x200	870	Φ 38	DN32	Φ 51
BR2.5A-UHT-SN-6J	6	≤ 456	120	6.6	200x160x200	905	Φ 51	DN32	Φ 51
BR12.5A-UHT-SN-8J	8	≤608	160	9	220x180x220	1320	Φ 51	DN32	Φ 63
BR2.5A-UHT-SN-10J	10	≤ 760	200	9	220x180x220	1420	Φ 51	DN40	Φ 63

Выдерживатель (300 секунд)

Heat holding tank (300 second)

Тип и Спецификация Type & Specs.	Объем Capacity (t/hr)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	Диаметр Diameter (Φ)
BWG-1-300	1	Φ 90X160	265	Φ 25
BWG-2-300	2	Φ 120X180	400	Φ 32
BWG-3-300	3	Φ 145X180	496	Φ 38
BWG-4-300	4	Φ 165X190	625	Φ 51
BWG-5-300	5	Φ 165X210	766	Φ 51
BWG-6-300	6	Φ 180X200	750	Φ 63
BWG-8-300	7	Φ 180X210	925	Φ 63
BWG-10-300	10	Φ 200X250	1290	Φ 63



Пластинчатый охладитель (Ферментация йогурта)

Plate cooler (Yoghurt fermentation)

- Процесс / Process(1) : Йогурт / Yoghurt 43°C → 5°C
- Ледяная вода / Ice water 2°C → 12°C 4:1
- (2) : Йогурт / Yoghurt : 45°C → 18°C
- Ледяная вода / Ice water : 11°C → 2°C 3:1

Тип и спецификация Type & specification	BP2AJ-6B	BP2A-J-6B	BP2A-J-6B	BP2A-J-6B	BP2A-J-6B	BP2A-J-6B	BP2A-J-6B	BP2A-J-6B
Объем фермент емкости (t) Ferment tank volume	1	1.5	2	3	4	5	6	8
Объем (т/ч) Capacity	2	3	4	6	8	10	12	16
Зона теплообмена (m²) Heat exchanger area	6	9	12	18	24	30	36	48
Потребление ледяной воды Ice water consumption (kcal/h)	80	120	160	240	320	400	480	640
Диаметр – Diameter (Ф)	Ф 38	Ф 51	Ф 51	Ф 63	Ф 63	Ф 76	Ф 76	Ф 101
Размер – Dimension (LxWxH)	800x450x1350			800x650x1580		1000x650x1580		
Вес – Weight (kg)	212	235	255	468	510	555	598	680

Трубчатый охладитель (Ферментация йогурта)

Tubular cooler (Yoghurt fermentation)

- Процесс / Process(1) : Йогурт / Yoghurt 43°C → 5°C
- Ледяная вода / Ice water : 2°C → 12°C 3:1

Тип и спецификация Type & specification	TG19(15)-2-4	TG27(15)-2-4	TG27(16)-2-4	TG42(16)-2-4	TG48(16)-2-4	TG67(16)-2-4
Объем фермент емкости (t) Ferment tank volume	1	1.5	2	3	4	5
Объем (т/ч) Capacity	2	3	4	6	8	10
Зона теплообмена (m²) Heat exchanger area	6	9	12	18	24	30
Потребление ледяной воды Ice water consumption (kcal/h)	80	120	160	240	320	400
Диаметр – Diameter (Ф)	Ф 51	Ф 63	Ф 76	Ф 76	Ф 76	Ф 101
Размер – Dimension (LxWxH)	2500x500x800		2500x600x900		2800x800x900	
Вес – Weight (kg)	190	240	300	325	355	425

Трубчатый охладитель(Ферментация йогурта)

Tubular cooler (Yoghurt fermentation)

- Процесс / Process(1) : Йогурт / Yoghurt 43°C → 5°C
- Ледяная вода / Ice water : 2°C → 12°C 3:1

Тип и спецификация Type & specification	TG27-3-6	TG27(13)-3-6	TG27(13)-3-5	TG42(16)-3-7	TG59(16)-3-6	TG68(16)-3-7
Объем фермент емкости (t) Ferment tank volume	2	3	4	5	6	8
Объем (т/ч) Capacity	4	6	8	10	12	16
Зона теплообмена (m²) Heat exchanger area	16	24	32	40	48	64
Потребление ледяной воды Ice water consumption (kcal/h)	160	240	320	400	480	650
Диаметр – Diameter (Ф)	Ф 51	Ф 63	Ф 63	Ф 76	Ф 76	Ф 101
Размер – Dimension (LxWxH)	3500x500x1000		3500x600x1200		3800x800x1400	
Вес – Weight (kg)	420	500	590	740	800	990

Пластинчатый охладитель (Прием молока)

Plate cooler (Milk reception)

- Процесс / Process (1): Молоко / Milk : 15°C → 4°C Ледяная вода / Ice water : 2°C → 7.2°C, 1:2
 (2): Молоко / Milk : 20°C → 4°C Ледяная вода / Ice water : 2°C → 7.9°C, 1:2.5
 (3): Молоко / Milk : 30°C → 4°C Ледяная вода / Ice water : 2°C → 10.3°C, 1:3

Поток / Flux(т/ч) Параметр Parameter	30°C → D°C	EF°C → D°C	15°C → D°C	(Ф) Диаметр Diameter	
				Продукт Product	Средний Medium
5	BR2A-J-6B	BR2A-J-5B	BR2A-J-5B	Ф 51	Ф 51
10	BR2.5A-J-12B	BR2.5A-J-10B	BR2.5A-J-10B	Ф 51	Ф 51
15	BR3.5A-J-18B	BR3.5A-J-15B	BR3.5A-J-15B	Ф 63	Ф 63
20	BR4.8A-J-24B	BR4.8A-J-20B	BR4.8A-J-20B	Ф 63	Ф 63
30	BR4.8A-J-36B	BR4.8A-J-30B	BR4.8A-J-30B	Ф 76	Ф 101
40	BR4.8A-J-48B	BR4.8A-J-40B	BR4.8A-J-40B	DN 80	DN100
50	BR6-J-60B	BR6-J-50B	BR6-J-50B	DN100	DN125



Объемный насос (NHZY типа)

Shifting pump (Type :NHZY)

NHZY 2 2 t/h (6, 12, 24 bar)
NHZY 5 5 t/h(6, 12, 24 bar)
NHZY 10 10 t/h (6, 12, 24 bar)

Этот насос разработан для выкачивания ферментированного молока, концентрированного сока и других суспензий.

Design to transfer fermented milk, drinking yoghurt, concentrated juice and other slurry.

Характеристики: Эластичная шестерня качает продукт, не повреждая его структуру.
Characterisitics : single-wheel pushing with no damage

Давление нагнетания: 0-10 бар
Discharge Pressure: 0-10 bar



Трубчатый охладитель

Tubular cooler



Низкое сопротивление без вреда для ферментированного молочного продукта, гарантированное качество.

Low resistance with no damage fermented dairy, ensure high product quality.

Пластинчатый охладитель

Plate cooler

Структура пластины в виде параллели и вертикальной ребристости обеспечивает низкое сопротивление и высокоэффективный обмен, и гарантирует качество ферментированного молочного продукта.

Parallel form and vertical herringbone plate structure to provide low resistance and high exchange efficiency for fermented dairy product.



Трубчатый УНТ стерилизатор (Горячий наполнитель)

Tubular UHT (Hot filling)

- Процесс / *Process* : 30~75°C → (Дегазор / *Degress*) → 140°C (4,10,15S) → 85~92°C → (40°C Возврат / *Return*)
- Охлаждение воды / *Cooling water* : ≤ 30°C (Резерв / *Ratio*) : 2:1 • Пар / *Steam* : ≥ 6 bar



Пластинчатый УНТ стерилизатор (наполнение при комнатной температуре)

Plate UHT (Room temperature filling)

- Процесс / *Process* : 30~70°C → (Дегазор / *Degress*) → 140°C (15,30S) → 35°C
- Охлаждение воды / *Cooling water* : ≤ 30°C (Резерв / *Ratio*) : 2:1 • Пар / *Steam* : ≥ 6 bar

Пластинчатый УНТ стерилизатор (Горячая фассовка)

Plate UHT (Hot filling)

- Процесс / *Process* : 30~70°C → (Дегазор / *Degress*) → 140°C (4,10,15S) → 85~92°C → (40°C Возврат / *Return*)
- Охлаждение воды / *Cooling water* : ≤ 30°C (Резерв / *Ratio*) : 2:1 • Пар / *Steam* : ≥ 6 bar

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро Steam (kg/h)	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
						Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-UHT-CH-1SJ	1	130	2.8	170x150x180	560	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-UHT-CH-2SJ	2	260	3.0	170x150x180	590	Φ 25	DN25	Φ 25
BR2A-UHT-CH-3SJ	3	390	3.3	180x160x180	665	Φ 38	DN32	Φ 38
BR2A-UHT-CH-4SJ	4	520	3.7	180x160x200	695	Φ 38	DN32	Φ 38
BR2.5A-UHT-CH-6SJ	5	650	3.7	180x160x200	725	Φ 38	DN40	Φ 51
BR2.5A-UHT-CH-6SJ	6	780	6.2	200x180x200	825	Φ 51	DN40	Φ 51
BR2.5A-UHT-CH-8SJ	8	1040	6.2	200x180x220	885	Φ 51	DN50	Φ 63
BR2.5A-UHT-CH-10SJ	10	1300	7.0	200x180x220	915	Φ 51	N65	Φ 63
BR3.5A-UHT-CH-12SJ	12	1560	8.0	220x200x220	1120	Φ 51	DN65	Φ 76
BR3.5A-UHT-CH-12SJ	15	1950	9.5	250x200x220	1380	Φ 51	DN65	Φ 76
BR3.5A-UHT-CH-15SJ	120	2600	13	250x200x220	1670	Φ 51	DN80	Φ 76

Пластинчатый HTST пастеризатор (фасовка при комнатной температуре)

Plate HTST (Room temperature filling)

- Процесс / *Process* : 30°C → 70°C Дегазор / *Degress* → 120°C (15, 30S) → 35°C
- Охлаждение воды / *Cooling water* : ≤ 30°C Резерв / *Ratio* : 2:1 • Пар / *Steam* : ≥ 4 bar

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро Steam (kg/h)	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (см)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
						Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-UHT-GZ-1MJ	1	30	3.0	170x150x180	550	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-UHT-GZ-2MJ	2	60	3.0	170x150x180	580	Φ 25	DN25	Φ 25
BR2A-UHT-GZ-3MJ	3	90	3.0	170x150x180	610	Φ 38	DN25	Φ 38
BR2A-UHT-GZ-4MJ	4	120	4.4	180x160x200	780	Φ 38	DN25	Φ 38
BR2.5A-UHT-GZ-5MJ	5	150	4.4	200x160x200	810	Φ 38	DN25	Φ 51
BR2.5A-UHT-GZ-6MJ	6	180	4.4	200x160x200	840	Φ 51	DN25	Φ 51
BR2.5A-UHT-GZ-8MJ	8	240	6.0	200x180x220	900	Φ 51	DN32	Φ 51
BR2.5A-UHT-GZ-10MJ	10	300	6.0	200x180x220	960	Φ 51	DN32	Φ 51

Пластинчатый HTST пастеризатор(Горячее наполнение)

Plate HTST (hot filling)

- Процесс / *Process* : 30°C → 70°C Дегазор / *Degress* → 120°C (15, 30S) → 92°C
- Вода из водопровода / *Pure water* : 25°C → 60°C Резерв / *Ratio* 1.5:1:1 • Пар / *Steam* : ≥ 4 bar

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро Steam (kg/h)	Мощность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (см)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
						Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-UHT-GZ-1J	1	135	3.0	170x150x180	556	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-UHT-GZ-2J	2	270	3.0	170x150x180	590	Φ 25	DN25	Φ 25
BR2A-UHT-GZ-3J	3	405	3.0	170x150x180	630	Φ 38	DN32	Φ 38
BR2A-UHT-GZ-4J	4	540	4.4	180x160x200	865	Φ 38	DN32	Φ 38
BR2.5A-UHT-GZ-5J	5	625	4.4	200x160x200	900	Φ 38	DN40	Φ 38
BR3.5A-UHT-GZ-6J	6	810	4.4	200x160x200	935	Φ 51	DN40	Φ 51
BR3.5A-UHT-GZ-8J	8	1080	6.0	220x180x220	1145	Φ 51	DN50	Φ 63
BR3.5A-UHT-GZ-10J	10	1350	6.0	220x180x220	1220	Φ 51	DN50	Φ 63

Пластинчатый пастеризатор(Горячего наполнения)

Plate pasteurizer hot filling



- Процесс / *Process* : 30°C → 70°C
Дегазор / *Degrass* → 95°C~105°C (15, 30S) → 92°C
- Охлаждение воды / *Cooling water* : 25°C → 60°C
Резерв / *Ratio* 1.5:1
- Пар / *Steam* : ≥ 4 bar

Тип и Спецификация Type & Specs.	Производительность Capacity (t/h)	Паро Steam (kg/h)	Мощность Power (Kw)	ДхШхВ LxWxH (cm)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter		
						Продукт Product	Пар Steam	Средний Medium
BR1.2-XGZ-1J	1	135	3.0	170x150x180	550	Φ 25	DN25	Φ 25
BR1.2-XGZ-2J	2	270	3.0	170x150x180	580	Φ 25	DN25	Φ 25
BR2A-XGZ-3J	3	405	3.0	170x150x180	610	Φ 38	DN32	Φ 38
BR2A-XGZ-4J	4	540	4.4	180x160x200	780	Φ 38	DN32	Φ 38
BR2A-XGZ-5J	5	625	4.4	200x160x200	810	Φ 38	DN40	Φ 51
BR1.2-XGZ-6J	6	810	4.4	200x160x200	840	Φ 51	DN40	Φ 51
BR2.5-XGZ-8J	8	1080	6.0	200x180x220	900	Φ 51	DN50	Φ 51
BR2.5A-XGZ-10J	10	1350	6.0	200x180x220	960	Φ 51	DN50	Φ 51

Вакуумный деаэратор

Vacuum deaeration unit

Вакуумный деаэратор (NHTQ типа) предназначен для удаления маленьких пузырьков воздуха и посторонние запахи из жидкого продукта и улучшает качество молока, сока и напитков. Продукт проникает вовнутрь и образует тонкую пленку, которая увеличивает доступную зону, принуждая маленькие пузырьки отделиться и вакуумироваться под вакуумным разряжением. Во избежание потерь активных ингредиентов, вторичный пар конденсируется и отправляется обратно в емкость, сохраняя лучший вкус и хорошее качество. Уровень жидкости регулируется автоматически регулятором.



Vacuum deaeration plant (type NHTQ) is specialized in removing small air bubble from liquid material and improves quality of milk, juice and beverage.

The material enters into inlet and forms thin umbrella shape, which enlarge available area, enforce small bubble separated and evacuated under vacuum negative pressure condition. To avoid active ingredient loss, a secondary steam saver makes the material condensed and returned back to tank, which keep best flavor and quality. Liquid level is automatically adjusted by level controller, and ensures enough volume left in the tank. Good deaeration.

- Процесс / Process :
- температура дегазирования / Degassing temperature $\leq 70^{\circ}\text{C}$
- Вакуумная шкала / Vacuum rate : -0.4~0.6 барr
- Охлаждение / Cooling
- Градирня / Tower water $30^{\circ}\text{C} \geq 1: 0.5$

Тип Type	Производи тельность Capacity (t/h)	Мощ-ность Power (Kw)	Д×Ш×В LxWxH (м)	Вес Weight (kg)	(Ф)Диаметр - Diameter	
					Продукт Product	Средний Medium
NHTQ-5J	≤ 5	3.3	1.1X1.1X3.0	190	Φ 38	Φ 38
NHTQ-10J	≤ 10	6.2	1.2X1.2X3.5	270	Φ 51	Φ 51
NHTQ-20J	≤ 20	10.5	1.2X1.8X3.0	480	Φ 63	Φ 63

THE(CIP нагреватель)

THE(CIP нагреватель)

Объем Capacity (t/h)	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
50 → 70°C	CIP1	CIP1	CIP1	CIP1	CIP2	CIP2	CIP2	CIP2	CIP3	CIP3	CIP3
60 → 80°C	CIP1	CIP1	CIP1	CIP2	CIP2	CIP2	CIP2	CIP3	CIP3	CIP3	CIP3
70 → 90°C	CIP1	CIP1	CIP1	CIP2	CIP2	CIP2	CIP3	CIP3	CIP3	CIP3	CIP3

Примечания : внешний материал трубы SS304, максимальное давление 6 бар; внутренняя труба SS316L, максимальное давление 10 бар; максимальная температура 160°C

Remarks : Outer tube SS 304 max pressure 6 bar; Inner tube SS316L max pressure 10 bar; Max temperature +160°C



Тип Type	Специфика Specification	Внешн ий Outer Ф mm	Внутренний Inner Ф mm	Зона обмена Exchange area m²	Кол-во труб Tube qty	Объем трубы Tube volume m³	Объем корпуса Volume shell m³
CIP1	102/27X12-2-1	102	12	1.8	27	0.00212	0.00449
CIP2	129/44X12-2-1	129	12	3.2	44	0.00377	0.00664
CIP3	159/71X12-2-1	159	12	5.0	71	0.00589	0.01014

Примечания : Температура модели: 135°C.

Remarks : Design temperature : 135°C.



ALPES INDUSTRIES SERVICES INTERNATIONAL LTD
P.O. BOX 61136
DUBAI-U.A.E
Email : ais@alpes-is.com

www.alpes-is.com