

МИНИСТЕРСТВО МАШИНОСТРОЕНИЯ ДЛЯ ЛЕГКОЙ
И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ
ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНО-
КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
(ВНИЭКИпродмаш)

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ИНФОРМАЦИИ И ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ
(ЦНИИТЭИлегпищемаш)

ОТРАСЛЕВОЙ КАТАЛОГ "ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ" Часть 1У. Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов		Изготовитель - вологодский завод "Мясомолмаш"
Раздел 1. Емкостные теплообменники ОК 4.2.2.4-46-84	ВАННА ПАСТЕРИЗАЦИОННАЯ МАРКИ ВДП-300	УДК 637.1.023:621.64 ОКП 51 3221 5001

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Ванна пастеризационная марки ВДП-300 (рис.1) предназначена для пастеризации молока, приготовления кефира и других молочных продуктов на предприятиях молочной промышленности.

Техническая характеристика

Вместимость, дм ³ :	
геометрическая	360
рабочая	300
Скорость вращения мешалки, с ⁻¹ (об/мин)	2,6-2,7(156-162)
Поверхность теплообмена, м ²	2
Температура пастеризации и выдержки, К(°С)	368(95)
Давление пара в трубопроводе, МПа (кгс/см ²)	0,01-0,03(0,1-0,3)
Температура ледяной воды, К(°С)	275-276(2-3)
Передающее число фрикционного привода	50
Установленная мощность, кВт	0,6
Диаметр трубопроводов подачи воды и пара, сливного патрубка, мм	25
Диаметр переливной трубы, мм	32
Габаритные размеры, мм:	
длина	1288
ширина	925
высота	1370
Масса, кг	165

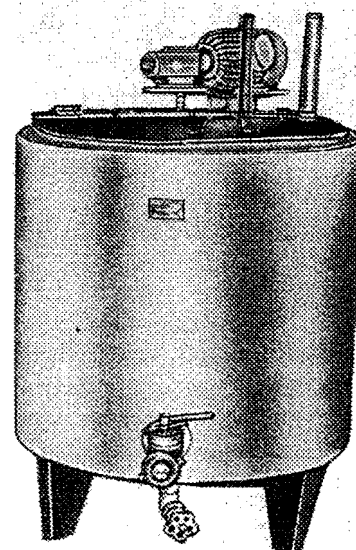


Рис.1. Ванна пастеризационная марки ВДП-300

ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Ванна пастеризационная марки ВДП-300 (рис.2) состоит из внутреннего корпуса, выполненного из нержавеющей стали, заключенного в двустенный наружный корпус.

Под внутренним корпусом размещено паровое устройство, к выводному патрубку которого присоединяется коллектор.

Патрубок для слива воды из межстенного пространства выведен вниз, имеет резьбу для присоединения запорного вентиля.

Перемешивание продукта осуществляется мешалкой, вращающейся от привода. Привод состоит из электродвигателя и фрикционной передачи, закрепленных на общей плите. Слив готового продукта производится через запорный кран диаметром 50 мм.

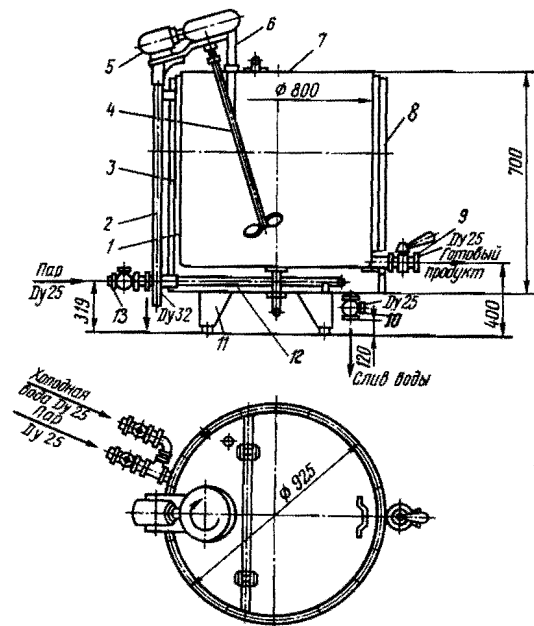


Рис.2. Общий вид ванны пастеризационной марки ВДП-300:

1 - внутренний корпус; 2 - переливная труба; 3 - наружный корпус; 4 - мешалка; 5 - привод; 6 - термометр с оправкой; 7 - крышка ванны; 8 - обшивка ванны; 9 - кран молочный; 10 - вентиль; 11 - опора; 12 - паровое устройство; 13 - коллектор парового устройства

Контроль температуры продукта и воды в межстенном пространстве осуществляется термометрами.

Ванна устанавливается на трех расположенных по окружности опорах и в специальном фундаменте не нуждается.

Ванна заполняется молоком. Затем межстенное пространство заполняется водой до уровня переливной трубы. Вода подогревается паром и за счет теплообмена через стенки внутреннего корпуса нагревает молоко. Для увеличения теплообмена молоко перемешивается мешалкой. Охлаждение продукта в ванне осуществляется заполнением межстенного пространства ледяной водой. После приготовления продукт удаляется через молочный кран, вода из межстенного пространства удаляется через сливной патрубок.

Комплект поставки

Ванна пастеризационная марки ВДП-300, шт.	1
Арматура, компл.	1
Эксплуатационная документация, экз.	1

Организация-разработчик - вологодский завод "Мясомолмаш".

Начало серийного производства - 1963 г.