**Линия по переработке козьего молока Л300, Л500**

Представляют собой резервуар-пастеризатор-молокоохладитель ПХУБ500 (ПХУБ300) с электронагревом картера и комбинированным водопроводно-фреоновым охлаждением по патенту РФ №117267, а также открытый сепаратор «Мотор Сич 500» на раме с насосом и дросселем (цена 280 тыс. руб.) для Л500 или бытовым сепаратором «Мотор Сич 100» (цена 50 тыс. руб.) для Л300, а также флягой для сливок-сметаны-масла (1000 рублей). Обеспечивают пастеризацию (76 град), нормализацию и охлаждение до 4 град пастеризованного молока по патенту РФ №123295. Если водопровод артезианский (+6оС), то отпастеризованное нормализованное молоко можно охлаждать до +12оС (температуры упаковки) без агрегата (ККА) и фреона через картер днища и щелевую водяную рубашку (ЩВР) в цилиндре, тем самым обеспечить упрощение и удешевление заказа. Полученные жирные сливки можно заквасить во фляге (32 град) на сметану, либо взбить на бытовой маслобойке сливочное масло (цена 4 000 рублей). При добавлении закваски и сычужного фермента можно изготавливать козий сыр требуемой жирности.

Пастеризованное нормализованное молоко разливают в ПЭТ-бутылки 0,5л и 1л на упаковочном полуавтомате РПА-600Д (195 тыс. руб.), входящем в состав линии <https://youtu.be/MDMOHk7mPGY>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Xарактеристики** | **Ед.изм.** | **Л300** | **Л500** |
| Резервуар (высота Н) | м | 0,6 | 0,6 |
| Резервуар (внутренний диаметр Ф) | м | 0,9 | 1,15 |
| Объем номинальный | л | 300 | 500 |
| Площадь щелевого испарителя или щелевой водяной рубашки (ЩВР) | м2 | 1,5 | 1,8 |
| Количество ТЭНов | шт. | 3 | 3 |
| Потребляемая мощность | кВт | 15 | 15 |
| Расчетное время нагрева | час | 1.0 | 1.5 |
| Расчетное время охлаждения | час | 0,5 | 1,2 |
| Время сепарации до 2%МДЖ | час | 2,0 | 1,0 |
| Цена с ККА | руб. | 580 000 | 820 000 |
| Цена без ККА | руб. | **550 000** | 790 000 |

