

## Приготовление соков и нектаров

### Приготовление продукта (соки и нектары).

- Насосы погружные для пюре.
- Ёмкости купажные. Каждая ёмкость оснащена:
  - внутренней мешалкой для перемешивания продукта;
  - моющими головками;
  - датчиками уровня;
  - пробоотборниками;
  - двухвинтовыми насосами для циркуляции и извлечения продукта;
  - расходомером дозирования воды;
  - группой контроля массы посредством тензодатчиков.
- Модуль для приготовления сахарного сиропа. Дозирование сахарного песка осуществляется при помощи тензодатчиков. Нагрев сиропа производится в процессе рециркуляции, посредством применения трубчатого теплообменника. По окончании приготовления, сахарный сироп направляется на фильтрацию.
- Модуль пастеризации соковой продукции. Имеет следующий алгоритм работы: подача продукта на секцию предварительного нагрева осуществляется центробежным насосом. После предварительного нагрева продукт поступает в деаэратор, а затем в гомогенизатор (либо гомогенизатор байпасируется), после чего подается в секцию основного нагрева. Далее продукт проходит через выдерживатель заданной длины. После выдерживателя происходит окончательное охлаждение продукта и подача на упаковочный автомат. Модуль оснащён внутренней системой мойки СІР-раствором, включающей в себя два пневматических насоса, установленных на пластиковые баки предназначенные для СІР-растворов.
- Деаэратор. Включает в себя:
  - вакуумную камеру;
  - спиральный конденсор;
  - вакуумный насос;
  - центробежный насос для продукта;
  - датчики температуры на входе и выходе продукта;
  - два датчика давления для контроля уровня жидкости;
  - устройство контроля и поддержания вакуума;
  - устройство безразборной мойки.
- Гомогенизатор. Санитарное исполнение. Две ступени гомогенизации. Оснащён демпферами пульсации на входе и выходе продукта.