

Теплообменник для пищевого производства РК: гигиена, сталь

Подбор гигиеничного теплообменника, материалы, цена в тенге · ТОО ТЕРПЛООВМЕН



Цена в тенге
прайс и КП в тенге



Доставка РК
Алматы, Астана,
регионы

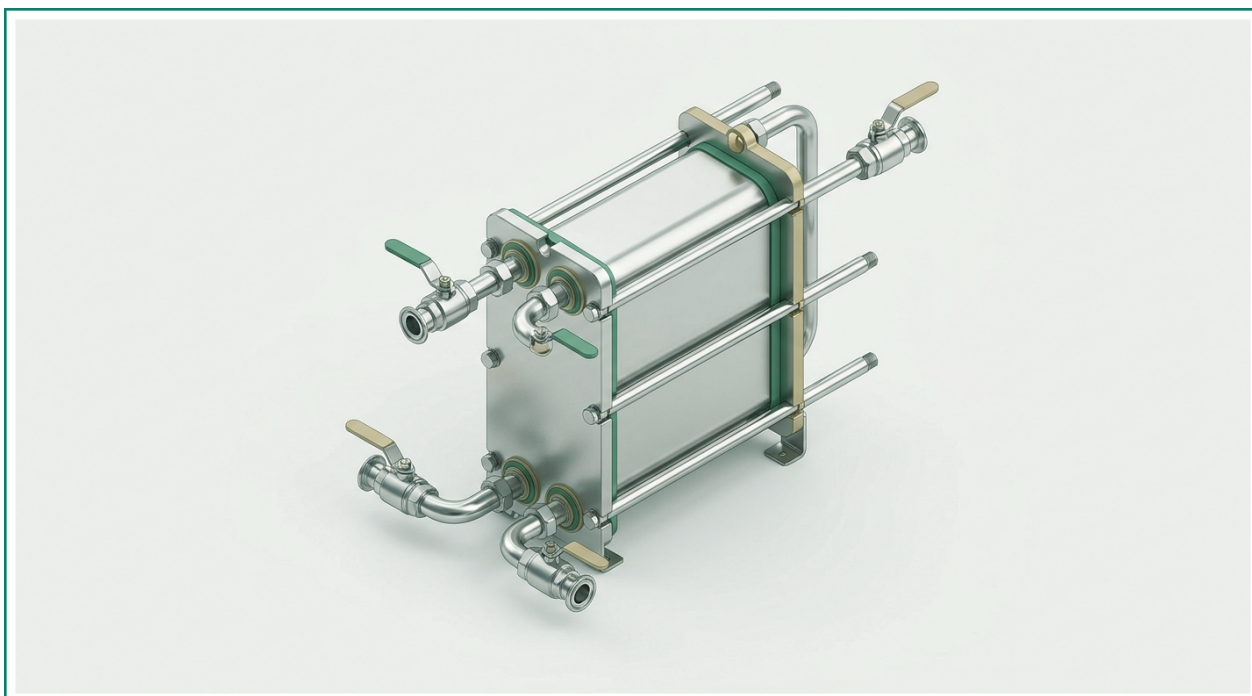


Склад РК
ходовые в наличии



ЕАЭС
ТР ТС, сертификат

На пищевом производстве теплообменник — не просто нагрев или охлаждение, а ещё и вопрос гигиены: контакт с продуктом накладывает требования к материалу и конструкции. Разбираем, что важно учитывать при подборе.



Гигиеничный пластинчатый теплообменник на пищевом производстве

Почему пищевое производство — особый случай

Когда теплообменник контактирует напрямую с продуктом (соком, сиропом, молочной смесью, водой для мойки оборудования, пивным суслом и т. д.), к нему предъявляют требования не только по теплотехнике, но и по гигиене: материал, качество полировки поверхности, отсутствие застойных зон, где может скапливаться продукт и развиваться микрофлора. Это отличает пищевой теплообменник от обычного технического — здесь важна не только эффективность теплопередачи, но и то, что аппарат можно нормально мыть и он не станет источником загрязнения продукта.

Материал: почему AISI 316

Для контакта с пищевым продуктом чаще применяют нержавеющую сталь AISI 316 (с добавкой молибдена) вместо более простой AISI 304 — она устойчивее к агрессивным

средам, кислым продуктам и хлоридам, которые часто присутствуют в моющих растворах на производстве.

Материал	Где применяют	Особенность
AISI 304	техническая вода, неагрессивные среды	базовый вариант, дешевле
AISI 316	прямой контакт с продуктом, кислые среды	устойчивее к коррозии, дороже
Титан	хлорированная/агрессивная вода	максимальная стойкость

Пластинчатый или разборный: для прямого контакта с продуктом почти всегда ставят разборный пластинчатый теплообменник — его можно полностью разобрать для мойки и осмотра, что критично для санитарных норм на пищевом производстве.

Что учитывать при подборе

Помимо материала — тип продукта (вязкость, наличие твёрдых включений), требуемая температура обработки, и режим CIP-мойки, если он предусмотрен на линии. Всё это влияет на конфигурацию пластин и соединений.

Поставка в РК

Считаем теплообменник под тип продукта и требования вашей линии. Поставка по Казахстану, для пищевых производств помогаем с подбором сертифицированных материалов, контактирующих с продуктом.

Смотрите в каталоге

[Пластинчатые теплообменники](#) · [Теплообменники для нагрева жидкости](#)

Частые вопросы

Обязательно ли AISI 316 для пищевого теплообменника?

Не всегда, но для прямого контакта с продуктом и кислыми средами — рекомендуется. Для технической воды в цикле часто достаточно AISI 304.

Можно ли мыть теплообменник в разобранном виде?

Да, разборный пластинчатый теплообменник для этого и ставят на пищевых линиях — пластины снимаются полностью для мойки и осмотра.

Учитываете вязкость продукта при подборе?

Да, вязкость и наличие включений влияют на выбор конфигурации пластин — дайте параметры продукта, подберём под них.

Поставляете под CIP-мойку?

Да, подбираем теплообменник с учётом режима CIP, если он используется на вашей линии.

Термины

Термин	Что означает
AISI 316	марка нержавеющей стали с молибденом, устойчива к коррозии и кислым средам
CIP-мойка	мойка оборудования на месте без разборки, циркуляцией моющих растворов
Застойная зона	участок конструкции, где продукт задерживается и не вымывается при мойке
Гигиеничное исполнение	конструкция, отвечающая санитарным нормам пищевого производства



Подбор, цена в тенге и поставка по Казахстану
Каталог, наличие на складе РК и заявка: teploobmennic.kz
Телефон: +7 (727) 310-71-46 · E-mail: info@teploobmennic.kz
ТОО «ТЕРЛООВМЕН» · БИН 250340010940 · Алматы, ул. Сатпаева 133/4 ·
Пн-Пт 9:00–18:00
Пластинчатые, кожухотрубные, паяные теплообменники,
водоподготовка, ЗИП — доставка по всему РК, сертификация ЕАЭС.
Наведите камеру телефона на QR-код — откроется сайт teploobmennic.kz.

Ключевые темы: теплообменник пищевое производство, гигиеничная нержавейка, РК, тенге