

Теплообменник для пищевого производства РК: пастеризация

Подбор под пищевые нормы, поставка по РК · ТОО ТЕРПЛООВМЕН



Цена в тенге
прайс и КП в тенге



Доставка РК
Алматы, Астана,
регионы



Склад РК
ходовые в наличии



ЕАЭС
ТР ТС, сертификат

Пищевое производство — отдельная категория требований: гигиенические материалы, точность температуры, простая мойка. Разбираем, что важно при подборе теплообменника для пастеризации в Казахстане.



Теплообменник для пастеризации в пищевом цеху

Чем пищевое производство отличается от обычной задачи

Молоко, соки, пиво, другие пищевые жидкости — среды капризные: чувствительны к перегреву, требуют точного температурного режима и лёгкой мойки без разбора всей линии. Обычный промышленный теплообменник тут не всегда подходит по материалу и конструкции пластин.

Пастеризация: что важно в подборе

Ключевое — точное поддержание температуры выдержки и равномерный прогрев без локальных зон перегрева, которые портят продукт. Пластинчатая схема с малым объёмом в канале подходит для этого лучше, чем кожухотрубная.

Параметр	Зачем важен	Комментарий
Температура пастеризации	точность режима	зависит от продукта — молоко, сок и т.д.
Производительность, л/ч	расчёт площади теплообмена	объём линии производства
Материал пластин	гигиенические требования	нержавеющая сталь пищевого класса
Тип прокладок	пищевой допуск, лёгкая замена	EPDM/NBR пищевого класса под продукт

Гигиена — не мелочь: для пищевого производства важна конструкция, которая легко разбирается для мойки и осмотра — закладываем это в подбор пластинчатого теплообменника.

Поставка под пищевое производство в РК

Подбираем модель под продукт и производительность, комплектуем прокладками пищевого класса и везём по Казахстану — от молочных цехов в регионах до крупных перерабатывающих предприятий.

Смотрите в каталоге

[Теплообменники для пастеризации](#) · [Пластинчатые теплообменники](#)

Частые вопросы

Подходит ли обычный промышленный теплообменник для пастеризации?

Не всегда — важны материал пищевого класса и конструкция, удобная для мойки. Лучше подбирать целенаправленно под пищевую задачу.

Какая точность температуры нужна для пастеризации молока?

Зависит от режима пастеризации (кратковременная высокотемпературная и другие варианты) — присылайте технологическую карту или параметры, подберём под неё.

Прокладки точно пищевого класса?

Да, для пищевых сред комплектуем прокладками с пищевым допуском, подходящими под конкретный продукт и температуру.

Возите такие теплообменники в регионы РК?

Да, доставка по всему Казахстану, как и для остального оборудования.

Термины

Термин	Что означает
Пастеризация	тепловая обработка продукта для уничтожения микроорганизмов при заданной температуре
Пищевой класс	материалы и прокладки, допущенные к контакту с пищевыми продуктами
EPDM/NBR	типы эластомеров для прокладок теплообменника
Температура выдержки	время и температура, которые продукт должен пройти при пастеризации



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: пастеризация, пищевой теплообменник, молочное производство, РК