

1. Iekārtas vispārējs apraksts

Automātiska pasterizācijas-karbonizācijas iekārta ar jaudu **3.000 L/h**, uzstādīta uz cauruļu rāmja ar visu elektrohidraulisko savienojumu instalāciju. Iekārta paredzēta dažādu šķidru pārtikas produktu, tai skaitā vīns, sīrupi, alkohola produkti, kokteiļi, sulu dzērieni termiskai apstrādei un karbonizācijai.

2. Iekārtas sastāvs un galvenās komponentes

2.1 Produkta padeves sistēma

- 2 gab. nerūsējošā tērauda AISI 304 maisītāji ar blīvējumu un izolētiem elektromotoriem (līdz 70 cPs pie 20°C).
- Masas plūsmas mērītājs dažādu veidu sastāvdaļu ievadei (gan vadītspējīgiem, gan nevadītspējīgiem šķidrumiem).
- Automātisko vārstu komplekts:
 - Sīrupa, ūdens, alkohola un sulas ievadei;
 - Tvertnes uzpildei;
 - Mikropadevei un smalkai regulēšanai.
- Sūkņi: Higieniskie centrālbēdzes, skrūves un gaisa membrānas sūkņi produktu padošanai uz siltummaini.

2.2 Plūsmas un temperatūras kontrole

- Elektromagnētiskais plūsmas mērītājs ar plūsmas regulēšanas invertoru uz sūkņa.
 - Temperatūras zondes dažādās sistēmas vietās.
-

3. Termiskās apstrādes un dzesēšanas sistēma

3.1 Sildīšana – pasterizācija

- Plāksņu siltummainis:
 - Maks. darba temperatūra: 135°C;
 - Spiediens: 10 bar;
 - Rāmis no AISI 304 ar DIN savienojumiem;
 - Starplāksņu komplekts ar NBR-HT blīvēm;
 - Regulējamas kājas.
- Produkta pasterizācijas laika izturēšanas caurule no AISI 304,
- Karstā ūdens sagatavošana un cirkulācija (no tvaika):
 - Izplešanās trauks, ventilācijas un drošības vārsti, automātiskā ūdens padeve, manometrs, ūdens temperatūras zonde, sūknis, tvaika regulācijas vārsts, siltummainis, kondensāta novadītājs. CIP izsmidzināšanas galva mazgāšanai.

3.2 Dzesēšana

- Dzesēšanas bloks:
 - 2-ceļu modulējošs vārsts;
 - Manometrs;
 - Termometrs (PT100).
-

4. Karbonizācijas sistēma (CO₂ pievade)

- Ogļskābās gāzes pievades grupa:
 - Pneimatiskie vārsti inertas gāzes padevei un dozēšanai;
 - Magnētiskais plūsmas mērītājs;
 - Injekcijas uzgalis;
 - Spiediena trauks (AISI 304), temperatūras zonde;
 - Skatstikls, drošības un samazināšanas vārsti;
 - Spiediena un līmeņa sensori;
 - CIP izsmidzināšanas galva mazgāšanai;
 - Vārstu komplekts ar klātbūtnes sensoriem.
 - CO₂ analizators: Mettler Toledo InPro 5500i – skaidrs un precīzs CO₂ sensors, optimizēts dzērienu kvalitātes kontrolei.
-

5. Automātika un vadības sistēma

- Vadības panelis:
 - Siemens PLC, Weintek HMI;
 - Procesu vērtību attēlošana un terminēta saglabāšana;
 - Manuālā vadība;
 - PID regulatori;
 - Receptes ievade;
 - Attālināta piekļuve tehniskajai palīdzībai caur internetu.
 - IP55 aizsardzība;
 - Elektropiegāde: 400V / 50Hz.
-

6. Pneimatiskās vadības komponentes

- Pneimatisko vārstu komplekts:
 - 2 ieslēgšanas/izslēgšanas vārsti ar klātbūtnes sensoru un elektromagnētiskajiem vārstiem;
 - Spiediena reduktors un gaisa klātbūtnes sensors.

7. Tehniskie dati

- Produkts: Vīns, alkohola dzērieni, sīrupi, kokteiļi, sulu dzērieni;
- Caurplūde: 3.000 L/h;
- Ieplūdes temperatūra: +20°C;
- Pasterizācijas temperatūra: +85°C;
- Izejas temperatūra: +3°C;
- Pasterizācijas izturēšanas laiks: 30 sekundes pie 3000 L/h un 85°C;
- Tvaika patēriņš: 50 kg/h;
- Dzesēšanas jauda: 67.500 Kcal/h;
- Ledus ūdens ieplūde/izplūde: 0°C / +8°C;
- CO₂ koncentrācija: 10 g/L (pie 10 bar);
- Gaisa patēriņš: ne vairāk kā 3.000 Nl/h;
- Elektrojauda: ne vairāk kā 8 kW.

8. Piegādes un papildu informācija

- **Piegādes nosacījumi:** DAP Cēsis, Latvija.
- Iepakojums transportēšanai: iekļauta cenā.
- Piegādes, uzstādīšanas un apmācības laiks: 3 mēneši no līguma parakstīšanas.
- Uzstādīšanas un apmācības izmaksas iekļautas cenā.
- Tehniskā dokumentācija: Lietošanas instrukcija, avārijas signālu saraksts
- Programmatūra un rezerves daļu komplekts – iekļauts cenā.