



دستگاه پاستوریزاتور آزمایشگاهی

مدل : BS-LAB-P-PAS50-100

شرکت صنعتی بهناب سازان سازنده پاستوریزاتورهای آزمایشگاهی و پایلوت با بهره گیری از تکنولوژی روز دنیا توانسته است این مدل دستگاه را برای صنعت کشور طراحی و تولید نماید.

مشخصات فنی

نوع کنترل	ظرفیت کاری لیتر در ساعت	ابعاد cm			مدل	نام	ردیف	
		ارتفاع	عرض	طول				
دستی	۵ الی ۲۵	۱۵۰	۵۰	۷۵	BS-LAB-PAS5-25	پاستوریزاتور آزمایشگاهی	۱	
✓	۲۵ الی ۵۰	۱۵۰	۵۰	۷۵	BS-LAB-PAS25-50	پاستوریزاتور آزمایشگاهی	۲	
✓	۵۰ الی ۱۰۰	۲۰۰	۷۵	۱۰۰	BS-LAB-T-PAS50-100	پاستوریزاتور لوله ای آزمایشگاهی	۳	
✓	✓	۱۰۰ الی ۵۰	۲۰۰	۷۵	۱۰۰	BS-LAB-P-PAS50-100	پاستوریزاتور پلیتی آزمایشگاهی	۴
✓	✓	۱۵۰ الی ۱۰۰	۲۰۰	۷۵	۱۰۰	BS-PLT-T-PAS100-150	پاستوریزاتور لوله ای پایلوت	۵
✓	✓	۱۵۰ الی ۱۰۰	۲۰۰	۷۵	۱۰۰	BS-PLT-P-PAS100-150	پاستوریزاتور پلیتی پایلوت	۶
✓	✓	۲۵۰ الی ۱۵۰	۲۰۰	۷۵	۱۰۰	BS-PLT-T-PAS150-250	پاستوریزاتور لوله ای پایلوت	۷
✓	✓	۲۵۰ الی ۱۵۰	۲۰۰	۷۵	۱۰۰	BS-PLT-P-PAS150-250	پاستوریزاتور پلیتی پایلوت	۸



شرکت صنعتی بهناپ سازان

طراح و سازنده ماشین آلات صنایع لبنی
غذایی، شیمیایی و آرایشی و بهداشتی

قابلیت های دستگاه:

این دستگاه قابلیت تشخیص و اندازه گیری دمای ورودی محصول، دمای خروجی محصول را با استفاده از سنسورهای pt100 و ترموستات ساموان، مقدار محصول وارد شده با استفاده از لول سوئیچ ها، مدت زمان دماهی مواد مورد نظر، مقدار ماده ورودی به دستگاه و همچنین کنترل دستگاههای جانبی را با استفاده از کنترلر مرکزی PLC، داراست.

کاربرد دستگاه:

این دستگاه جهت پاستوریزاسیون مواد مختلف غذایی و لبنی در واحدهای R&D، تست و تولید محصولات جدید با فرمولاسیون جدید که حتی قابلیت تولید بصورت پایلوت و ارائه به بازار را دارند مورد استفاده قرار می گیرد.

تلفن: ۰۲۱-۶۴۸۴۶۶۶۷
موبایل: ۰۹۱۲۱۷۵۰۰۷
فکس: ۰۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷

آدرس: تهران - کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج - شهر قدس
بلوار امام زاده - خیابان گلبرگ جنوبی - کوچه گلچین یکم - پلاک ۲۲
Website: www.behnabsazaqn.com E-mail: info@behnabsazan.com



شرکت صنعتی بهناب سازان

طراح و سازنده ماشین آلات صنایع لبنی
غذایی، شیمیایی و آرایشی و بهداشتی

نصب و راه اندازی

بهناب سازان، سازنده دستگاه پاستوریزاتور آزمایشگاهی به خریداران و کاربران این دستگاه توصیه می کند جهت نصب و راه اندازی با شرکت بهناب سازان تماس گرفته و مشورت کنند، اما در صورتی که این امکان فراهم نبود، یک نفر آشنا با امور فنی، طبق مراحل زیر عملیات نصب و راه اندازی دستگاه را انجام نماید.

۱. ابتدا دستگاه را در محل مناسب و نهایی خود قرار داده و پس از قرار داد تفلن های زیر پایه ها بوسیله چهار عدد پیچ تنظیم ارتفاع زیر دستگاه، دستگاه را تراز نموده و مطمئن شوید که دستگاه در جای خود ثابت و هیچگونه لقی و ارتعاش ندارد.
۲. لوله های ورودی و خروجی آب گرم و آب سرد، شنگل باد و برق مورد نیاز را به دستگاه متصل نمایید.
۳. لوله ورودی محصول را به دستگاه متصل نمایید (جهت دستگاهها پایلوت، نیمه صنعتی و صنعتی).
۴. سپس دستگاه را روشن نمایید.

تذکر:

برای دستگاههایی که برای اولین بار راه اندازی میشوند بهتر است تا رسیدن به هدف نهایی مقداری از محصول را برای تست در نظر بگیرید.



شرکت صنعتی بهناپ سازان

طراح و سازنده ماشین آلات صنایع لبنی
غذایی، شیمیایی و آرایشی و بهداشتی

شرایط گارانتی

گارانتی دستگاه مربوط به دستگاههایی است که بصورت مستقیم از شرکت خریداری شده و شامل دستگاههای کارکرده نمی باشد. مدت زمان گارانتی برای دستگاهها ۱۲ ماه از تاریخ تحویل می باشد.

- کلیه عیوب ناشی از خرابی ناشی از ساخت دستگاه مانند عدم عملکرد صحیح و عملکرد نامطلوب قسمت های مختلف دستگاه و یا مشکلات ساختاری شامل گارانتی می باشد.
- خرابی قسمت های مختلفی که ساخت خود شرکت می باشد و در اثر استفاده نادرست و یا نگهداری نامطلوب خراب نشده باشد شامل گارانتی می باشد. مانند شاسی، شیرآلات چنج اور، محفظه تابلو برق، پمپ ها بجز الکتروموتور، لوله کشی ها، بست ها، سیم کشی ها

خدمات پس از فروش

کلیه دستگاههای ساخت شرکت بهناپ سازان از جمله دستگاه پاستوریزاتور آزمایشگاهی، به مدت ۱۰ سال از خدمات پس از فروش بهره می برند و شامل خدمات پس از فروش می باشند. جهت استفاده از خدمت پس از فروش می بایست با شرکت تماس گرفته و واحد امور مشتریان ارتباط بگیرید.

تلفن: ۰۲۱-۶۴۸۴۶۶۶۷

موبایل: ۰۹۱۲۱۷۵۰۰۷

فکس: ۰۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷

آدرس: تهران - کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج - شهر قدس

بلوار امام زاده - خیابان گلبرگ جنوبی - کوچه گلچین یکم - پلاک ۲۲

Website: www.behnabsazaqn.com E-mail: info@behnabsazan.com



شرکت صنعتی بهناپ سازان

طراح و سازنده ماشین آلات صنایع لبنی
غذایی، شیمیایی و آرایشی و بهداشتی

شرایط محیطی لازم برای نصب و راه اندازی و نگهداری

دستگاه را در جایی قرار دهید که اطراف آن باز بوده و جریان گردش هوا وجود داشته باشد. دمای محیط اطراف بیش از ۴۰ درجه و کمتر از ۱۰ درجه سانتیگراد نباشد. جهت دفع آب جهت شستوشو و مواد مازاد مسیری تعبیه گردد. محل زیر دستگاه را طوری در نظر بگیرید که با گذشت زمان تخریب نگردد زیرا ممکن است دستگاه دارای لرزه‌های کوچکی باشد.

راهنمای کاربری

پس از انجام مراحل نصب و راه اندازی جهت استفاده از دستگاه ابتدا دستگاه را روشن نموده و در محفظه بالانس تانک محصول مقداری آب بریزد و از روی صفحه نمایش دستگاه دستگاه را راه اندازی کنید تا دستگاه مقداری با آب خالی کار کند. پس از حصول اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه و چک کردن دماهای داده شده روی صفحه نمایش، از طریق نمایشگر دستور تخلیه آب موجود را به دستگاه داده و محصول خود را داخل بالانس تانک بریزید و سپس با استفاده از دستور Run روی صفحه نمایشگر، دستگاه را راه اندازی کنید. دستگاه تا زمانی که به دمای تعریف شده از طرف شما نرسد عمل دماهی و پاستوریزاسیون را انجام خواهد داد و وقتی که به دمای مورد نظر رسید، مواد پاستوریزه شده به صورت اتومات درین یا تخلیه خواهد شد.

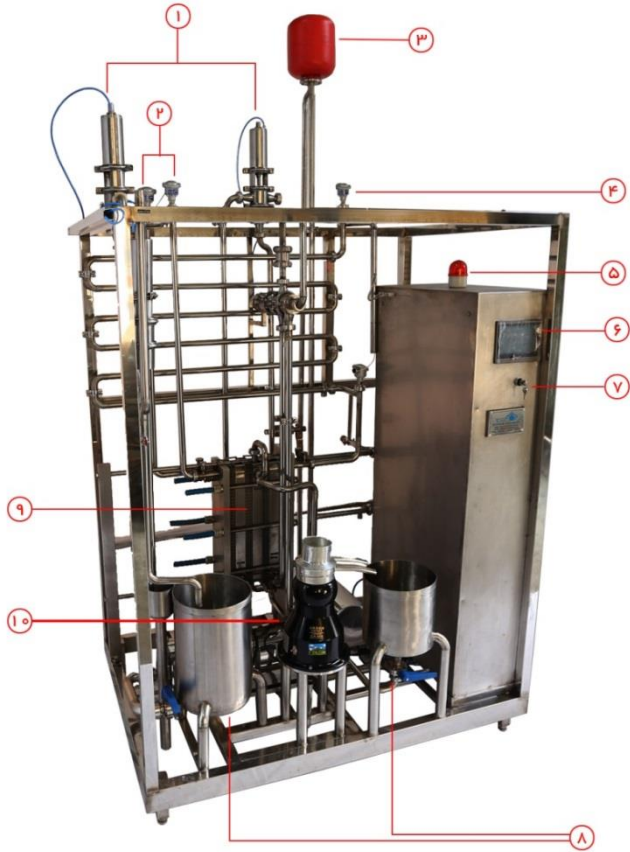
تلفن: ۰۲۱-۶۴۸۴۶۶۶۷
موبایل: ۰۹۱۲۱۷۵۰۰۷
فکس: ۰۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷

آدرس: تهران - کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج - شهر قدس
بلوار امام زاده - خیابان گلبرگ جنوبی - کوچه گلچین یکم - پلاک ۲۲

Website: www.behnabsazaqn.com E-mail: info@behnabsazan.com

قسمت های مختلف دستگاه

طبق عکس قسمت ها مختلف دستگاه به شرح زیر می باشد.



۱. شیرآلات چنج اور
۲. موارد ۲ و ۴ ترموکوپل ها جهت تشخیص دمای محصول و دمای آب
۳. منبع انبساط جهت تنظیم فشار آب دستگاه
۴. موارد ۲ و ۴ ترموکوپل ها جهت تشخیص دمای محصول و دمای آب
۵. چراغ آلارم
۶. صفحه لمسی HMI جهت کنترل دستگاه
۷. کلید سوئیچ استارتی جهت روشن و خاموش کردن دستگاه
۸. بالانس تانک ها جهت خروجی محصول یا لوپ کردن سیستم
۹. پلیت های هیتر و کولر
۱۰. الکترو پمپ محصول

شرایط کالیبراسیون

دستگاههای ساخت شرکت بهناب سازان در همان ابتدای امر ساخت شرکت بهناب سازان توسط خود شرکت کالیبره می گردند و دیگر نیاز به کالیبراسیون ندارد.