**Опросный лист**

**на расчет, проектирование и изготовление пастеризационно-охладительной установки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Компания |  | Дата составления |  |
| Составил |  | | |
| Контактная информация |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технические данные установки** | | | | | | | | | | | |
| **Производительность, м3/час** | | | |  | | | | | | | |
| **Тепловые режимы** | | | | | | | | | | | |
| Продукт | | Т на входе, °С | | | Т пастеризации, °С | | Время выдержки, сек. | | | Т на выходе,°С | |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |
| **Технологические показатели продукта** | | | | | | | | | | | |
| Продукт | | Массовая доля сухих веществ, % | Массовая доля жира, % | | | Наличие в продукте завариваемых компонентов (типа крахмала) | | Наличие твердых частиц и их размер | | | Кислотность продукта, °Т |
|  | |  |  | | |  | |  | | |  |
|  | |  |  | | |  | |  | | |  |
|  | |  |  | | |  | |  | | |  |
| **Технологические показатели сервисных сред** | | | | | | | | | | | |
| **Хладоноситель:** | | | | | | | | | | | |
| Ледяная вода, °С | | | | | |  | | | | | |
| Артезианская вода, °С | | | | | |  | | | | | |
| Рассол, °С | | | | | |  | | | | | |
| Водопроводная вода, °С | | | | | |  | | | | | |
| Другое, °С | | | | | |  | | | | | |
| Расход хладоносителя, располагаемый, м3/ч; | | | | | |  | | | | | |
| Давление хладоносителя в сети (перед установкой), бар | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Первичный энергоноситель – для приготовления теплоносителя**: | | | | | | | | | | | |
| Пар, давление, кгс/см2 | | | | | |  | | | | | |
| Электричество, В | | | | | |  | | | | | |
| Другое | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Сжатый воздух:** | Давление Р= бар | | | | | Расход располагаемый Q= м3/ч; | | | | | |
| **Вода питьевого качества:** | Давление Р= бар | | | | | Расход располагаемый Q= м3/ч; | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Подключаемое оборудование (нужное подчеркнуть)** | | | | | | | | | | | |
| Деаэратор | | | | | | Да | | | Нет | | |
| Требуемая температура процесса, °С | | | | | |  | | | | | |
| Сепаратор–молокоочиститель | | | | | | Да | | | Нет | | |
| Требуемая температура процесса, °С | | | | | |  | | | | | |
| Сепаратор–сливкоотделитель | | | | | | Да | | | Нет | | |
| Требуемая температура процесса, °С | | | | | |  | | | | | |
| Бактофуга | | | | | | Да | | | Нет | | |
| Требуемая температура процесса, °С | | | | | |  | | |  | | |
| Гомогенизатор | | | | | | Да | | | Нет | | |
| Требуемая температура процесса, °С | | | | | |  | | | | | |
| **Уровень автоматизации установки (нужное подчеркнуть)** | | | | | | | | | | | |
| **Полуавтоматическая** | | | | | | **Автоматическая** | | | | | |
| Функции в автоматическом режиме:  - только возврат недопастеризованного молока и циркуляция | | | | | | Функции в автоматическом режиме:  - выход на рабочий режим на воде;  -стерилизация установки;  - выталкивание воды молоком (запуск по команде оператора);  - рабочий режим (пастеризация) с учетом включения гомогенизатора по программе рецептов;  - выталкивание молока водой (запуск по команде оператора);  - мойка установки; | | | | | |
| **Способ мойки пастеризационно-охладительной установки**  **(нужное подчеркнуть)** | | | | | | | | | | | |
| Рециркуляционным способом с внесением концентрированных растворов в приемный бак | | | | | | Да | | | Нет | | |
| Автоматизированная система приготовления и дозирования моющих растворов | | | | | | Да | | | Нет | | |
| С подключением установки к централизованной моечной станции | | | | | | Да | | | Нет | | |
| **Дополнительные сведения** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Подпись**

**М.П.**

**\*Пояснения к Опросному листу**

При заполнении опросного листа мы просим Вас внести (или отметить) показатели, соответствующие требуемой установки.