پاستوریزاتور خامه شماره دو
۱. ظرفیت دستگاه ۳ تن در ساعت
۲. صفحات استیل AISI 316 ss آلمانی مدل NT100 M از شرکت GEA (Kelvion)
۳. شیرهای کنترلی بخار برند Samson
۴. مجهز به سیستم تزریق سود و اسید غلیظ در CIP بهمراه شیرآلات استیل ۳۱۶
۵. کلیه سنسورها و گیج های فشار برند Wika
۶. دارای شاسی و فریم تابلو برق استیل
۷. مجهز به PLC زیمنس 1200
۸. نمایش گرافیکی کلیه تجهیزات روی صفحه نمایشگر HMI و قابلیت دسترسی و تنظیم آنها بصورت دستی و اتوماتیک
۹. قابلیت اتصال دستگاه به سیستم اتوماسیون یکپارچه تولید (SCADA).
۱۰. کلیه کنتاکتورها،کلیدهای حرارتی و فیوزهای مینیاتوری از برند اصلی زیمنس یا اشنایدر
۱۱. دارای Shut Off ولو بخار Proval
۱۲. اختلاف دمای بین آب داغ و محصول ۱-۲ درجه سانتیگراد
۱۳. در سیم بندی تابلو برق ارت تجهیزات ابزار دقیق ، plcجداگانه سیم بندی شود و تابلو دارای ۲ ترمینال ارت یکیplc و دومی ارت کلی دستگاه پاستور باشد
۱۴. تجهیزات و لوازم پنوماتیک شامل ایستگاه کنترل فشار و سلونویید ولوها برند FESTO
۱۵. تمامی کارتهای آنالوگ ورودی، خروجی و RTD، ۱۶ Bit باشند.
۱۶. HMI برند زیمنس
۱۷. Ip تجهیزات توسط شرکت مشخص می شود
۱۸. دسترسی کامل به سورس و برنامه های plc و hmi
۱۹. درایو جهت پمپ های محصول از برند زیمنس G120
۲۰. امکان اتصال به دستگاه سپراتور(خامه گیر) و تبادل اطلاعات با plc این دستگاه.
۲۱. در کلیه موارد اگر شرکت سازنده پیشنهادی دارد به صورت جداگانه و با توضیحات کامل پیوست شود.