

Комплект сыровара КС-100

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: mnp@nt-rt.ru || www.molpromline.nt-rt.ru

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

Компания Молпромлайн производит комплект оборудования для мини-сыроварни на 100 литров, которая позволяет производить, не только сыры различных видов, но и молоко пастеризованное, кисломолочные напитки, творог и другие продукты.

Мини-сыроварня идеально подходит для небольшого производства:

- мелких фермерских хозяйств;
- гостиничных комплексов;
- ресторанов;
- супермаркетов;
- для молокоперерабатывающих заводов, желающих выпускать небольшие партии или пробные партии продукции;

Комплект оборудования мини сыроварни

- Сыроизготовитель

Сыроизготовитель на основе ванны длительной пастеризации объёмом 100 литров.

Емкость трехслойная с подъемной крышкой и съёмной лопастной мешалкой.

Материал емкости пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

Емкость с объемной рубашкой нагрева и охлаждения.

Нагрев емкости происходит с помощью встроенных ТЭН мощностью 15 кВт (три группы по 3 кВт каждая. Возможность работы на 5, либо 10, либо 15 кВт).

Мешалка съёмная с мотором-редуктором мощностью 0,18 кВт.

Установлен частотный преобразователь для регулировки скорости вымешивания и остановки мешалки при открытии крышки сыроварни. Скорость вращения мешалки с плавной регулировкой от 0 до 28 об/мин посредством преобразователя частоты вращения. Нагревание происходит постепенно, что влияет на хорошее качество продукта. Градиент между продуктом и средой нагревания не превышает 14 °С, за счет чего не происходит пригорания продукта к стенкам сыроварни. Охлаждение – сетевой водой.

Скорость нагрева и охлаждения емкости 1,0 час, что позволяет сделать несколько циклов варки за день.

Для слива сырного зерна предусмотрен сливной патрубок диаметром 60 (80) мм.

Установку может обслуживать 1 человек.

- Сыроизготовитель - ВДП-100 из комплекта сыровара КС-100

Формовочный стол на колесах - Ванна РТ-100

Ванна - стол формовочный на колесах с групповой воронкой с перфолистом и съёмной крышкой для сырных форм с выходом слива сыворотки, поворотный кран установлен на сливном патрубке.

- Стол технологический с бортиком

Стол технологический с бортиком 100 мм и наклоном для слива сыворотки на регулируемых опорах.

- Солильный бассейн - посолочная ванна

Солильный бассейн на раме с колесами из нержавеющей стали с одной перфорированной перегородкой.

- Сырные формы
- Формы полимерные

Формы круглые из нержавеющей стали для сыра массой от 1,0 кг до 6,0 кг

- Ручная лира и лопатка

Лира ручная и Лопатка перемешивания сырного сгустка

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: mnp@nt-rt.ru || www.molpromline.nt-rt.ru