

Комплект сыровара КС-300

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

НЗПО - Молпромлайн™ является производителем сыроварен, мини-сыроварен или точнее всего сказать комплектов оборудования для сыроделов типа КС.

Сыроварни, мини-сыроварни типа КС предназначены для производства рассольных сыров таких как, Mozzarella (моцарелла), Stracchino (стракино), Ricotta (рикотта), адыгейский, осетинский, брынза, а так же полутвердых сыров, твердых сыров с возможностью изготовления на данном оборудовании творога, йогуртов, кефира, ряженки и других кисломолочных продуктов.

Мини-оборудование для производства сыра

Мини-сыроварни, комплекты оборудования для производства сыра предназначены для использования в качестве сырья в основном цельного молока и сыворотки, без предварительного сепарирования, нормализации и пастеризации, поэтому весь комплект оборудования производительностью от 90 до 500 литров по сырью, помещается на площади 24-36 кв./метров.

Состав и техническое описание комплектов оборудования для сыроварения типа КС

Комплект сыровара КС-300			
№ пп	Наименование	Кол-во	Кол-вол
1.	Изготовитель Сыра ИС-300 Изготовитель Сыра 300 литров - аналог Итальянской сыроварни SFOGGIA. Представляет собой термоизолированную емкость со специальной рубашкой нагрева и охлаждения. Нагрев осуществляется горячей водой температурой 95 градусов по Цельсию, поступающей из специального бойлера подготовки теплоносителя с установленным блоком ТЭН, мощностью 15 кВт. На подъемной крышке емкости установлена съемная мешалка лопастного типа. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 1,1 кВт. Скорость вращения с плавной регулировкой от 4 до 30 оборотов в минуту, посредством преобразователя частоты вращения. Циркуляция теплоносителя осуществляется специальным насосом. Вышеописанная емкость установлена на рамную конструкцию, закрытую съемными облицовочными панелями. Все описанные выше агрегаты установлены также внутри рамной конструкции. Пульт вынесенный на специальную стойку позволяет управлять процессами нагрева, охлаждения сетевой водой, пастеризации, сквашивания, вымешивания, постановки зерна и т. д., в автоматическом режиме. Напряжение – 380 Вольт. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
1.1	Сыроизготовитель ИС-300 (Изготовитель Сыра 300 литров). Бюджетный вариант. Более простая конструкция. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.		1
2.	РТ-300. Ванна для отделения сыворотки и распределения сырного зерна в формы. Ванна установлена на опоры с колесами. Крышка для приемки сырного зерна с отверстиями для 15 различных форм диаметром от 80 до 150 мм. Патрубок слива сыворотки. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
3.	РТ-300. Солильный бассейн. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
4.	Стеллаж для форм с поддоном для сбора сыворотки и съемными полками. Стеллаж на регулируемых опорах. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Количество полок 7 шт.	3	3
5.	Лира ручная для резки с сгустка и формирования сырного зерна. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
6.	Стол технологический на колесах с бортиками и патрубком слива сыворотки. Необходим для производства сыра Мацарелла.	1	

7.	Вакуум-упаковщик	1	
8.	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1	
	Стоимость сыроварни, бюджетного варианта комплекта КС-300 с набором оборудования под номерами 1.1; 2; 4; 5, составит: цена комплекта сыродела договорная		
	Стоимость максимального комплекта КС-300 с набором оборудования под номерами от 1 до 8 исключая пункт 1.1, составит: цена комплекта сыровара договорная		

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