

Сироповарочные котлы (с электрическим нагревом) 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

Сироповарочные котлы (с электрическим нагревом) СК-Э

НЗПО — Молпромлайн™ производит и разрабатывает разнообразный модельный ряд Сироповарочных котлов, Котлов сироповарочных, рабочим объемом от 30 до 6000 литров.

Сироповарочный котел с электрическим нагревом производства НПО Молпромлайн, является наилучшим решением для производств с отсутствием собственной котельной или производств не имеющих установленные парогенераторы.



Назначение и область применения сироповарок с электрическим нагревом

Сироповарочный котел с электрическим нагревом марки СК-Э, применяется в пищевой, косметической, фармацевтической, алкогольной и других отраслях промышленности.

Сироповарочный котел предназначен для приготовления сахарного сиропа, зефирных, паточных и фруктовых масс, мармелада, инверта, колера, роспуска возвратных отходов и других продуктов, требуемой концентрации в молочной, кондитерской, плодоовощной промышленности.

Колеварочный котёл с электрическим нагревом 27 кВт с внешним контуром рециркуляции и контуром трубчатого охладителя, с рамным перемешивающим устройством с пеногасителем с управляемой частотой вращения от 0 до 56 оборотов в минуту, мощность 1,5кВт. Рабочий объем 100 литров, геометрический -150 литров. Пульт управления с функцией управления перемешивающим устройством, процессом нагрева, охлаждения и автоматическим поддержанием заданной температуры продукта.

Сироповарочный котел - сироповарка с электронагревом - СК-Э-100 - трехслойная ёмкость с герметичной крышкой 1/3. Материал - пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Дно конус. Рабочий объем котла - 100 л, геометрический -120 л; габариты котла: 555х1200мм. Мешалка рамная 0,18 кВт, 28 - 30 об/м, фторопластовые скребки, тэны 9 кВт. Пульт с автоматом включения и выключения тэнов, поддержания заданной температуры продукта и управлением мешалкой. Датчики температуры: в продукт и в рубашку нагрева. Регулируемые опоры.

Принцип действия электросироповарок

Принцип действия электрической сироповарки заключается в нагреве до заданной температуры загруженного продукта и выпаривания из него лишней жидкости до требуемого содержания сухих веществ. Данный процесс протекает с использованием перемешивающего устройства. При этом время приготовления продукта определяется технологией процесса. Процесс перемешивания позволяет нагревать продукт более быстро и равномерно по всему объему, что значительно сокращает время варки.

Устройство сироповарочного котла с электро нагревом

Сироповарочный котел представляет собой трехслойную емкость, установленную на регулируемых опорах или раме. Сироповарочный котел с электрическим нагревом состоит из внутренней ванны в которой происходит приготовление продукта, объемной рубашки, которая заполняется теплоносителем, далее идут теплоизоляции и облицовка. В нижней части объемной рубашки расположена коробка с блоком ТЭН. Мощность ТЭН определяется объемом сироповарочного котла. Для того чтобы избежать в рубашке нагрева избыточного давления в её верхней части устанавливается расширительный бачок. Крышка сироповарочного котла может быть изготовлена в виде конуса или торосферы, если сироповарочный котел изготавливается в вакуумном исполнении или с возможностью варки под давлением. В стандартной же комплектации сироповарочный котел изготавливается с крышкой открывающейся на 1/3. Все три вида крышек обязательно изготавливаются съемными, через фланцевую группу.

Загрузка сухих компонентов в сироповарочный котел происходит через крышку, либо через люк, либо через воронку посредством вакуума.

На крышке сироповарочного котла установлен мотор-редуктор. При желании заказчика мотор-редуктор комплектуется преобразователем частоты вращения с плавной регулировкой скорости от 0 до 60 оборотов в минуту. Внутри сироповарочного котла расположена мешалка, обычно рамного типа с фторопластовыми скребками. Фторопластовые скребки препятствуют пригоранию продукта к внутренней стенке и дну сироповарочного котла. Сироповарочный котел с электрическим нагревом в базовой комплектации оснащается специальными сальниками устанавливаемыми на вал мешалки. Данные сальники препятствуют попаданию продуктов испарения на мотор-редуктор, что существенно увеличивает срок его службы. Во избежание оседания сахарного песка и других компонентов в патрубке выгрузки продукта и как следствие образования застойной зоны, в нижней части сироповарочного котла устанавливается донный клапан «грибковая пробка». В процессе приготовления, варки продукта клапан закрыт, в случае выгрузки продукта клапан открывается вручную и освобождает проход для продукта. Патрубок выгрузки продукта располагается по центру дна и стандартно имеет диаметр 50 мм. На патрубке выгрузки продукта устанавливается запорная арматура в виде шарового крана или разборного дискового затвора.

Сироповарочный котел комплектуется температурными датчиками, помещенными в продукт и рубашку нагрева, а так же пультом управления, включающим в себя функции управления мешалкой, процессом нагрева и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Дополнительное оснащение электрического сироповарочного котла

Сироповарка электрическая по желанию заказчика может быть укомплектована дополнительным оборудованием

- Автоматической системой управления циклом работы варочного котла выполненной на базе ПЛК (программируемом логическом контроллере);
- Звуковыми и световыми устройствами, сигнализирующими об окончании технологического процесса;
- Таймером времени, определяющим время процесса приготовления продукта;
- Датчиками уровня продукта.
- Насосами для загрузки и выгрузки продукта;
- Моющими головками;
- Перемешивающими устройствами специальных типов, якорными, в виде фрез, винтовыми и т.д.
- Смотровыми окнами с подсветкой для наблюдения технологического процесса.
- Фильтром разборным не требующим замены картриджей.
- А также другими устройствами и системами необходимыми заказчику.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93