

Сироповарочные котлы (с паровым 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 паровым нагревом) СК-П

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

Сироповарочный котел с паровой рубашкой нагрева производства НПО Молпромлайн, является наилучшим решением для производств с наличием собственной котельной или производств имеющих установленные парогенераторы.

Назначение и область применения:

Сироповарочный котел с паровым нагревом СК-П, 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.

Принцип действия паровой сироповарки

Принцип действия паровой 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.

Сироповарочный котел с паровым нагревом с внешним контуром рециркуляции и контуром трубчатого охладителя, с перемешивающим устройством якорного типа с управляемой частотой вращения от 0 до 56 оборотов в минуту, мощность 2,2 кВт. Рабочий объем 500 литров, геометрический - 650 литров. Пульт управления с функцией управления перемешивающим устройством, процессом нагрева, охлаждения и автоматическим поддержанием заданной температуры продукта.

Устройство сироповарочного котла

Сироповарочный котел представляет собой трехслойную емкость, установленную на регулируемых опорах или раме. Сироповарочный котел с паровым нагревом состоит из внутренней ванны в которой происходит приготовление продукта, спиральной рубашки (штрипс) навитой на внешнюю сторону внутренней ванны, далее теплоизоляции и облицовки. Спиральная рубашка (штрипс) выдерживает давление пара до 0,6 МПа. Подача пара в рубашку нагрева происходит через специальный патрубок с клапаном электромагнитным или пневматическим. Патрубок расположен в верхней части сироповарочного котла. Выход конденсата происходит через нижний патрубок запираемый конденсатоотводчиком. 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 паровым 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».

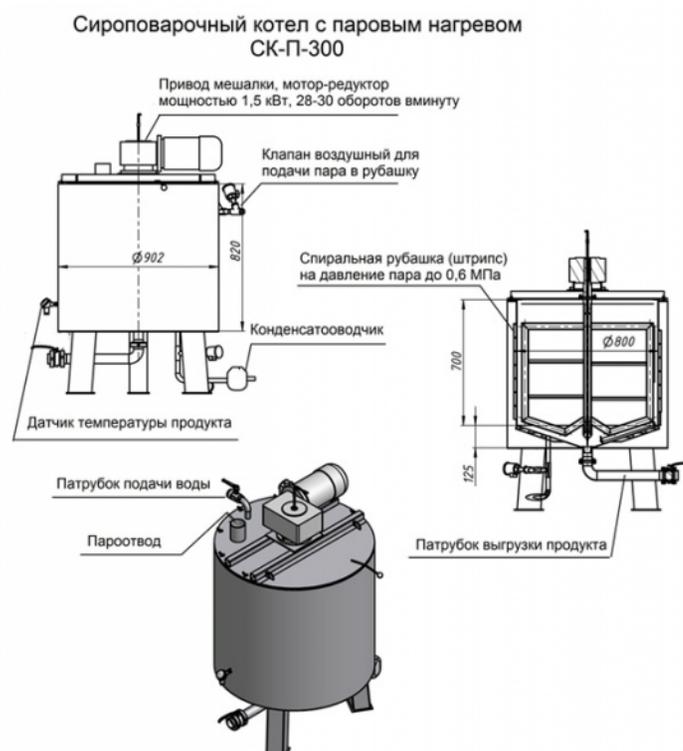
В процессе приготовления, варки продукта клапан закрыт, в случае выгрузки продукта клапан открывается вручную и освобождает проход для продукта. Патрубок выгрузки продукта располагается по центру дна и стандартно имеет диаметр 50 мм. На патрубке выгрузки продукта устанавливается запорная арматура в виде шарового крана или разборного дискового затвора.

Сироповарочный котел комплектуется температурным датчиком, помещенным в продукт, а так же пультом управления, включающим в себя функции управления мешалкой, процессом нагрева и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Дополнительное оснащение сироповарочных котлов

Сироповарка паровая 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 катриджей.
- А также другими устройствами и системами необходимыми заказчику.



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