

Темперирующие емкости ТМ (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

Темперирующие емкости ТМ (с электрическим нагревом)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает, производит и реализует емкости для хранения и температурной обработки шоколада ТМ, глазури и кондитерских масс, темперирующие сборники для шоколадной глазури, емкости для темпирования шоколадной глазури и кондитерских масс, сборники для температурной обработки шоколада и глазури, а также пищевых и не пищевых продуктов схожих по консистенции.



На самом деле выбор той или иной конструкции темперирующей емкости ТМ, темперирующего сборника, емкости для хранения и температурной обработки шоколада, глазури достаточно сложен, так как обусловлен во многом наличием энергетических мощностей и их видов на том или ином кондитерском производстве, а также требованиям к технологическому процессу приготовления того или иного продукта.

Темперирующие сборники, темперирующие емкости для плавления и температурной обработки кондитерских масс, наш завод производит объемами от 50 до 20 000 литров в трех основных комплектациях с вариантами нагрева паром, посредством электрических ТЭН и горячей водой горизонтального и вертикального типов.

Темперирующие емкости, сборники, емкости для хранения шоколадных масс и глазури, емкости для хранения патоки, также комплектуются различными видами перемешивающих устройств лопастного, рамного и других типов, с плавной регулировкой скорости вращения мешалки от 0 до 60 оборотов в минуту, автоматическими средствами управления и другим сопутствующим оборудованием в виде циркуляционных и перекачивающих продукт насосов, гомогенизирующих узлов.

СМУ-ТМЭ – емкость темперирующая. СМУ-ТМЭ представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя, установленную на регулируемых опорах.

Материал, из которого изготовлен темперирующая емкость – пищевая нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316. Рама с регулируемыми опорами, на которой установлен варочный котел может быть изготовлена как из пищевой нержавеющей стали, так и из конструкционной стали с последующей окраской.

Дно варочного котла плоское либо конус.

Крышка конструктивно может состоять из одной или двух равных съемных частей либо герметичной конструкции в виде конуса с технологическим люком и воздушным клапаном.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса температурной обработки продукта. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему темперирующей ванны или требований Заказчика.

Охлаждение продукта может происходить проточной водой давлением на входе в рубашку не более 2 бар. Для более эффективного охлаждения между обечайкой рубашки и обечайкой внутренней варочной емкости на внешнюю ее сторону спиралью сверху вниз навивается полоса, направляющая поток охлаждающей жидкости, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт. В том числе, на емкости, темперирующие ТМ могут быть установлены смотровые окна, дыхательные клапаны, устройства централизованной мойки, датчики уровня и т.д.

Перемешивающее устройство рамного, якорного, лопастного, спирального, шнекового типов, устанавливается на специальных опорах сверху варочной емкости, однако не мешая удобному доступу к внутренней части варочного котла. Тип мешалки выбирается в соответствии с требованиями к продукту, либо по желанию Заказчика.

Привод перемешивающего устройства мотор-редуктор, мощность которого, также определяется в зависимости от консистенции и количества продукта. Скорость вращения перемешивающего устройства может быть, как стандартной 28-35 оборотов в минуту, так и с плавной регулировкой посредством частотника, от 0 до 60 оборотов в минуту.

Емкость комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Технические характеристики

Наименование модели	СМУ-ТМЭ-100	СМУ-ТМЭ-1000	СМУ-ТМЭ-5000
Рабочий объем емкости, литры	100	300	500
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 60		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 – 1,1	2,2 – 3	3 – 5,5
Объем пароводяной рубашки, литры	35	335	1550
Давление в пароводяной рубашке, МПа	0,09	0,09	0,09
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	45 - 60	60 - 115
Время нагрева до 85 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	60 - 80	80 - 100
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/250	0/250	0/250
Гарантия	18 месяцев		

Указанные выше технические характеристики и комплектация изменяются в соответствии с областью применения данного оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием Заказчика.

Варианты дополнительного комплектования:

- Автоматические и компьютерные системы управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
- Взрывозащищенные двигатели
- Датчики уровня продукта
- Счетчики дозирования водной фазы
- Тензометрическое, весовое оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

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	