

Темперирующие емкости ТМ (с водяным 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 водяным 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-ТМВ – Темперирующий сборник, емкость для хранения и приготовления кондитерских масс.

СМУ-ТМВ представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя.

Материал, из которого изготовлен темперирующий сборник, емкость – пищевая нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316.

Емкость установлена на регулируемые трубные опоры.

Дно емкости плоское либо конус.

Крышка конструкционно может состоять из одной или двух равных съемных частей, а также закрытого типа с технологическим люком.

Водяная рубашка нагрева и охлаждения спирального типа на давление горячей воды и охлаждающей жидкости до 0,6 МПа где подачу горячей воды и охлаждающей жидкости регулируют воздушные либо электромагнитные клапаны.

Перемешивающее съемное устройство рамного, якорного, лопастного, спирального, шнекового типов, устанавливается на специальных опорах сверху емкости, однако не мешая удобному доступу к внутренней части.

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

Технические характеристики

Наименование модели	СМУ-TMB-100	СМУ-TMB-1000	СМУ-TMB-5000
Рабочий объем емкости, литры	100	300	500
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 80		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 – 1,1	0,75 – 1,5	1,1 – 2,2
Объем водяной рубашки, литры	35	235	1250
Варианты теплоносителя	Вода		
Давление воды в рубашке, МПа	0,2 – 0,6		
Расход воды, л/час	800 - 1250	2000 - 3500	4000 - 6000
Время нагрева до 85 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	60 - 80	90 - 120
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/90	0/90	0/90
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 оборудованием
- 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	