

Универсальные машины для термизации и измельчения продукта УМТИ

Технические характеристики

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

Универсальные машины для термизации и измельчения продукта УМТИ

НЗПО (торговая марка Молпромлайн) выпускает модельный ряд установок УМТИ для приготовления плавленого сыра. На данный вид оборудования мы предоставляем гарантию сроком на 24 месяца.

УМТИ предназначена для измельчения, эмульгирования, смешивания и термической обработки жидких, вязких и пастообразных продуктов в пищевой промышленности и является специализированным оборудованием для производства плавленого сыра.

Устройство УМТИ - машины для изготовления плавленого сыра

УМТИ представляет собой вертикальную вакуумную емкость с рубашкой нагрева, охлаждения, термоизоляции и облицовкой, установленную на трубную раму с регулируемыми опорами.

В нижней части чаши установлен измельчающий и диспергирующий блок куттерных ножей. Скорость вращения куттерных ножей с плавной регулировкой до 3000 оборотов в минуту.

С целью обеспечения качества перемешивания продукта, а также с целью предотвращения образованию пригара на стенках чаши, установка для производства плавленого сыра УМТИ, комплектуется перемешивающим устройством с разнонаправленными лопастями и фторопластовым скребком. Приводом перемешивающего устройства служит мотор-редуктор. Мощность мотора-редуктора определяется в соответствии с рабочим объемом чаши и как следствие количеством изготавливаемого продукта за один цикл (загрузку). Скорость вращения мешалки в базовой комплектации устанавливается от 5 до 45 оборотов в минуту и регулируется, как и вращение куттерных ножей, посредством интегрированного в пульт управления, преобразователя частоты вращения.

Для плавления массы загружаемой в чашу и ускорения данного процесса машина оснащена рубашкой нагрева и соплами (специальными клапанами) для впрыска острого пара непосредственно в продукт. Паровой нагрев - осуществляется подачей пара давлением от 0,07 до 0,6 МПа в рубашку спирального или объемного типа и подачей острого пара в продукт давлением 0,03 Мпа. Время и количество подаваемого пара в рубашку или в продукт регулируется клапанами с воздушным или электромагнитным управлением. Количество устанавливаемых клапаном регламентируется рабочим объемом чаши. Удаления конденсата из рубашки происходит посредством конденсатоотводчика.

Оснащение вакуумного котла-плавителя плавленого сыра - УМТИ

В базовой комплектации УМТИ – вакуумный котел плавитель для производства плавленого сыра, оснащается крышкой в виде торо-сферы с автоматическим механизмом открытия и закрытия, посредством цилиндра с воздушным управлением. На крышке устанавливаются механические зажимы для её более плотного прилегания к фланцевой части чаши. Между фланцами чаши и крышки, установлено уплотнение из высокотемпературной пищевой резины. В крышку интегрирован патрубок с дисковым затвором и съемной воронкой, предназначенной для внесения сухих или жидких компонентов. Так же на крышке установлен патрубок с затвором дисковым для соединения УМТИ с центральной аспирацией производственного цеха и предохранительный клапан на давление до 2 атм.

В комплект УМТИ – котла плавителя для производства плавленого сыра, входит вакуумная система, состоящая из трубопровода, вакуумного насоса, моновакуумметра электромагнитного, обратного клапана, клапана автоматического сброса вакуума с воздушным управлением.

Выгрузка продукта осуществляется через патрубок ДУ 80 мм посредством открытия клапана с воздушным управлением. Клапан обеспечивает запираение продукта в УМТИ на уровне стенок чаши. Конструкционное расположение патрубка, обеспечивает полное опорожнение чаши от готового продукта без ее наклона. В свою очередь жесткое размещение установки на раме (без механизма наклона), обеспечивает отсутствие дополнительных вибраций и лишней нагрузки на рабочие узлы УМТИ, тем самым продлевает время их эксплуатации.

УМТИ – котел плавитель, вакуумный миксер, оборудование для производства плавленого сыра, комплектуется пультом управления на базе ПЛК с сенсорной панелью управления. Пошаговое и программное управление машин серии УМТИ позволяет, как отработать различные технологии приготовления продукта, так и избежать постоянного контроля за производственным процессом.

Материал из которого изготавливается УМТИ – нержавеющая сталь марок AISI 316L, AISI 321.

Материал трубной рамы УМТИ – пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

Дополнительное оборудование УМТИ

При желании или технической необходимости УМТИ комплектуется различными опциями:

1. Автоматическим наклоном чаши с электромеханическим механизмом, посредством мотора-редуктора, либо пневматическим механизмом, посредством цилиндра с воздушным управлением;
2. Системой автоматического прижима крышки посредством специальных пневмозажимов;
3. Необходимым количеством сменных перемешивающих устройств различных типов, предназначенных для увеличения ассортимента выпускаемой продукции в случае использования одной и той же установки, миксера;
4. Автоматической системой дозирования водной фазы в миксер;
5. Другими различными опциями – фильтрующими элементами, насосами, дозаторами и т.п.

Технические характеристики УМТИ

Универсальная Машина для Термизации и Измельчения		УМТИ-100	УМТИ-150	УМТИ-200	УМТИ-250
Геометрический объём, л		150	220	270	320
Рабочий объём (в зависимости от вязкости продукта), л		100	150	200	250
Частота вращения, об/мин	Мешалки	45			
	Ротора	3000			
Мощность привода, кВт	Мешалки	0,75	1,1	1,5	2,2
	Ротора	30	45	55	55
Температура нагрева плавленного сыра, °С		10-120			
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,08...+0,2			
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4			
Параметры пара, подаваемого в рубашку	давление, МПа	от 0,07 до 0,6			
	температура, °С	150			
	расход, кг/час	40	60	70	90
Мощность ТЭН-ов (*для моделей с электро нагревом, теплоноситель-глицерин), кВт		9	15	20	30
Привод опрокидывания, тип		Электромеханический			

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