

Комплекты оборудования для производства фруктовых начинок

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

Оборудование для производства фруктовых начинок

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит модельный ряд Вакуумных котлов, гомогенизирующих модулей и производственных линий для изготовления фруктовых термостабильных начинок.

Наши специалисты разработают и изготовят оборудование для производства фруктовых начинок согласно требованиям технологического процесса изготовления продукта и с учетом пожеланий заказчика. Линия, модуль или вакуумный котел, могут быть исполнены любого объема, в рамках от 50 до 3000 литров за один производственный цикл. Рабочий размер емкостей ограничивается не нашей технической возможностью, а удобством обслуживания оборудования и суммой таких показателей, как время приготовления + качество смешивания продукта + энергозатраты. Оборудование для производства фруктовых начинок может быть снабжено подъемной крышкой посредством электромеханического винтового подъемника, либо герметичной крышкой и технологическим люком, или ручным подъемом крышки. Устройство котла определяется лишь рабочим объемом и удобством обслуживания. На качество продукции, устройство крышки не влияет.



Приготовление продукта в вакуумной емкости (котле) происходит при более низких температурных режимах, чем в атмосферных емкостях (котлах), что способствует сохранению большего процента содержания полезных веществ, в конечном продукте. Использование вакуума при загрузке продукта делает данный процесс более быстрым и удобным. Использование вакуума при варке продукта в вакуумной емкости, вакуумно-гомогенизирующей установке, модуле или котле существенно увеличивает срок хранения ряда продуктов вследствие дегазации, а именно, удалении воздушных вкраплений из получаемой смеси.

На самом деле комплектация производственной линии или гомогенизирующего вакуумного модуля на 50% зависит от технолога, который будет работать с данным оборудованием.

Модуль может быть оснащен гомогенизирующими и насосными агрегатами и устройствами, как погружного так и выносного типа.

Нагрев продукта может осуществляться, как паром, так и другими теплоносителями, посредством электрических ТЭН.

Одни технологи предпочитают универсальные модули с комбинированными рубашками нагрева и охлаждения, другие настаивают на отдельных емкостях, нередко это зависит не только от требований к технологическому процессу.

Восстановление сухих компонентов и дальнейшую пастеризацию смеси перед внесением в основной вакуумный котел, реактор или модуль, возможно осуществлять в отдельных смесителях-эмульгаторах, либо непосредственно вводить через специальную воронку в трубопровод циркуляции, через гомогенизатор-диспергатор посредством вакуума.

Технические характеристики

Рабочая вместимость, л	50-5000 (по желанию заказчика)
Расположение перемешивающего устройства	Вертикальное, горизонтальное
Установленная мощность, кВт	3,0-150
Скорость вращения тихоходной рамной или якорной мешалки, об/мин	0-60
Скорость вращения быстроходной мешалки типа «Фреза», об/мин	0-1500
Скорость вращения роторов диспергирующих элементов, об/мин.	0-3000
Основной материал	сталь 12X18H10T, AISI 304 AISI 316 AISI 316L AISI 321
Рабочее давление пара в рубашке, МПа	0,2-0,6
Рабочее разрежение пара в корпусе аппарата, МПа	до 0,09
Температура нагрева, по Цельсию	0-270

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