

Комплекты оборудования для производства горчицы

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

Оборудование для производства горчицы

Сегодня в условиях мини-производств широкое распространение также имеет выработка различных соусов, кетчупов и т.д. НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит оборудование и производственные линии для изготовления таких соусов как соевый соус, горчичный соус, соус хрен, ткемали, аджика и др.

Вакуумно-гомогенизирующая установка в производстве горчицы

Для производства небольших объемов горчицы, великолепно подходит серийно выпускаемая нашим заводом, вакуумно-гомогенизирующая установка УГ-ГУРТ. Если же Вы собираетесь выпускать более двух тонн готовой продукции в сутки мы готовы изготовить для Вас линию производства горчицы.

Назначение УГ-ГУРТ

Установка гомогенизирующая типа УГ-ГУРТ предназначена для эмульгирования, смешивания и термической обработки жидких и пастообразных продуктов.

Принцип работы вакуумно-гомогенизирующая установка

Рабочая емкость агрегата имеет рубашку для нагрева и охлаждения продукта и теплоизоляционный кожух. Внутри емкости расположено перемешивающее устройство специального типа с перфорированными лопастями, отбойником и плавающими скребками, препятствующими образованию пригара во время нагрева продукта и обеспечивающая хороший теплообмен между теплоносителем (хладоносителем) и обрабатываемым продуктом.

На крышке агрегата находится привод мешалки, люк для загрузки сухих компонентов, вакуумная камера для подключения аппарата к системе вакуумирования, патрубок для загрузки жидких компонентов, а также штуцер возврата продукта из циркуляционного канала. Внизу под емкостью расположен, сочетающий в себе работу гомогенизатора и роторно-пульсационного аппарата, диспергатор с двумя воронками для ввода в продукт во время циркуляции, жировых фаз и сыпучих компонентов.

Продукция, выпускаемая помимо горчицы

- Молочная - мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленый сыр, восстановление сухого молока, сливок.
- Масложировая - комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты.
- Плодоовощная - джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты.
- Кондитерская - крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь, мед.
- Безалкогольная - соки, нектары, напитки.
- дезинфицирующие средства. Косметическая - крема, шампуни, бальзамы, гели, мази, зубные пасты.
- Фармацевтическая - мази, эмульсии, гели.
- Химическая - моющие средства, клеи, лаки, политура,
- Технические характеристики установок для изготовления горчицы

Технологический процесс производства горчицы

В смеситель загружают воду, нагревают до 60-70°C, вносят подготовленные сахар и соль, после полного растворения доводят раствор до кипения, дают прокипеть, и охлаждают до 60°C.

Горчичный порошок просеивают, загружают в гомогенизатор, и постепенно вводят горячий сахарно-солевой раствор. Вымешивание производят до получения однородной массы.

Перемешанную массу выдерживают 12-15 часов в теплом месте для “созревания”. Затем добавляют ароматизированный уксус, растительное масло и тщательно перемешивают. После этого продолжают созревание в течение суток.

Технические характеристики установок для изготовления горчицы

Модели установок для изготовления горчицы		УГ-ГУРТ-160	УГ-ГУРТ-360	УГ-ГУРТ-560	УГ-ГУРТ-800
Геометрический объем, л		200	450	700	1000
Рабочий объем (в зависимости от вязкости продукта), л		160	360	560	800
Частота вращения, об/мин	мешалки	18			
	ротора	3000			
Мощность привода, кВт	мешалки	1,5	1,5	2,2	3
	ротора	7,5	11	15	30
Температура нагрева продукта, °С		110			
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,04...+0,1			
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4			
Параметры пара, подаваемого в рубашку:	давление, МПа	0,3			
	температура, °С	140			
	расход, кг/час	70	100	130	160

- 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