

Комплекты оборудования для производства варенья

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

Комплекты оборудования для производства варенья

Изготовим оборудование для производства варенья, с добавлением цельных ягод или без.

Оборудование для варенья, или производственная линия, разрабатывается и изготавливается, согласно всех требований к технологическому процессу изготовления продукта с учетом пожеланий заказчика.

Производительность оборудования определяется рамками от 50 до 6000 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.

Основные рабочие емкости или вакуумный модуль, могут быть изготовлены с подъемной крышкой посредством электромеханического винтового подъемника либо с герметичной крышкой и технологическим люком, либо с ручным подъемом крышки.

Устройство основного котла определяется лишь рабочим объемом и удобством обслуживания. Устройство крышки на качество продукции не влияет.

Комплект оборудования для производства варенья

№	Перечень оборудования в производстве варенья
1	<p>Гомогенизирующая установка</p> <p>УГ- ГУРТ 450. Установка гомогенизирующая. Чаша установки расположена на раме. Подъем крышки осуществляется винтовым подъемником. Привод подъема крышки мотор-редуктор 1,1 кВт. Под чашей расположен гомогенизирующий узел. Чаша представляет собой трехслойную емкость со спиральной рубашкой нагрева и охлаждения на давление до 5,5 атм., теплоизоляцией и облицовкой. Процессы нагрева и охлаждения регулируются клапанами с воздушным управлением. Крышка емкости конус с ручными зажимами. На крышке расположен люк диаметром 300 мм, предохранительный клапан на давление до 1 атм. Рабочий объем чаши 450 литров, геометрический объем 550 литров. Перемешивающее устройство установки, специального типа с перфорированными лопастями и отбойником. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 1,5 кВт. Скорость вращения вала мешалки 28-30 оборотов в минуту. Установка вакуумного типа. Вакуумная линия состоит из трубопровода с краном шаровым для сброса вакуума, фильтра- влагоотделителя, вакуумной ловушки продукта, обратного клапана и моновакуумметра электроконтактного. Циркуляционные трубопроводы на гомогенизатор винтовой насос и трубопровод перекачки продукта от установки на накопитель с запорной арматурой в виде быстро разборных дисковых затворов с диаметрами 50 и 80 мм. Пульт включает в себя управление процессами работы перемешивающего устройства, гомогенизирующего узла, процессами нагрева и охлаждения, автоматического поддержания температуры, вакуумирования. Открытия и закрытия крышки. Установка и рама изготовлены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304.</p>
2	<p>Гомогенизатор диспергатор</p> <p>Гомогенизирующий узел состоит из гомогенизатора-диспергатора «GYDROMEX», мощностью 18 кВт., и двух воронок для внесения через диспергатор в потоке сухих и жидких компонентов, сухого молока, стабилизаторов, жировой фазы, сахара, патоки и т.д. Скорость вращения ротора с плавной регулировкой преобразователем частоты вращения от 0 до 3000 оборотов в минуту.</p>
3	<p>Трубопроводы</p> <p>Трубопровод выгрузки продукта из СК-П-300 (Сироповарочный котел) в УГ-ГУРТ 450, из СК-П-300 (Сироповарочный котел) в накопитель СМУ-300. Трубопровод выгрузки продукта из накопительной емкости с системой дисковых затворов и системой выгрузки одновременно через два патрубка.</p>

4	<p>Винтовой насос Насос винтовой специальный ОНВ-Ф-3 с преобразователем частоты вращения, для выгрузки продукта с кусочками и цельными ягодами не нарушая целостности их структуры, размером до 12 мм.</p>
5	<p>Насос ЦНШ-3 Насос ЦНШ-3 специальный для сиропов, варенья и фруктовых начинок без кусочков.</p>
6	<p>Накопительная емкость СМУ-300 Накопительная емкость СМУ-300 - ёмкость двухслойная с теплоизоляцией и облицовкой. Дно и крышка – конус. Перемешивающее устройство рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 1,5 кВт, 28-30 оборотов/мин. Высота ног согласно техническому заданию покупателя.</p>
7	<p>РТ-200 РТ-200 (Дежа 200 литров) - ёмкость однослойная на трех колесах со стопорами. Крепления для рохли или погрузчика. Материал емкости пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Емкость с крышкой 1/2. Выгрузка продукта сбоку через затвор дисковый разборный нержавеющей ДУ 50 мм.</p>
8	<p>Парогенератор Парогенератор из нержавеющей стали электродный марки ПЭЭ-200 с плавной регулировкой мощности. Производительностью 200 кг пара в час, мощностью 150 кВт. Максимальное рабочее давление пара, МПа (кгс/см.кв.) -0,55. Паропроводы на два котла (10 метров)</p>
9	<p>Паровой сироповарочный котел СК-П-300 СК-П-300 - Сироповарочный котел - ёмкость трехслойная с герметичной крышкой. Материал внутреннего слоя и спиральной рубашки пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя AISI 430. Теплоизоляция. Рабочий объем емкости 300 литров. Мешалка рамная с мотором-редуктором 1,5 кВт. Скорость вращения вала мешалки 28-30 оборотов в минуту. (Или мешалка быстроходная с преобразователем частоты вращения и двигателем 5,5 кВт). Фторопластовые скребки. Теплоноситель пар. Вход и выход пара, а так же подача охлаждающей жидкости регулируется пневматическими клапанами до 5,5 атм. Конденсатоотводчик. Пульт с функцией управления мешалкой и температурой нагрева. Штуцер для подачи воды. Терморегулятор одноканальный ОВЕН. Датчик температуры (в продукт). Рубашка нагрева штрипс на давление до 5,5 атм. Запорная арматура с затвором дисковым, диаметром 50мм на выгрузном патрубке по центру доньшка емкости. Грибковая пробка для предотвращения попадания сахара в патрубок выгрузки во время варки. Патрубок выхода испарений продукта на крышке. Вакуумная манжета на валу мешалки для предотвращения попадания испарений продукта на мотор-редуктор.</p>

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