

Варочные котлы с быстроходной мешалкой для приготовления агар-агара (с комбинированным 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

Варочные котлы с быстроходной мешалкой для приготовления агар-агара (с комбинированным нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



Варочный котел с быстроходной мешалкой, варочный котел с двумя мешалками, емкость для приготовления агар-агара, емкость для восстановления сухого молока, преимущественно используются в кондитерской промышленности для наведения жидких масс и масс средней вязкости, в основном для получения смесей на основе агар-агара, пектинов, а также других стабилизаторов и загустителей с последующим внесением этих составов в основной продукт.

Конструкции варочных котлов с быстроходными мешалками, емкостей с быстроходными мешалками, разрабатываемыми специалистами нашего производства имеют разнообразный ряд технических особенностей, которые невозможно уместить на одной странице. В связи с этим перечислю основные параметры емкостей и их технические характеристики в таблице, расположенной ниже.



Быстроходная мешалка
гомогенизирующая



Быстроходная мешалка
типа Фреза



Быстроходная мешалка
типа беличье колесо



котел варочный
с двумя мешалками

УВК-К – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, установленную на специальной раме с ручным, механическим или электромеханическим механизмом наклона варочной чаши.

Материал, из которого изготовлен варочный котел – пищевая нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316. Рама с регулируемыми опорами, на которой установлен варочный котел может быть изготовлена как из пищевой нержавеющей стали, так и из конструкционной стали с последующей окраской. Дно варочного котла плоское либо конус. Крышка конструктивно может состоять из одной или двух равных съемных частей. Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.
2. Второй вариант, это когда в меж стенное пространство рубашки установлен змеевик, через который движется пар либо холодная вода (нагрев, охлаждение).

Пар проходя через змеевик нагревает теплоноситель которым заполнена рубашка, а тот в свою очередь нагревает продукт.

Теплоносителем в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин.

Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

Перемешивающее съемное устройство рамного, якорного, лопастного, спирального, шнекового типов, устанавливается на специальных опорах сверху варочной емкости, однако не мешая удобному доступу к внутренней части варочного котла. 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 1500 оборотов в минуту. Варочный котел комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Технические характеристики

Наименование модели	УВК-К-100	УВК-К-300	УВК-К-500
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 пароводяной рубашки, литры	35	130	175
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
Давление пара в рубашке, МПа	2 - 6		
Расход пара, кг/час	15 - 25	30 - 45	50 - 70
Время нагрева до 100 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	50 - 60	50 - 70
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/250	0/250	0/250
Вариант наклона варочной чаши	Механический, посредством мотора-редуктора и специального штурвала		
Стоимость с рубашкой нагрева	договорная	договорная	договорная
Стоимость с рубашкой нагрева и охлаждения	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой и рубашкой нагрева	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева и охлаждения	договорная	договорная	договорная
Стоимость указана с учетом НДС 18%			
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	