

Варочные котлы для приготовления карамели, сиропов, фруктовых масс (комбинированный нагрев) 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	

Варочные котлы для приготовления карамели, сиропов, фруктовых масс (комбинированный нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный ряд варочных котлов для приготовления фруктовых масс, сиропов, карамели и т.д.

В данном разделе мы представляем варочный котел для карамели с механизмом наклона чаши и съемным перемешивающим устройством.

Назначение УВК: приготовление сиропов, фруктовых и конфетных масс с температурой нагрева до 165 градусов по Цельсию.

Принцип работы УВК: компоненты помещаются в рабочую емкость, в зависимости от продукта и технологии производства одним из перемешивающих устройств специального типа, происходит смешивание компонентов. Параллельно процессу смешивания происходит процесс термической обработки продукта.

Рабочий объем варочных котлов для производства карамельных масс производится в пределах от 30 до 500 литров.

Нагрев и поддержание температуры может происходить, как в ручном так и автоматическом режиме. По окончании процесса приготовления происходит выгрузка продукта в транспортирующую емкость. Выгрузка происходит самотеком при наклоне емкости, посредством установленного редуктора и штурвала. При вращении штурвала емкость без рывков медленно совершает наклон в требуемую сторону.

Так как зефирные и карамельные массы варят при высоких температурах в основном в пределах от 135 до 165 градусов по Цельсию, то соответственно даже при наличии на перемешивающем устройстве фторопластовых скребков, препятствующих пригару продукта на стенках внутренней ванны избавиться полностью от него не удается.

Специально для этого в данной серии варочных котлов предусмотрен механизм быстрого отделения перемешивающего устройства от ведущего вала мотора- редуктора, для более удобной мойки котла и очистки его стенок от пригоревшего продукта.

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 конструкционно 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 оборудование
- 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	

Единый адрес для всех регионов: mnp@nt-rt.ru || www.molpromline.nt-rt.ru