

Прямоугольные варочные котлы (с паровым 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

Прямоугольные варочные котлы (с паровым нагревом)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов, типа УВК-СП. Прямоугольные варочные котлы используют преимущественно в пищевой промышленности для варки мясных субпродуктов, рулетов, бульонов в основном на мясоперерабатывающих производствах.



Прямоугольный варочный котел производится на нашем заводе объемом от 50 до 4000 литров. Для заказчика обычно доступны конструкции котлов, варочные емкости которых могут быть разделены на одну, две, три и более секций. Разделение прямоугольного варочного котла на секции может происходить как сплошной, герметичной стенкой, так и стенкой с перфорацией различного диаметра.

В первом случае в каждой из отдельных секций, может быть не только различный продукт с добавлением разных специй, но и возможность индивидуальной регулировкой времени и температурой варки в отдельно взятой секции. Во втором случае среда, в которой происходит варка продукта будет одинакова для всех секций, продукт же может различаться по предназначению и размеру. УВК-250 электронагрев 15кВт В стандартной комплектации варочный котел прямоугольный имеет одну секцию, крышку с термоизоляцией разделенную в зависимости от объема на одну и более частей, пульт управления процессами нагрева и варки по заданной температуре и временному отрезку, с последующей остановкой процесса приготовления и подачей звукового сигнала оператору об окончании варки. Опционно прямоугольный варочный котел комплектуется сетчатыми корзинами с ручным подъемом и подъемом посредством пневматического цилиндра производства FESTO, Германия. Также, если того требует технологический процесс приготовления продукта, прямоугольный варочный котел комплектуется перемешивающим устройством.

НПО Молпромлайн выгодно отличается от других поставщиков подобного оборудования тем что любые технически возможные изменения в конструкции котла которые наши специалисты вносят согласно пожеланию Заказчика, в конечном итоге практически не влияют на окончательную стоимость оборудования.

УВК-СПП – прямоугольный варочный котел. УВК-СПП представляет собой прямоугольную трехслойную или двухслойную емкость, горизонтального типа, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя, установленную на специальной раме либо регулируемых опорах.

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 V-образное, обеспечивающее полный слив бульона и моющих жидкостей.

Крышка конструктивно может состоять из одной или более секций без или с установленными амортизаторами, обеспечивающими удобство поднятия и опускания крышки, крышек. В закрытом состоянии крышка фиксируется специальными защелками. Обычно крышка как дно и стенки котла изготовлена с термоизоляцией.

Рубашка нагрева объемная, либо заключающая в себя внутреннюю варочную емкость со всех сторон, либо типа двойного дна. Если того требует технология производства в УВК-СПП устанавливается перемешивающее устройство, тип которого 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 60 оборотов в минуту.

Паровая рубашка нагрева и охлаждения может быть трех видов:

- 1. Спирального типа на давление пара и охлаждающей жидкости до 0,6 МПа где подачу пара и охлаждающей жидкости регулируют воздушные либо электромагнитные клапаны.
- 2. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 МПа, где нагрев осуществляется паром через воду, то есть пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 МПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.
- 3. Третий вариант, это когда в меж стенное пространство рубашки установлен змеевик, через который движется пар. Пар проходя через змеевик нагревает теплоноситель которым заполнена рубашка, а тот в свою очередь нагревает продукт. Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания.

Варочный котел комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта, сигнализирующим устройством.

Технические характеристики

Наименование модели	УВК-СПП-100	УВК-СПП-500	УВК-СПП-1000
Рабочий объем емкости, литры	100	500	1000
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 60		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 - 1,1	0,75 - 1,5	1,1 - 2,2
Объем пароводяной рубашки, литры	35	170	350
Варианты теплоносителя	Пар, пар через воду, масло, глицерин пищевой		
Давление пара в рубашке, змеевике, МПа	2 - 6		
Расход пара, кг/час	15 - 25	50 - 70	100 - 130
Время нагрева до 100 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	60 - 70	60 - 90
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/250	0/250	0/250
Стоимость с рубашкой нагрева	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой и рубашкой нагрева	договорная	договорная	договорная
Гарантия	18 месяцев		

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