

Вакуумные котлы

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	

Вакуумные котлы

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит модельный ряд вакуумных варочных котлов, вакуумных емкостей, вакуумно-гомогенизирующих аппаратов широко используемых в пищевой, химической, косметической промышленности, а так же при производстве медицинских препаратов, для концентрирования молочной продукции, фруктовых и овощных соков, изготовления термостабильных фруктовых, сиропных и молочных начинок, а также при производстве лечебных чаев, ферментных препаратов и биомасс бактериальных клеток.



При оснащении вакуумного котла дополнительным оборудованием, сфера его применения значительно расширяется. Вакуумный котел можно будет использовать для перемешивания, диспергирования и гомогенирования продуктов различных отраслей промышленности, включая пищевую и фармацевтическую.

Основные сферы применения:

В пищевой, промышленности: Вакуумный варочный котел используется для концентрирования молока и молочных продуктов, изготовления фруктовых и овощных соков, томатного пюре и пасты, майонеза, хрена, горчицы, сгущенного молока, различных кондитерских начинок и т.д.

В косметической промышленности: Вакуумный варочный котел используется для изготовления кремов, гелей, шампуней, скрабов, растительных экстрактов.

В фармацевтической: Вакуумный варочный котел используется для изготовления растительных экстрактов, мазей и других медицинских препаратов (лечебный чай, биомасса бактериальных клеток, ферментные препараты).

В лакокрасочной и строительной промышленности: Вакуумный варочный котел используется в основном на конечном этапе приготовления продукта для удаления частиц воздуха образующихся в результате диспергации или интенсивного перемешивания (консистентные смазки, краски, лаки, шпаклевки, герметики, искусственный мрамор).

Основные типы комплектации вакуумных варочных котлов, емкостей:

Вакуумный котел комплектуется диспергаторами выносного и погружного типа.

Перемешивающие устройства вакуумных котлов

В соответствии с требованиями к технологическому процессу изготовления того или иного продукта вакуумный варочный котел комплектуется перемешивающими устройствами различных типов:

- перемешивающее устройство с перфорированными лопастями
- перемешивающее устройство рамного типа
- перемешивающее устройство якорного типа
- быстროходное перемешивающее устройство

Так же вакуумный варочный котел оснащается двойным комплектом перемешивающих устройств, к примеру, тихоходной якорной мешалкой и фрезой или тихоходной рамной мешалкой и диспергирующим узлом.

Возможна установка винтового насоса, обеспечивающего выгрузку и циркуляцию массы без нарушения структуры продукта, что важно, к примеру, в производстве соусов с кусочками овощей или в производстве фруктовых термостабильных начинок с кусочками ягод и фруктов.

Исполнение крышки вакуумных котлов

По желанию заказчика устанавливаются различные механизмы подъема крышки (ручной с противовесом, винтовой с мотором-редуктором, пневматический).

Вакуумный варочный котел, емкость: основные преимущества технологии

Приготовление продукта в вакуумном варочном котле (емкости) происходит при более низких температурных режимах, чем в атмосферных емкостях (котлах), что способствует сохранению большего процента содержания полезных веществ, в конечном продукте.

Использование вакуума при загрузке жидких и сухих компонентов и стабилизаторов в продукт, в процессе приготовления, не открывая крышки, делает данный процесс более быстрым и удобным.

Использование вакуума при варке продукта в вакуумной емкости, вакуумно-гомогенизирующей установке или вакуумном варочном котле существенно увеличивает срок хранения ряда продуктов вследствие дегазации, а именно, удалении воздушных вкраплений из получаемой смеси.

Технические характеристики

Рабочая вместимость, л	50-10000 (по желанию заказчика)
Расположение перемешивающего устройства	Вертикальное, горизонтальное
Установленная мощность, кВт	3,0-150
Скорость вращения тихоходной рамной или якорной мешалки, об/мин	0-60
Скорость вращения быстроходной мешалки типа «Фреза», об/мин	0-1500
Скорость вращения роторов диспергирующих элементов, об/мин.	0-3000
Основной материал	сталь 12X18H10T, AISI 304 AISI 316 AISI 316L AISI 321
Рабочее давление пара в рубашке, МПа	0,2-0,6
Рабочее разрежение пара в корпусе аппарата, МПа	до 0,09
Температура нагрева, по Цельсию	0-270

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