

Стационарные варочные котлы (паровой 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	

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

Стационарные варочные котлы (паровой нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов стационарных, стационарных варочных котлов УВК.

Область применения данного оборудования достаточно широка. Стационарные варочные котлы применяются для варки и уваривания различных супов, соусов, подливок, бульонов, первых и вторых блюд, кетчупов, томатной пасты, варенья джемов, фруктовых и овощных масс, кондитерских начинок и т.д.

Варочные стационарные котлы, пищеварочные стационарные котлы, использующиеся для приготовления сахаросодержащих продуктов таких как сахарные сиропы, колеры, кондитерские начинки, варенье, джемы, карамельные и зефирные массы, обычно в своей конструкции имеют перемешивающее устройства, различных типов, что способствует более качественному перемешиванию продукта.



Нередко стационарный варочный котел может быть изготовлен в вакуумном исполнении, что при варки больших объемов продукта способствует удобству загрузки компонентов посредством вакуума.

Если варочный котел не имеет функции вакуумирования, то процессы варки происходят при атмосферном давлении либо при минимальном избыточном, которое создается внутри варочной емкости тем самым повторяя эффект скороварки, что на 20 процентов уменьшает время приготовления продукта.

В случае уваривания различных масс применяется дополнительная система динамического удаления лишней влаги из продукта.

УВК-П – универсальный варочный котел. УВК-П представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя, 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. 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.

Охлаждение продукта может происходить проточной водой давлением на входе в рубашку не более 2-3 бар.

Для более эффективного охлаждения между обечайкой рубашки и обечайкой внутренней варочной емкости на внешнюю ее сторону спиралью сверху вниз навивается полоса, направляющая поток охлаждающей жидкости.

3. Третий 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 может являться вода, масло, глицерин.

Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. 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-П-100	УВК-П-300	УВК-П-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	Пар, пар через воду, масло, глицерин пищевой		
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
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	