

Варочные котлы с подъемной крышкой (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

Варочные котлы с подъемной крышкой (с паровым нагревом)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает производит и продает модельный ряд варочных котлов с подъемной крышкой, типа УВК-ПК.

Варочные котлы с подъемной крышкой используются в пищевой промышленности, косметической, фармацевтической, химической и т.д., для приготовления жидких, густых и пастообразных продуктов таких как сиропы, варенье, джемы, кондитерские начинки, шампуни, гели, мази, кремы, зубные пасты, средства бытовой химии.

Варочные котлы с подъемной крышкой наш завод производит объемом от 30 до 4000 литров.

Для заказчика доступны конструкции варочных котлов с ручным подъемом крышки, электромеханическим подъемом крышки посредством специального винтового механизма, приводом которого является мотор-редуктор, а также с пневматическим подъемом крышки, где подъем и опускание происходит с помощью пневматического цилиндра.

Чаще всего варочные котлы данной серии приобретаются на производства, где нет централизованной системы мойки оборудования, соответственно полный доступ к внутренней части котла способствует беспрепятственной, быстрой, а самое главное качественной мойки оборудования по окончании рабочего дня либо при переходе процесса приготовления одного продукта на другой. Количество перемешивающих устройств, устанавливаемых в варочные котлы с подъемной крышкой, а также их конструкция всецело зависят от области применения и консистенции изготавливаемого продукта.

Варочный котёл с двумя рубашками с программируемым режимом парового нагрева и водяного охлаждения, с автоматом подъёма крышки, перемешивающим устройством с регулируемой скоростью вращения. При необходимости дополнительно оснащается внутренним или внешним гомогенизирующим устройством и вакуумным насосом.

Варочный котел с подъемной крышкой, по желанию Заказчика комплектуется гомогенизирующими органами, быстроходными мешалками, насосными агрегатами, функцией вакуума и т.д.

УВК-ПКП – варочный котел с подъемной крышкой. УВК-ПКЭ представляет собой вертикальную цилиндрическую трехслойную емкость, 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, торосферическое, либо в виде конуса, обеспечивающее полный слив продукта и моющих жидкостей.

Крышка конструктивно изготовлена в виде конуса либо торосферы. В закрытом состоянии крышка фиксируется специальными защелками.

Рубашка нагрева объемная, заключающая в себя внутреннюю варочную емкость со всех сторон. Если того требует технология производства в УВК-ПКП 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 1500 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-ПКП-100	УВК-ПКП-500	УВК-ПКП-1000
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	