

Линии производства белого и вареного сгущенного молока по ТУ, жировых и фруктовых начинок

Технические характеристики

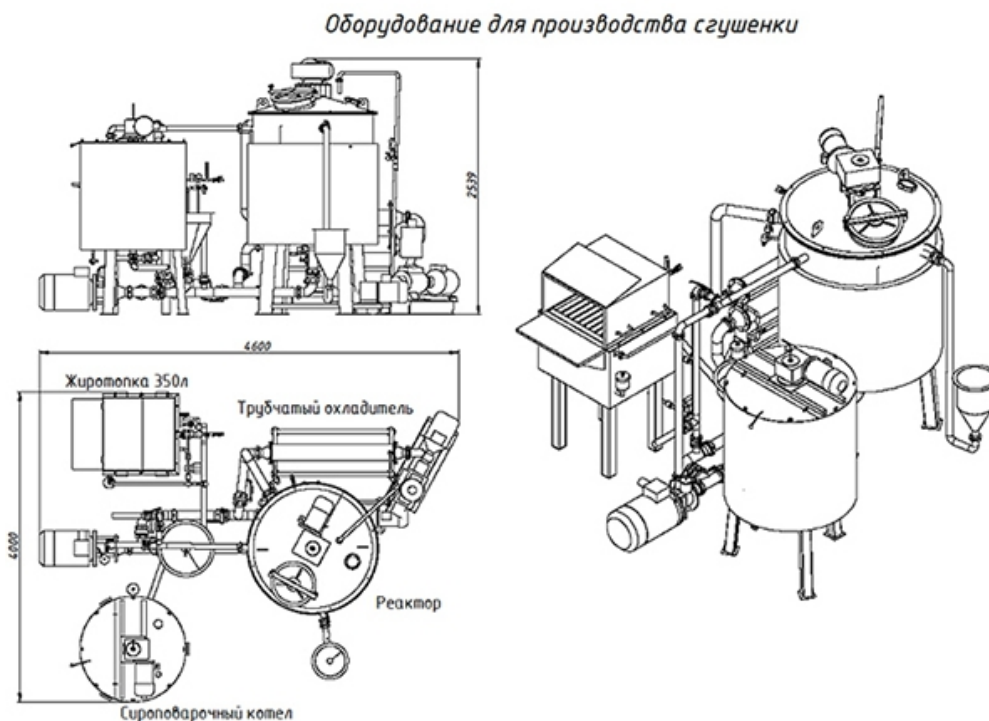
Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	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

Линия производства белого и вареного сгущенного молока по ТУ, жировых и фруктовых начинок

Линия для производства белого и вареного сгущенного молока по ТУ, жировых и фруктовых начинок.

Линия для производства белого и вареного сгущенного молока по ТУ, производительностью 1000 кг готового продукта за одну варку, с возможностью приготовления патоки, жировых начинок, фруктовых начинок и гелей. (Время полного цикла приготовления сгущенки с учетом процесса выгрузки и фасовки 3 часа.):



Состав оборудования линии производства сгущенки, жировых и фруктовых начинок

- Плавитель АРЖ-НП-120
Емкость двухслойная с крышкой и съемной ножевой решеткой. Материал внутреннего слоя: пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя: пищевая нержавеющая сталь AISI 430. Дно: наклонное. Рабочий объем емкости: 120 литров. Геометрический объем: 160 литров. Теплоноситель: пар через воду. Терморегулятор: одноканальный "ОВЕН". Датчики температуры (в продукт и рубашку). Пневматические клапаны на вход и выход пара с конденсатоотводчиком. Запорная арматура с дисковым затвором, диаметром 50мм на выгрузном патрубке. Регулируемые опоры. Термостойкие кабели. Пульт управления.
- Гомогенизатор GYDROMEX 18,5 кВт
Гомогенизатор с входом ДУ 100 и системой охлаждения торцевого уплотнения для восстановления сухого молока и стабилизаторов, с преобразователем частоты вращения ротора от 0 до 3000 оборотов в минуту.
- Охладитель трубчатый
Охладитель трубчатый на кристаллизатор для получения белого сгущенного молока.
- Насос винтовой ОНВ6-М-02 Ду80/Ду80
Насос винтовой, производительностью 3 кубических метра в час. Для ВГА-1000 с возможностью выгрузки продукта с включениями размером до 15 мм в диаметре. С преобразователем частоты вращения ротора.

- Кристаллизатор вакуумный ВГА-1000

Кристаллизатор вакуумный ВГА-1000 для изготовления вареного сгущенного молока, фруктовых начинок, джемов и т.д. Ёмкость вакуумная трехслойная из пищевой нержавеющей стали AISI 304, со спиральной рубашкой нагрева и охлаждения на давление до 5,5 атм. Дно: конус. Рабочий объем ёмкости: 1000 литров. Геометрический объем ёмкости: 1400 литров. Патрубок выхода продукта снизу: Ду 100 с дисковым затвором. Перемешивающее устройство: рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 2,2 кВт, 0-30 оборотов в минуту с преобразователем частоты вращения. Крышка: в виде конуса с загрузочным люком ДУ 400 мм, штуцером ввода жидких компонентов. Система вакуумирования: с вакууметром электроконтактным. Вакуумный насос: водокольцевой. Датчик температуры в продукт: ТСП. Пульт управления, включая пускатель мешалки, управление нагревом и управление вакуумным насосом и гомогенизатором. Пневматические клапаны входа, выхода теплоносителя и хладагента фирмы "FESTO" пр-ва Германия. Воронка для ввода сухих компонентов (сахара и т.д.) в продукт объемом 50 литров. Система циркуляции и выгрузки продукта через гомогенизатор, и винтовой насос с дисковыми затворами. Система восстановления жировой фазы в потоке через гомогенизатор.

- Сироповарочный котел СК-П-300

Сироповарочный котел (СК-П-300) - ёмкость трехслойная с герметичной крышкой 1/3. Материал внутреннего слоя и спиральной рубашки: пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя: AISI 430. Теплоизоляция. Дно: конус. Рабочий объем ёмкости: 300 литров. Геометрический объем ёмкости: 400 литров. Мешалка рамная с мотором-редуктором 1,5 кВт. Скорость вращения вала мешалки 28-30 оборотов в минуту. Фторопластовые скребки. Теплоноситель: пар. Рубашка спиральная типа "штрипс" на давление до 5,5 атмосфер. Вход пара регулируется электромагнитным или пневматическим клапаном фирмы "FESTO" пр-ва Германия. Конденсатоотводчик. Пульт с функцией управления мешалкой и температурой нагрева. Штуцер для подачи воды. Терморегулятор одноканальный "ОВЕН". Датчик температуры (в продукт). Запорная арматура с дисковым затвором, диаметром 50 мм на выгрузном патрубке по центру доньшка ёмкости. Грибковая пробка для предотвращения попадания сахара в патрубок выгрузки во время варки. Патрубок выхода испарений продукта: на крышке. Вакуумная манжета: на валу мешалки для предотвращения попадания испарений продукта на мотор-редуктор. Регулируемые опоры.

- Гомогенизатор-диспергатор YUMEX 7,5 кВт

Гомогенизатор-диспергатор YUMEX 7,5 кВт для восстановления стабилизаторов в СК-П-300.

Дополнительное оборудование линии сгущенного молока

- Трубопровод циркуляции продукта через винтовой насос с дисковыми затворами для ВГА-1000.
- Трубопровод на охладитель и выгрузку продукта для ВГА-1000.
- Система трубопроводов для подачи жировой фазы в кристаллизатор ВГА-1000.
- Система трубопроводов Ду 100 мм на выгрузку и циркуляцию продукта через гомогенизатор, а так же для восстановления сухого молока и внесения стабилизаторов на ВГА 1000.
- Воронка 50 литров.
- Трубопровод циркуляции и выгрузку продукта через винтовой насос с дисковыми затворами для ВГА-1000.
- Трубопровод на выгрузку продукта из сироповарочного котла СК-П-500 в ВГА-1000.
- Система трубопроводов для подачи жировой фазы в кристаллизатор ВГА-1000.
- Система трубопроводов Ду 100 мм на выгрузку и циркуляцию продукта через гомогенизатор, а так же для восстановления сухого молока и внесения стабилизаторов на ВГА 1000.
- Воронка 50 литров.
- Трубопровод восстановления и циркуляции продукта на сироповарочный котел через гомогенизатор YUMEX-7,5 кВт. Весь трубопровод укомплектован запорной арматурой в виде дисковых затворов. Любой поворот трубопровода разборный через отвод и две муфты. В стоимость входит пульт управления с сенсорным экраном и программатором, а так же три дисковых затвора Ду 100 мм и Ду 80 мм с сервоприводами и воздушным управлением.
- Два счетчика воды на СК-П-300 и ВГА-1000.

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	