

КАТАЛОГ

на перерабатывающее оборудование МОЛПРОМЛАЙН

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

Мини-завод (ММЗ) производительностью 500 кг молока в сутки

Мини-завод имеет смонтированную технологическую линию по приемке, первичной обработке и переработке сырого цельного молока с выпуском готовой продукции в индивидуальной упаковке.

Технологическое оборудование и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Установка комплекта оборудования осуществляется в помещении Заказчика в соответствии с требованиями на конечный продукт.

Производимая продукция:

- Молоко пастеризованное, упакованное в потребительскую тару согласно заявке потребителя;
- Сметана, упакованная в пластиковые стаканчики.

Выход готовой продукции за одни сутки (пример):

Сырьё: молоко (МДЖ 3,6%) – 500 кг (две приемки).

Готовые продукты:

- Молоко пастеризованное (МДЖ 2,5%) - 468 кг;
- Сметана (МДЖ 20%) - 32 кг.

Продуктовый расчет может меняться в зависимости от желаемого ассортимента молочной продукции.

Схема размещения и состав оборудования мини-завода переработки 500 кг молока в сутки:

1. мойка трехсекционная МЛК-МВ3.02
2. насос молочный
3. фильтр молочный
4. счетчик молока
5. емкость приемная 500л
6. узел подогрева молока МЛК-УП
7. сепаратор-сливкоотделитель
8. ванна длительной пастеризации 50л
9. ванна длительной пастеризации 250л
10. холодильный агрегат
11. мойка технологическая

Технические характеристики производства:

Обслуживающий персонал, чел 2
Производственная площадь, не менее, м² 45
Установленная мощность, кВт 75
Потребляемая мощность, кВт/ч 35-50
Расход воды при использовании генератора ледяной воды, м³/сутки 0,8

В стоимость цеха НЕ включено:

Шефмонтаж
Инструктаж выделенного персонала
Выпуск опытной партии продукции
Гарантийное обслуживание и авторский надзор

Мини-завод (ММЗ) производительностью 1000 кг молока в сутки

Мини-завод имеет смонтированную технологическую линию по приемке, первичной обработке и переработке сырого цельного молока с выпуском готовой продукции в индивидуальной упаковке. Технологическое оборудование и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Установка комплекта оборудования осуществляется в помещении Заказчика в соответствии с требованиями на конечный продукт.

Производимая продукция:

- Молоко пастеризованное, упакованное в потребительскую тару согласно заявке потребителя;
- Сметана, упакованная в пластиковые стаканчики;
- Творог весовой;
- Сыр мягкий, упакованный в пищевую плёнку.

Выход готовой продукции за одни сутки (пример):

Сырьё: молоко (МДЖ 3,6%) – 1 000 кг (две приемки).

Готовые продукты:

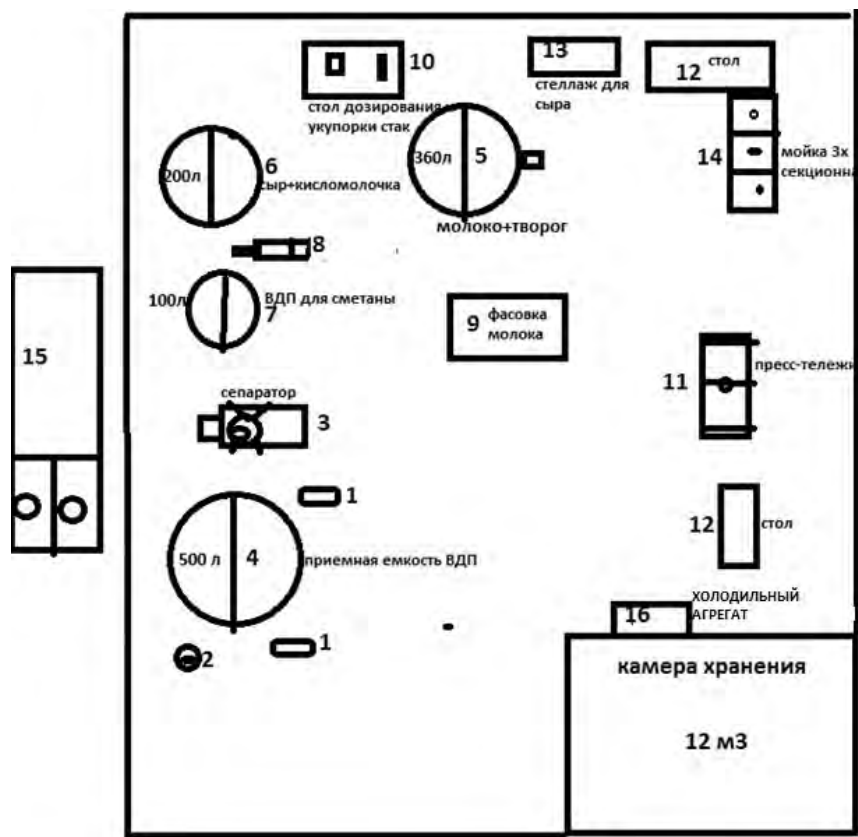
- Пастеризованное молоко (МДЖ 2,5%) - 355 кг;
- Кисломолочная продукция (МДЖ 2,5%) -200 кг;
- Сметана (МДЖ 20%) - 75 кг;
- Творог (МДЖ 9,0%) – 38 кг;
- Сыр мягкий – 12 кг.

Вторичное сырьё переработки:

- Сыворотка при изготовлении творога и сыра – 320 кг

Продуктовый расчет может меняться в зависимости от желаемого ассортимента молочной продукции.

Схема размещения и состав оборудования мини-завода переработки 1 000 кг молока в сутки:



№	Оборудование	шт
1	Насос молочный, 1500 л/ч	2
2	Фильтр грубой очистки молока	1
3	Сепаратор-сливкоотделитель, 500 л/ч	1
4	ВДП-500, ванна длительной пастеризации , 500л (приемная емкость)	1
5	ВДП-360, ванна длительной пастеризации, 360л (молоко + творог)	1
6	ВДП-200, ванна длительной пастеризации, 200л (сыр адыг + к/молоч продукция)	1
7	ВДП-100, ванна длительной пастеризации, 100л (сметана)	1
8	Насос винтовой, 1000 л/ч	1
9	Автомат фасовки в Поли-Пак (25 пак/мин), или Полуавтомат фасовки в Пюр-Пак (50 уп/ч), или Полуавтомат фасовки в ПЭТ-бутылки (350 уп/ч) - в зависимости от выбранной Заказчиком упаковки	1
10	Стол с устройством дозирования и укупорки с запайщиком стаканчиков (350 ст/ч)	1
11	Пресс-тележка творожная 100л	1
12	Стол рабочий	2
13	Стеллаж для творога/сыра	1
14	Ванна моечная трёхгнездовая	1
15	Генератор ледяной воды ГЛВ-3000, в уличном исполнении	1
16	Холодильный агрегат	1

Технические характеристики производства:

- Обслуживающий персонал, чел 4
- Производственная площадь, не менее, м2 60
- Установленная мощность, кВт 86
- Потребляемая мощность, кВт/ч 35-50
- Расход воды при использовании генератора ледяной воды, м3/сутки 1,5

В стоимость цеха НЕ включено:

Шефмонтаж

Инструктаж выделенного персонала

Выпуск опытной партии продукции

Гарантийное обслуживание и авторский надзор

Мини-завод (ММЗ) производительностью 3000 кг молока в сутки

Мини-завод имеет смонтированную технологическую линию по приемке, первичной обработке и переработке сырого цельного молока с выпуском готовой продукции в индивидуальной упаковке. Технологическое оборудование и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Установка комплекта оборудования осуществляется в помещении Заказчика в соответствии с требованиями на конечный продукт.

Производимая продукция:

- Молоко пастеризованное, упакованное в потребительскую тару согласно заявке потребителя;
- Сметана, упакованная в пластиковые стаканчики;
- Творог весовой;
- Сыр мягкий, упакованный в пищевую пленку;
- Масло сливочное весовое.

Выход готовой продукции за одни сутки (пример):

Сырьё: молоко (МДЖ 3,6%) – 3 000 кг (две приемки).

Готовые продукты:

- Пастеризованное молоко (МДЖ 2,5%) - 1 000 кг;
- Кисломолочная продукция (МДЖ 2,5%) - 868 кг;
- Сметана (МДЖ 20%) - 120 кг;
- Творог (МДЖ 9,0%) – 78,5 кг;
- Сыр мягкий (МДЖ 30-40%) – 43,3 кг.
- Масло сливочное Крестьянское (МДЖ 72,5%) – 21,2 кг;

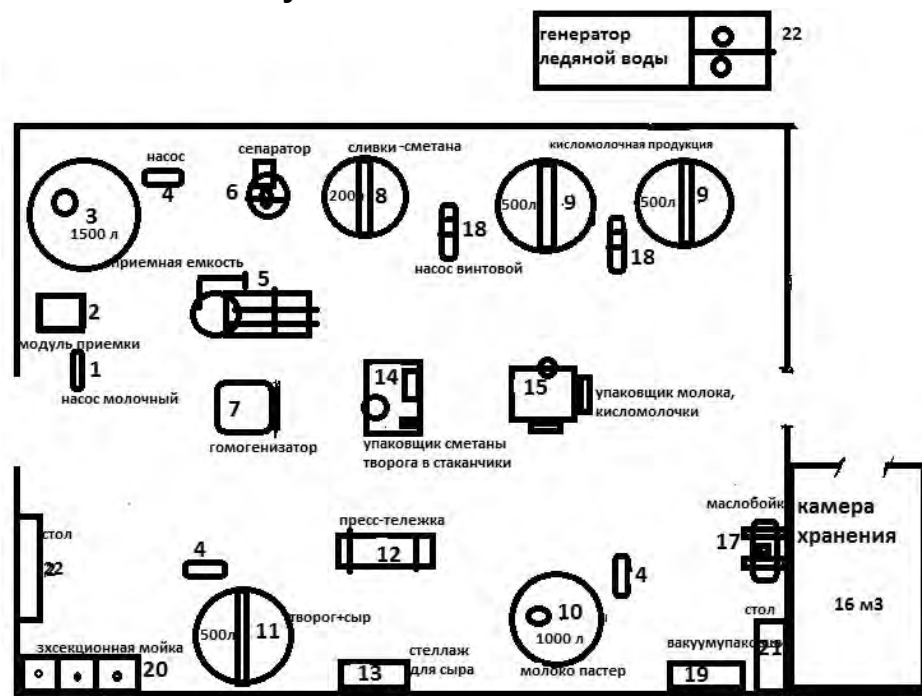
Вторичное сырьё переработки:

Сыворотка при изготовлении творога и сыра – 1 072кг

Пахта - 93,6 кг

Продуктовый расчет может меняться в зависимости от желаемого ассортимента молочной продукции.

Схема размещения и состав оборудования мини-завода с мини-сыроварней переработки 3 000 кг молока в сутки:



№ОБОРУДОВАНИЕ

	ШТ
1 Насос молочный, 6300 л/ч	1
2 Модуль учета, воздухоотделителя и фильтрации молока	1
3 Танк-охладитель молочный вертикальный, 1500л	1
4 Насос молочный, 1000 л	3
5 Пастеризационно-охладительная установка, 1000 л/ч	3
6 Сепаратор-сливкоотделитель, 1000 л/ч,	1
7 Гомогенизатор, 1250 л/ч	1
8 Ванна длительной пастеризации ВДП-200 для сметаны	1
9 Ванна длительной пастеризации ВДП-500 для кисломолочных продуктов	2
10 Танк-термос 1000л, для пастеризованного молока	1
11Ванна длительной пастеризации с лирами ВДП-500 для творога и сыра	1
12 Пресс-тележка, 200л	1
13 Стеллаж сырный	1
14 Полуавтомат фасовки в пластиковые стаканы,350 уп/ч	1
15 Автомат фасовки в пакеты Поли-Пак, 25 пак/мин	1
16 Маслобойка, 100 кг	1
17 Насос винтовой	2
18 Вакуумный упаковщик	1
19 Мойка трехгнездовая	1
20 Стол 900х600х800	2
21 Стол 1500х600х800	1
22 Генератор ледяной воды ГЛВ-7000л, уличное исполнение	1

Технические характеристики производства:

- Обслуживающий персонал, чел 5-6
- Производственная площадь, не менее, м2 85
- Установленная мощность, кВт 173
- Потребляемая мощность, кВт/ч 40-80
- Расход воды при использовании генератора ледяной воды, м3/сутки 4-5

В стоимость цеха НЕ включено:

Шефмонтаж

Инструктаж выделенного персонала

Выпуск опытной партии продукции

Гарантийное обслуживание и авторский надзор

Мини-завод (ММЗ) производительностью 5000 кг молока в сутки

Мини-завод имеет смонтированную технологическую линию по приемке, первичной обработке и переработке сырого цельного молока с выпуском готовой продукции в индивидуальной упаковке. Технологическое оборудование и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Установка комплекта оборудования осуществляется в помещении Заказчика в соответствии с требованиями на конечный продукт.

Производимая продукция:

- Молоко пастеризованное, упакованное в потребительскую тару согласно заявке потребителя;
- Кисломолочная продукция
- Сметана, упакованная в пластиковые стаканчики;
- Творог весовой;
- Сыр мягкий Адыгейский, упакованный в пищевую пленку;
- Масло сливочное весовое.

Выход готовой продукции за одни сутки (пример):

Сырьё: молоко (МДЖ 3,7%) – 5 000 кг (две приемки).

Готовые продукты:	МДЖ %	кг
• Пастеризованное молоко	2,5	1000
• Кисломолочная продукция	2,5	500
• Ряженка	2,5	500
• Сметана	20	200
• Творог	9,0	153
• Сыр мягкий	-	27,3
• Масло сливочное Крестьянское	72,5	53,4

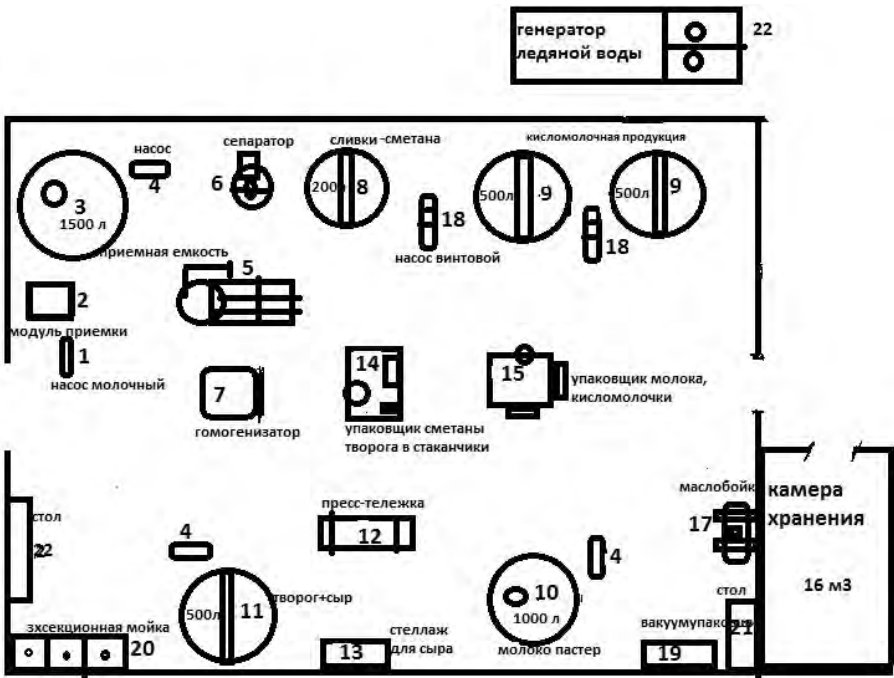
Вторичное сырьё переработки:

Сыворотка при изготовлении творога и сыра – 1 092 кг

Пахта - 145,1 кг

Продуктовый расчет может меняться в зависимости от желаемого ассортимента молочной продукции.

Схема размещения и состав оборудования мини-завода с мини-сыроварней переработки 5 000 кг молока в сутки, две приемки:



№	ОБОРУДОВАНИЕ	ШТ
1	Насос молочный, 6300 л/ч	1
2	Модуль учета, воздухоотделителя и фильтрации молока	1
3	Танк-охладитель молочный вертикальный, 2 500л	1
4	Насос молочный, 2 000 л/ч	5
5	Пастеризационно-охладительная установка, 1 200 л/ч	1
6	Сепаратор-сливкоотделитель, 1 000 л/ч,	1
7	Гомогенизатор, 1 250 л/ч	1
8	Ванна длительной пастеризации ВДП-200 для сливок	1
9	Ванна длительной пастеризации ВДП-300 для сливок	1
10	Ванна длительной пастеризации ВДП-500 для кисломолочных продуктов	2
11	Танк-термос 1 500л, для пастеризованного молока	1
12	Ванна длительной пастеризации с лирами ВДП-1 000 для творога и сыра	1
13	Пресс-тележка, 200л	1
14	Стеллаж сырный	1
15	Площадка обслуживания	1
16	Шкаф управления ванными	1
17	Стеллаж сырный	1
18	Пресс-тележка 200 л	1
19	Генератор ледяной воды ГЛВ-10 000л, уличное исполнение	1
20	Автомат фасовки сметаны в пластиковые стаканы, 1 200 уп/ч - 1шт	1
21	Автомат фасовки в пакеты Поли-Пак, 25 пак/мин	1
22	Маслоизготовитель - Маслобойка -200 л	1
23	Вакуумный упаковщик	1
24	Мойка трехгнездовая	1
25	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1
26	Стол 900х600х800	1

Технические характеристики производства:

Обслуживающий персонал, чел	5?-6
Производственная площадь, не менее, м2	8?5
Установленная мощность, кВт	17?3
Потребляемая мощность, кВт/ч	40-?80
Расход воды при использовании генератора ледяной воды, м3/сутки	4-?5

В стоимость цеха НЕ включено:

Шефмонтаж
 Инструктаж выделенного персонала
 Выпуск опытной партии продукции
 Гарантийное обслуживание и авторский надзор

Молочный завод производительностью 10 000 кг в сутки, две приёмки

Молочный Завод имеет смонтированную технологическую линию по приемке, первичной обработке и переработке сырого цельного молока с выпуском готовой продукции в индивидуальной упаковке. Технологическое оборудование и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Установка комплекта оборудования осуществляется в помещении Заказчика в соответствии с требованиями на конечный продукт.

Производимая продукция:

- Молоко пастеризованное, кисломолочная продукция, упакованные в картонные пакеты Пюр-Пак;
- Сметана, упакованная в пластиковые стаканчики;
- Творог весовой и упакованный в пластиковые стаканчики;
- Масло сливочное весовое.

Выход готовой продукции за одни сутки (пример):

Сырьё: молоко (МДЖ 3,7%) – 10 000 кг (две приемки).

Готовые продукты:	МДЖ %	кг
Пастеризованное молоко	3,2	2 000
Пастеризованное молоко	2,5	3 697
Кефир	2,5	1 663
Ряженка или топлёное молоко	3,2	1 000
Сметана	20	420
Творог	9,0	153
Масло сливочное Крестьянское	72,5	60

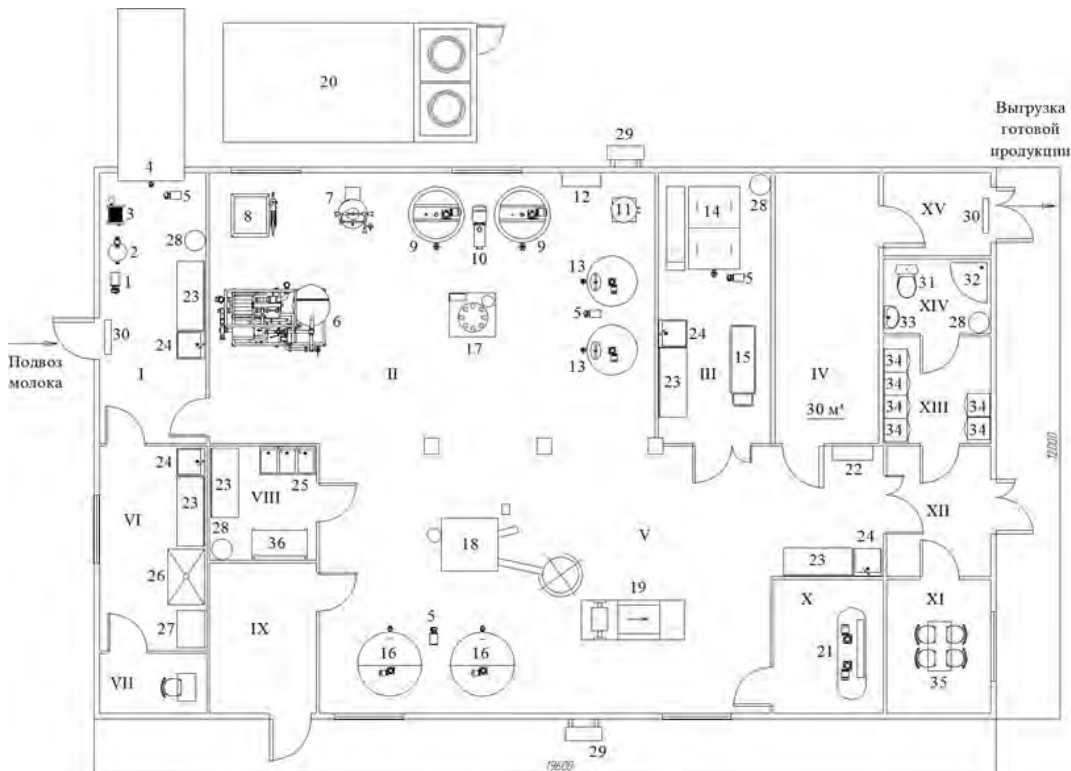
Вторичное сырьё переработки:

Сыворотка при изготовлении творога – 847,0 кг

Пахта - 160,4 кг

Продуктовый расчет может меняться в зависимости от желаемого ассортимента молочной продукции.

Схема размещения и состав оборудования молочного завода на 10 000 кг в сутки, две приёмки:



№	ОБОРУДОВАНИЕ	ШТ
1	Насос молочный, 6300 л/ч	1
2	Модуль учета, воздухоотделителя и фильтрации молока	1
3	Молокоохладитель пластинчатый 5 000 л/ч	1
4	Танк-охладитель молочный вертикальный, 5 000 л, (уличное исполнение)	1
5	Насос молочный, 3 500 л/ч	4
6	Пастеризационно-охладительная установка, 3 000 л/ч	1
7	Сепаратор-сливкоотделитель с нормализатором и автоматической выгрузкой осадка 3 000 л/ч,	1
8	Гомогенизатор, 2 500 л/ч	1
9	Ванна длительной пастеризации ВДП-200 для сливок	1
10	Ванна длительной пастеризации ВДП-300 для сливок	1
11	Насос винтовой 1 800 л/ч	2
12	Ванна длительной пастеризации ВДП-500 для кисломолочных продуктов	3
10	Танк-термос 2 500 л, для пастеризованного молока	1
14	Ванна длительной пастеризации с лирами ВДП-1 000 для творога	1
15	Пресс-тележка, 200 л	1
16	Шкаф управления ваннами;	1
17	Стелаж	1
18	Генератор ледяной воды 10 000л, (уличное исполнение)	1
19	Автомат фасовки творога и сметаны в пластиковые стаканы, 1 200 уп/ч	1
20	Автомат фасовки в пакеты Пюр-Пак, 2000 упак/ч	2
21	Термоупаковочный полуавтомат, 300 уп/ч (групповая упаковка пакетов Пюр-Пак)	1
22	Маслобойка 200 кг	1
23	Мойка трехгнездовая	1
24	Мойка одногнездовая	4
25	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1
26	Стол 900х600х800	1
27	Стол 1500х600х800	4

Технические характеристики производства:

Обслуживающий персонал, чел 6

Производственная площадь, не менее, м2 875

Установленная мощность, кВт 323

Потребляемая мощность, кВт/ч 60-110

Расход воды при использовании генератора ледяной воды, м3/сутки 6-8

В стоимость цеха НЕ включено:

Шефмонтаж

Инструктаж выделенного персонала

Выпуск опытной партии продукции

Гарантийное обслуживание и авторский надзор

Молочный завод производительностью 20 000 кг в сутки, две приёмки

Молочный Завод имеет смонтированную технологическую линию по приемке, первичной обработке и переработке сырого цельного молока с выпуском готовой продукции в индивидуальной упаковке. Технологическое оборудование и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Установка комплекта оборудования осуществляется в помещении Заказчика в соответствии с требованиями на конечный продукт.

Производимая продукция:

- Молоко пастеризованное, кисломолочная продукция, упакованные в картонные пакеты Пюр-Пак;
- Сметана, упакованная в пластиковые стаканчики;
- Творог весовой и упакованный в пластиковые стаканчики;
- Масло сливочное весовое;
- Сыр мягкий Адыгейский.

Выход готовой продукции за одни сутки (пример):

Сырьё: молоко (МДЖ 3,7%) – 20 000 кг (две приемки).

Готовые продукты:	МДЖ %	кг
Пастеризованное молоко	2,5	13 000
Кефир	2,5	1 500
Ряженка или топлёное молоко	3,2	1 000
Сметана	20	1000
Творог	9,0	306
Масло сливочное Крестьянское	72,5	610
Сыр мягкий Адыгейский	-	610

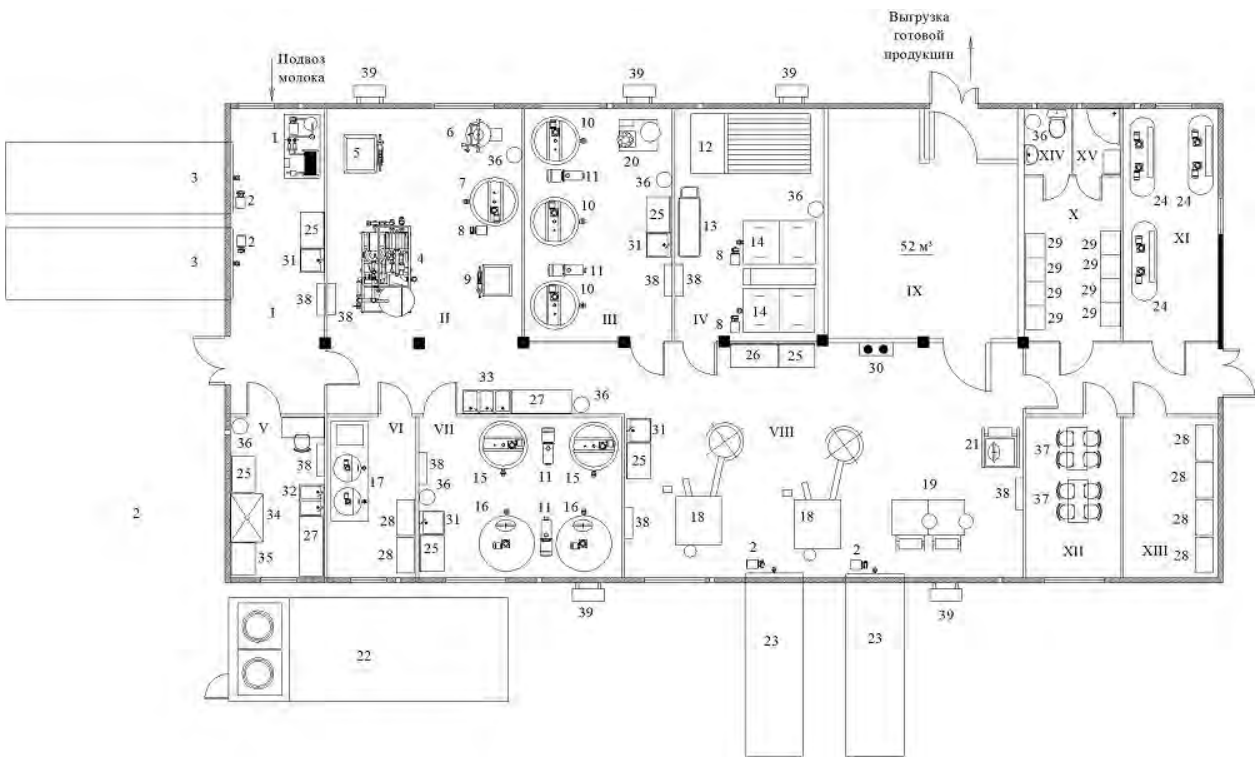
Вторичное сырьё переработки:

Сыворотка при изготовлении творога и сыра – 2 679,5 кг

Пахта - 295,3 кг

Продуктовый расчет может меняться в зависимости от желаемого ассортимента молочной продукции.

Схема размещения и состав оборудования молочного завода на 20 000 кг в сутки, две приёмки:



№	ОБОРУДОВАНИЕ	ШТ
1	Насос молочный, 6300 л/ч	1
2	Модуль учета, воздухоотделителя и фильтрации молока	2
3	Молокоохладитель пластинчатый 5 000 л/ч	2
4	Танк-охладитель молочный вертикальный, 5 000 л, (уличное исполнение)	2
5	Насос молочный, 3 500 л/ч	3
6	Пастеризационно-охладительная установка, 5 000 л/ч	1
7	Сепаратор-сливкоотделитель с нормализатором и автоматической выгрузкой осадка 5 000 л/ч,	1
8	Гомогенизатор для сливок, 500 л/ч	1
9	Гомогенизатор, 2 500 л/ч	1
10	Пастеризационно-охладительная установка, 3000 л/ч	1
11	Танк-термос, 3000л, для пастеризованного молока	3
12	Ванна длительной пастеризации, 400л, для сливок	3
12	Ванна длительной пастеризации, 750 л, для кефира	2
10	Ванна длительной пастеризации, 500 л, для ряженки	2
14	Ванна длительной пастеризации, 500 л, для сыра	1
15	Ванна длительной пастеризации, 100 л, для сыворотки	1
16	Насос винтовой 2 5000	3
17	Ванна творожная с лирами, крышкой, 1 000 л	2
18	Площадка обслуживания	1
19	Пресс-тележка 200 л	1
20	Установка охлаждения и прессования творога, 130 кг/ч	1
21	Шкаф управления ваннами	1
22	Стеллаж сырно-творожный	2
23	Автомат фасовки творога и сметаны в пластиковые стаканы, 1500 уп/ч - 1шт	1
24	Автомат фасовки в пакеты Пюр-Пак, 2000 пак/ч	1
25	Термоупаковочный полуавтомат, 300 уп/ч (групповая упаковка пакетов Пюр-Пак)	2
26	Маслоизготовитель 200 кг	1
27	Мойка трехгнездая	3
28	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1
29	Стол 900х600х800	2
30	Стол 1500х600х800	4
31	Генератор ледяной воды ГЛВ-25 000	1
32	Компрессор	2

Технические характеристики производства:

Обслуживающий персонал, чел 6

Производственная площадь, не менее, м2 8?5

Установленная мощность, кВт 323

Потребляемая мощность, кВт/ч 60-110

Расход воды при использовании генератора ледяной воды, м3/сутки 6-8

В стоимость цеха НЕ включено:

Шефмонтаж

Инструктаж выделенного персонала

Выпуск опытной партии продукции

Гарантийное обслуживание и авторский надзор

Условия оплаты:

60% - предоплата

40% - по факту отгрузки завода к отгрузке

Ванны длительной пастеризации

Назначение ВДП.

Ванна длительной пастеризации ВДП используются в молочной промышленности для пастеризации молока, межоперационного хранения молока, тепловой обработки с перемешиванием молочных смесей, продуктов переработки молока, для сквашивания кисломолочных продуктов, обработки творожного и сырного сгустков.

Ванна длительной пастеризации ВДП:

Дополненная решетчатым фильтром, может быть использована в производстве фруктовых, ягодных соков, нектаров, сиропов, напитков, а также в качестве затирно-варочного и охлаждающего аппарата при производстве пива.



Позволяет производить в зависимости от выбранного режима следующие технологически процессы: нагревание и пастеризация продукта с автоматическим поддержанием температуры в течение заданного времени, термостатическая выдержка или хранение продукта, охлаждение продукта, перемешивание продукта независимо от проводимого режима.

Ванна пастеризации молока выпускается в различных комплектациях и может быть оснащена, по желанию Заказчика, различными видами стационарных или съемных перемешивающих устройств с фторопластовыми скребками или без (лопастного, рамного, турбинного и т.д. типов).

В том числе ванна длительной пастеризации ВДП оснащается дополнительным оборудованием (различными датчиками контроля уровня продукта или теплоносителя, внутренним освещением, люками, пробоотборниками, преобразователями частоты вращения мешалок и т.д.).

Устройство ванны длительной пастеризации представляет собой сосуды цилиндрической формы, состоящие из внутренней ванны, заключенной в корпус, теплоизоляции и наружную облицовку. В зависимости от комплектации или желания Заказчика, ванна длительной пастеризации может иметь конусное или плоское наклонное дно.

Основные виды пастеризационных ванн:

Ванна длительной пастеризации ВДП с паровой спиральной рубашкой нагрева и охлаждения является самой дорогой по стоимости и самой универсальной из всех видов ВДП

Перемешивание или эмульгирование производится перемешивающим устройством одного из выбранных типов.

Специальная спиральная рубашка, навитая на внешнюю сторону внутренней ванны, позволяет сократить расход пара и ледяной воды при нагреве и охлаждении продукта. Процесс заключается в следующем: Пар высоким давлением до 0,6 мПа подается через коллектор, оснащенный специальным электромагнитным или воздушным клапаном непосредственно в рубашку, тем самым нагревая продукт. На выходном коллекторе пара установлен конденсатоотводчик, который запирает пар и отсекает конденсат, тем самым уменьшая расход пара. Датчик температуры расположенный в продукте, снимая данные, направляет их на Терморегулятор-измеритель расположенный в пульте управления, который в свою очередь дает команду клапанам впуска и выпуска пара на подачу или сброс давления. Пульт управления позволяет задавать и поддерживать автоматически необходимые режимы работы. В случае охлаждения происходит следующий процесс: При сигнале с пульта управления клапаны впуска и выпуска пара закрываются, в то же время открываются клапаны входа и выхода ледяной воды, которая, поступая в спиральную рубашку под давлением до 6 Бар, вытесняет оставшийся пар и конденсат и начинается процесс охлаждения продукта. Для ускорения процесса теплообмена между горячей водой и смесью, ванну изготавливают трехслойную, с последним термоизоляционным слоем.

Ванна длительной пастеризации ВДП-П (нагрев паром через змеевик)

Нагрев продукта в данной комплектации ванны длительной пастеризации ВДП-П обеспечивается паром, подаваемым в змеевик (трубу). Змеевик навит на внешнюю сторону внутренней ванны по спирали в пространстве между наружной и внутренней ваннами - водяной рубашке. Поддержание необходимой температуры обеспечивается с помощью датчиков температуры, установленных в рубашке и продукте и терморегулятором-измерителем, установленным в пульте управления. Пульт управления позволяет задавать и поддерживать автоматически необходимые режимы работы. Охлаждение производится проточной или «ледяной» водой, которые при необходимости вытесняют теплоноситель. Для ускорения процесса теплообмена между горячей водой и смесью, ванну изготавливают трехслойную, с последним термоизоляционным слоем.

Ванна длительной пастеризации ВДП-Э (нагрев электрическими ТЭН).

Перемешивание производится перемешивающим устройством одного из выбранных типов. Нагрев продукта в данной комплектации ванны длительной пастеризации ВДП-Э обеспечивается электрическим нагревателем ТЭН, расположенным в пространстве между наружной и внутренней ваннами - водяной рубашке. Поддержание необходимой температуры обеспечивается с помощью датчиков температуры, установленных в рубашке и продукте терморегулятором-измерителем, установленным в пульте управления. Пульт управления позволяет задавать и поддерживать автоматически необходимые режимы работы.

Охлаждение производится проточной или «ледяной» водой, которые при необходимости вытесняют теплоноситель. Для ускорения процесса теплообмена между горячей водой и смесью, ванну изготавливают трехслойную, с последним термоизоляционным слоем.

Ванна длительной пастеризации ВДП-Б (нагрев пар через воду барботирование).

Перемешивание производится перемешивающим устройством одного из выбранных типов. Нагрев продукта в данной комплектации ванны длительной пастеризации ВДП-Б обеспечивается за счет барботирования – нагрева паром теплоносителя в нашем случае воды. Барботер, другими словами коллектор подачи пара, расположен внизу емкости под дном внутренней ванны между наружной и внутренней ваннами - водяной рубашке. Пар, подаваемый в коллектор, через отверстия расположенные на нем, попадает в теплоноситель, в результате происходит нагрев теплоносителя и как следствие нагрев продукта. Поддержание необходимой температуры обеспечивается с помощью датчиков температуры установленных в рубашке и продукте терморегулятором-измерителем, установленным в пульте управления. Пульт управления позволяет задавать и поддерживать автоматически необходимые режимы работы.

Охлаждение производится проточной или «ледяной» водой, которые при необходимости вытесняют теплоноситель. Для ускорения процесса теплообмена между горячей водой и смесью, ванну изготавливают трехслойную, с последним термоизоляционным слоем.

Модельный ряд ванн длительной пастеризации. Модели ВДП.

Модели ВДП	ВДП-100	ВДП-150	ВДП-200	ВДП-250	ВДП-350	ВДП-500	ВДП-600	ВДП-800	ВДП-1000	ВДП-1500	ВДП-2000	ВДП-2500
Модели ВДП с электронагревом	ВДП-Э-50	ВДП-Э-100	ВДП-Э-150	ВДП-Э-250	ВДП-Э-350	ВДП-Э-600	ВДП-Э-1000	ВДП-Э-1200	ВДП-Э-1500	ВДП-Э-2000	ВДП-Э-2500	ВДП-Э-3500
Модели ВДП с паровым нагревом	ВДП-П-50	ВДП-П-100	ВДП-П-150	ВДП-П-250	ВДП-П-350	ВДП-П-600	ВДП-П-1000	ВДП-П-1200	ВДП-П-1500	ВДП-П-2000	ВДП-П-2500	ВДП-П-3500
Модели ВДП с нагревом посредством барботера	ВДП-Б-50	ВДП-Б-100	ВДП-Б-150	ВДП-Б-250	ВДП-Б-350	ВДП-Б-600	ВДП-Б-1000	ВДП-Б-1200	ВДП-Б-1500	ВДП-Б-2000	ВДП-Б-2500	ВДП-Б-3500
Рабочий объем ВДП, л	50	100	150	250	350	600	1000	1200	1500	2000	2500	3500
Частота вращения мешалки ВДП, об/мин	От 0 до 30											
Мощность привода мешалки ВДП, кВт	0,37	0,37	0,75	0,75	1,1	1,1	1,5	1,5	1,5	2,2	3	3
Мощность ТЭНов ВДП (для моделей с электронагревом) кВт	6	15	15	30	30	45	45	60	60	60	90	90
Давление пара в рубашке ВДП, Мпа	До 0,5											
Масса, кг	90	150	160	180	220	260	310	350	440	620	700	800

Маслобойки - Маслоизготовители Периодического Действия - Пахталки

Одним из направлений деятельности нашей компании является разработка и производство модельного ряда оборудования для сбивания масла периодического действия тип МПД.

Назначение

Маслобойку используют для изготовления сливочного масла посредством сбивания сливок жирностью от 25 до 40%. Агрегаты эксплуатируются на молочных заводах и маслозаводах малой мощности, а также на сепараторных пунктах. Предназначены для производства небольшого количества сливочного масла.



Устройство маслобойки

Устройство: конструктивно изготовитель масла состоит из цилиндрической горизонтальной емкости (барабана), которая устанавливается на раме. Внутри емкости расположены четыре специальные лопасти, размещенные под определенным углом. Мотор-редуктор также установлен на раме, через муфтовое соединение с емкостью. С его помощью осуществляется вращение емкости вокруг своей оси. Емкость оснащена краном для загрузки сливок, а также краном для слива пахты. На двух торцах емкости размещены смотровые окна диаметром 100 мм, которые используются для слежения за процессом сбивания масла. Маслобойка (базовая комплектация) оснащается и пультом управления с преобразователем частоты вращения емкости.

Принцип работы маслобойки - изготовителя масла периодического действия

Принцип работы: пахталка заполняется созревшими сливками через загрузочный люк. Барабан вращается с установленной скоростью и во время этого происходит сбивание сливок и образование масляного зерна. Процесс контролируется через смотровое окно. Агрегат оснащен ограждающим устройством и преобразователем частоты вращения.

Для производства сливочного масла способом периодического сбивания, исходным сырьем являются сливки 35% жирности. Закладка сливок происходит через бункер, количество сырья не должно превышать половины геометрического объема маслобойки.

Исходя из состава исходного сырья, степени пастеризации, соблюдения технологического процесса и температурного режима, рабочий цикл сбивания сливок составляет 1-2 часа. Пахта является побочным продуктом. Соотношение готового сливочного масла и пахты составляет приблизительно один к одному. В процессе обработки пласт масла, с помощью лопастей, установленных внутри барабана, поднимается на некоторую высоту и затем опускается, ударяясь о стенки емкости. Многократное повторение ударов и перемешивание приводят к уплотнению масла, из-за чего и образуется продукт пластичной консистенции. Барабан останавливается после образования масляного зерна, затем происходит слив пахты во флягу через спускной кран. Масляные зерна сбиваются до тех пор, пока не образуется сплошной пласт масла.

Выгрузка масла в технологическую емкость производится вручную при боковом положении загрузочного люка барабана или за счет собственного веса монолита масла при нижнем положении люка.

Купить маслобойку можно по предварительно согласованным габаритам и производительности. Несмотря на востребованность изготовителя масла цена маслобойки всегда договорная из-за непредсказуемости затрат.



Модели и технические характеристики маслоизготовителей периодического действия тип МПД

Модели маслоек	МПД-50	МПД-100	МПД-200	МПД-400	МПД-600	МПД-800	МПД-1000
Рабочий объем, литры	20-25	40-50	80-100	150-200	250-300	300-400	400-500
Продолжительность технологического цикла, час	1,5	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5
Мощность привода, кВт	1,1	1,5	1,5	2,2	3	5,5	5,5
Скорость вращения, (от и до) оборотов в минуту	0-35	0-35	0-35	0-35	0-35	0-35	0-35
Цена маслоек договорная							

Станции приемки, учета и фильтрации молока

НЗПО — Молпромлайн™ производит и реализует модельный ряд станций приемки, фильтрации и учета молока различной производительности от 1000 до 40 000 литров в час.

Станция приемки, учета и фильтрации молока при необходимости по желанию заказчика, дополнительно комплектуются теплообменным устройством пластинчатого типа для охлаждения молока в потоке.

Сама станция изготавливается полностью из пищевой нержавеющей стали, включая раму и запорную арматуру. Станция состоит из рамы, на которой установлена емкость с клапаном-воздухоотделителем и смотровым окном, два разборных фильтра тонкой очистки молока, объединенных в систему байпас, насос центробежный, обратный клапан, расходомер, трубопроводы и запорная арматура, объединяющие все выше перечисленное в единую систему, а также шкаф управления с системами контроля процесса приемки молока.

Технические характеристики серийно выпускаемых нашим производством станций учета, фильтрации, приемки и охлаждения молока Вы найдете в расположенной ниже таблице.

Технические характеристики

Наименование	РТ-УПМ-3	РТ-УПМ-5	РТ-УПМ-10	РТ-УПМ-15	РТ-УПМ-20
Номинальная производительность л/ч	3 000	5 000	10 000	15 000	20 000
Условный диаметр Ду вход/выход, мм	40/32	40/32	40/32	50/50	50/50
Погрешность измерения объема продукта, +/- %		0,5			
Температура продукта, максимум/минимум		60/4			
Максимальное рабочее давление, МПа		0,4			
Установленная мощность, кВт	1,1	1,5	3	5,5	5,5
Напряжение питания, В		380			
Габаритные размеры, мм, не более		1400 x 1300 x 1500			
Масса, кг, не более	110	130	140	160	160

Особенности станции

- высокое качество исполнения
- использование только импортных комплектующих
- возможность подключения к СІР-станции для проведения процесса мойки
- удобство в эксплуатации и обслуживании
- автоматизация процесса приемки молока
- архив и ведение технологического журнала в реальном времени
- гарантия 24 месяца

Жиротопки

Жиротопка предназначена для растапливания твердых или замороженных блоков жира растительного и животного происхождения успешно применяется технологическое оборудование жиротопка.

Оборудование широко применяется в различных отраслях промышленности:

- пищевой;
- химической;
- фармацевтической.



В пищевой промышленности жиротопки используются для производства:

- масла;
- масло-какао, шоколада;
- маргарина и комбинированных масел;
- мороженого, сгущенного молока;
- разных кондитерских начинок, кремов и других популярных продуктов.

За счет оптимального сочетания технических и эксплуатационных характеристик, жиротопка компании МолПромЛайн обладает такими преимуществами:

- Высокое качество и надежность всех элементов оборудования подтверждены гарантией в течение 1,5 лет.
- Производственная эффективность.
- Экономия при покупке и производственной эксплуатации оборудования.

Компания МолПромЛайн производит надежное жироплавильное оборудование с большой производительностью по оптимальным ценам.

Комплектация жиротопок

Плавители жира в нашей компании разрабатываются и производятся в различных комплектациях и различной производительности.

По пожеланиям заказчика жиротопка может оснащаться дополнительным оборудованием различного назначения. Это значительно облегчает труд обслуживающего персонала, увеличивает производительность, ускоряется рабочий цикл.

Жиротопка комплектуется:

- подъемной или стационарной, трубной или ножевой решеткой;
- загрузочным столом;
- системой полива блоков;
- системой безконтактной мойки.

Специальный насос выполняет сразу две функции – циркуляции и выгрузки продукта после окончания процесса плавления в жироплавильном котле.

Если характеристики расплавляемого продукта, таких как масло или маргарин, требуют различия в температуре на плавильных ножах и внутренней ванне, то плавитель жира должен оснащаться двухконтурной системой нагрева.

Такая система позволяет регулировать температуру отдельно плавильных ножей (к примеру, 85 градусов по Цельсию) и температуру уже расплавленной жировой фазы находящейся во внутренней ванне плавителя (к примеру, 40 градусов по Цельсию).

В случае необходимости увеличения производительности жиротопка дооборудуется перемешивающим устройством пропеллерного или лопастного типа, что позволяет существенно сократить время растопки жира или маргарина.

Для полной выгрузки подготовленной жировой фазы из внутренней ванны плавителя жира, его дно изготавливается наклонным.

Расплавленный продукт стекает вниз через прутья решетки, тем самым обогревает дно емкости.

Наша компания предпочитает изготавливать не плоское наклонное дно, а V-образное наклонное дно жиротопки, которое обеспечивает предотвращение его дальнейшего застывания и полное освобождение внутренней ванны от подготовленного продукта.

Технические характеристики жиротопок

Нагрев плавителей	электрический	паровой
Объем, литров	50-5000	
Мощность кВт	15-90	-
Потребление пара, кг/час	-	15 - 300
Давление в рубашке, МПа	атмосферное	до 0, 55

Модели плавителей жира

Модель	Описание
АРЖ-МИ	Модель жиротопки с насосом циркуляции и выгрузки продукта, а также дополнительным поливом блоков жира в процессе плавления
АРЖ-НП	Модель жиротопки с торцевой загрузкой , ножевой решеткой, герметичной крышкой, теплоизоляцией и облицовкой
АРЖ	Простая модель без герметичной крышки, открытого типа
АРЖ-У	Модель универсальная изготавливается, как в прямоугольном, так и цилиндрическом исполнении во всех указанных выше комплектациях.

Сыроизготовители

Назначение

Сыроизготовитель позволяет выполнять свертывание молока, обрабатывать сгусток и сырное зерно.

Установка предназначена для выполнения следующих технологических операций:

- подогрев исходного продукта до требуемой технологией температуры;
- внесение ферментов, закваски и тп;
- перемешивание;
- свертывание;
- разрезание и обработку сгустка;
- внесение воды, прошедшей пастеризацию, или рассола;
- частичный отбор сыворотки;
- повторное нагревание;
- обсушку зерна, его слив вместе с сывороткой.

Описание

Агрегат представляет собой теплоизолированную трехстенную емкость. Внутренняя ванна имеет форму “Двойного-О”. Такая форма дает возможность избежать застоя продукции при разрезании и вымешивании.

Сыроизготовитель сверху закрывается конической крышкой с монтированными на ней приводом мешалки и двумя люками: для ремонта и технологический. Под крышкой внутри находятся моющие головки для выполнения полной санитарной обработки.

В качестве режуще - вымешивающего инструмента применены рама с ножами и свободно закрепленная мешалка. Вращаясь в одну сторону, мешалка разрезает сгусток. Вращаясь в другую сторону, мешалка выступает в качестве вымешивающего инструмента.

Теплоносителем выступает горячая вода, подаваемая в змеевик, находящийся на стенках внутренней ванны. Вода подается в змеевик из узла подготовки горячей воды, что автоматизирует процесс подогрева продукта до нужной температуры.

Данная модель оснащена датчиками уровня заполнения и температуры продукта, а также частотным преобразователем. Все это дает возможность плавно регулировать скорость вращения.

Встроенное выдвижное сито используется для отбора сыворотки, что уменьшает габариты сыроизготовителя и позволяет выполнять процесс без остановки вращения мешалки.

Особенностями конструкции являются

- закрытый тип емкости,
- универсальность мешалки,
- плавность регулирования скорости вращения,
- возможность регулирования скорости нагрева,
- полное опорожнение емкости,
- подключение к CIP - мойке,
- работа в полуавтоматическом режиме и возможность автоматизации.



Технические характеристики

Характеристики	ИС-1	ИС-3	ИС-5	ИС-10	ИС-15
Объем, м3	1,0	3,0	5,0	10,0	15,0
Установленная мощность электропривода, кВт			4,0	4,0	5,5
Частота вращения режуще-вымешивающего инструмента, об/мин	от 4 до 20				
Теплоноситель горячая вода t=	95...97°C				
Давление воды, поступающей в змеевик, МПа (кгс/см2), не более	0,3 (3,0)				
Отбор сыворотки	через встроенное подвижное сито				
Опорожнение	через донный клапан				
Диаметр патрубка слива зерна, мм			100	125	125
Длина, мм			3400	4100	4200
Ширина, мм			2350	2500	3400
Высота, мм			2700	3100	3450
Масса, кг			1600	2500	4200
Цена, рублей					

Ванны творожные горизонтального типа, нагрев паром

Конструкция ванны творожной типа РТ(ВТ) - это двухслойная емкость горизонтального типа, состоящая из внутренней ванны с радиусным дном и объемной рубашки, имеющая полуцилиндрическую форму, установленная на регулируемых опорах.

Количество опор зависит от геометрического объема резервуара. Нагрев продукта в данном случае осуществляется паром, который подается в заполненную водой рубашку.



Пар может подаваться в рубашку посредством инжектора либо змеевика установленных в нижней части рубашки непосредственно под дном внутренней ванны. Пар нагревает воду, вода в свою очередь через стенки внутренней ванны нагревает продукт, доводя его до температуры сквашивания. Регулирование подачи пара, нагрева воды, находящейся в рубашке, а соответственно и поддержания температуры сквашиваемого молока осуществляется в автоматическом режиме специальным клапаном, открытием и закрытием которого управляет терморегулятор измеритель двухканальный.

Информацию о температуре продукта и рубашки терморегулятор получает от установленных в рубашку и продукт датчиков температуры. Вода в рубашку заливается через специальный патрубок, установленный в нижней части емкости. С целью предохранения от деформации внутренней ванны в случае превышения допустимого давления внутри тепловой рубашки, установлена переливная трубка для удаления излишков воды. Так же творожная ванна комплектуется съемными крышками, что способствует защите от попадания механических примесей в продукт.

Для выгрузки продукта в конструкции предусмотрен патрубок с дисковым затвором ДУ 100 мм, установленный в нижней точке внутренней ванны. НПО Молпромлайн производит ванны для приготовления творога различными объемами от 500 до 5000 литров.

Технические характеристики творожных ванн с паровым нагревом

Модели творожных ванн с паровым нагревом	РТ-500	РТ-1250	РТ-2500	РТ-5000
	ВТП-500	ВТП-1250	ВТП-2500	ВТП-5000
Геометрический объем ванны не менее, л.	600	1400	2750	5500
Время нагрева до температуры сквашивания, мин.	15	20	30	50
Давление пара на входе в ванну через инжектор, не более, МПа	0,3			
Давление пара на входе в ванну через змеевик, не более, МПа	0,6			
Расход пара на нагрев не более, кг/час	30	60	100	150
Масса не более, кг	110	250	475	800
Ванна творожная с паровым нагревом цена договорная				

РТ-резервуар технологический
ВТ-ванна творожная
П-пар

Ванны творожные горизонтального типа, электронагрев

Конструкция ванны творожной типа РТ(ВТ), это двухслойная емкость горизонтального типа, состоящая из внутренней ванны с радиусным дном и объемной рубашки, имеющая полуцилиндрическую форму, установленная на регулируемых опорах. Количество опор зависит от геометрического объема резервуара.



Нагрев продукта в данном случае осуществляется трубчатыми электрическими нагревателями (ТЭН), установленными в специальный короб, сопряженный с заполненной водой рубашкой.

Регулирование нагрева воды, находящейся в рубашке, а соответственно и поддержания температуры сквашиваемого молока осуществляется в автоматическом режиме терморегулятором-измерителем двухканальным, отключающим и включающим ТЭНы.

Информацию о температуре продукта и рубашки терморегулятор получает от установленных в рубашку и продукт датчиков температуры. Вода в рубашку заливается через специальный патрубок, установленный в нижней части емкости.

С целью предохранения от деформации внутренней ванны в случае превышения допустимого давления внутри тепловой рубашки, установлена переливная трубка для удаления излишков воды. Так же творожная ванна комплектуется съемными крышками, что способствует защите от попадания механических примесей в продукт.

Для выгрузки продукта в конструкции предусмотрен патрубок с дисковым затвором ДУ 100 мм, установленный в нижней точке внутренней ванны.

НПО Молпромлайн производит ванны для приготовления творога различными объемами от 500 до 5000 литров.

Технические характеристики творожных ванн с электрическим нагревом

Модели творожных ванн с электронагревом	РТ-500	РТ-1250	РТ-2500	РТ-5000
	ВТЭ-500	ВТЭ-1250	ВТЭ-2500	ВТЭ-5000
Геометрический объем ванны не менее, л.	600	1400	2750	5500
Мощность ТЭН, кВт	15	30	45	90
Время нагрева до температуры сквашивания, мин.	15	20	30	50
Масса не более, кг	110	250	475	800
Ванна творожная с паровым нагревом цена договорная				

РТ-резервуар технологический
ВТ-ванна творожная
Э-электронагрев

Ванны творожные горизонтального типа с мешалкой, нагрев паром

Конструкция ванны творожной типа РТ(ВТ), это двухслойная емкость горизонтального типа, состоящая из внутренней ванны с радиусным дном и объемной рубашки, имеющая полуцилиндрическую форму, установленная на регулируемых опорах. Количество опор зависит от геометрического объема резервуара.



С целью экономии ручного труда конструкция творожной ванны комплектуется горизонтальным перемешивающим и режущим творожный сгусток устройством. Мешалка специальной конструкции с установленными на нее лопатками и лирами приводится в движение посредством мотора-редуктора. Установленные по краям ванны прерыватели движения дают возможность работать мешалки в двух режимах.

Первый режим - это режим вымешивания во время нагрева молока до температуры внесения закваски. Данный режим существенно сокращает данный процесс.

Второй режим – режим резки сгустка установленными лирами. Нагрев продукта в данном случае осуществляется паром, который подается в заполненную водой рубашку. Пар может подаваться в рубашку посредством инжектора либо змеевика установленных в нижней части рубашки непосредственно под дном внутренней ванны. Пар нагревает воду, вода в свою очередь через стенки внутренней ванны нагревает продукт, доводя его до температуры сквашивания.

Регулирование подачи пара, нагрева воды, находящейся в рубашке, а соответственно и поддержания температуры сквашиваемого молока осуществляется в автоматическом режиме специальным клапаном, открытием и закрытием которого управляет терморегулятор измеритель двухканальный. Информацию о температуре продукта и рубашки терморегулятор получает от установленных в рубашку и продукт датчиков температуры. Вода в рубашку заливается через специальный патрубок, установленный в нижней части емкости.

С целью предохранения от деформации внутренней ванны в случае превышения допустимого давления внутри тепловой рубашки, установлена переливная трубка для удаления излишков воды.

Так же творожная ванна комплектуется съемными крышками, что способствует защите от попадания механических примесей в продукт.

Для выгрузки продукта в конструкции предусмотрен патрубок с дисковым затвором ДУ 100 мм, установленный в нижней точке внутренней ванны.

НПО Молпромлайн производит ванны для приготовления творога различными объемами от 500 до 5000 литров. Конструкция данной ванны предусматривает возможность ее использование при приготовлении не только творога, но и рассольных, полутвердых, твердых сыров.

Технические характеристики

Модели творожных ванн	РТ-500	РТ-1250	РТ-2500	РТ-5000
	ВТПМ-500	ВТПМ-1250	ВТПМ-2500	ВТПМ-5000
Геометрический объем ванны не менее, л.	600	1400	2750	5500
Время нагрева до температуры сквашивания, мин.	15	20	30	50
Мощность мотора-редуктора, кВт	1,5	2,2	3,0	5,50
Скорость вращения мешалки, об/мин	0-28			
Давление пара на входе в ванну через инжектор, не более, МПа	0,3			
Давление пара на входе в ванну через змеевик, не более, МПа	0,6			
Расход пара на нагрев не более, кг/час	30	60	100	150
Масса не более, кг	110	250	475	800
Ванна творожная с паровым нагревом цена договорная				

РТ-резервуар технологический

ВТ-ванна творожная

П-пар

М-мешалка

Ванны творожные горизонтального типа с мешалкой, с электронагревом

Конструкция ванны творожной типа РТ(ВТ), это двухслойная емкость горизонтального типа, состоящая из внутренней ванны с радиусным дном и объемной рубашки, имеющая полуцилиндрическую форму, установленная на регулируемых опорах. Количество опор зависит от геометрического объема резервуара.



С целью экономии ручного труда данная конструкция ванны комплектуется горизонтальным перемешивающим и режущим творожный сгусток устройством. Мешалка специальной конструкции с установленными на нее лопатками и лирами приводится в движение посредством мотора-редуктора.

Установленные по краям ванны прерыватели движения дают возможность работать мешалки в двух режимах.

Первый режим - это режим вымешивания во время нагрева молока до температуры внесения закваски. Данный режим существенно сокращает данный процесс.

Второй режим – режим резки сгустка установленными лирами. Нагрев продукта в данном случае осуществляется трубчатыми электрическими нагревателями (ТЭН), установленными в специальный короб, сопряженный с заполненной водой рубашкой. ТЭН нагревает воду, вода в свою очередь через стенки внутренней ванны нагревает продукт, доводя его до температуры сквашивания. Регулирование нагрева воды, находящейся в рубашке, а соответственно и поддержания температуры сквашиваемого молока осуществляется в автоматическом режиме терморегулятором-измерителем двухканальным, отключающим и включающим ТЭН-ы.

Информацию о температуре продукта и рубашки терморегулятор получает от установленных в рубашку и продукт датчиков температуры.

Вода в рубашку заливается через специальный патрубок, установленный в нижней части емкости.

С целью предохранения от деформации внутренней ванны в случае превышения допустимого давления внутри тепловой рубашки, установлена переливная трубка для удаления излишков воды.

Так же творожная ванна комплектуется съемными крышками, что способствует защите от попадания механических примесей в продукт.

Для выгрузки продукта в конструкции предусмотрен патрубок с дисковым затвором ДУ 100 мм, установленный в нижней точке внутренней ванны.

НПО Молпромлайн производит ванны для приготовления творога различными объемами от 500 до 5000 литров. Конструкция данной ванны предусматривает возможность ее использование при приготовлении не только творога, но и рассольных, полутвердых, твердых сыро

Технические характеристики

Модели творожных ванн с электронагревом	РТ-500	РТ-1250	РТ-2500	РТ-5000
	ВТЭМ-500	ВТЭМ-1250	ВТЭМ-2500	ВТЭМ-5000
Геометрический объем ванны не менее, л.	600	1400	2750	5500
Мощность ТЭН, кВт	15	30	45	90
Время нагрева до температуры сбраживания, мин.	15	20	30	50
Мощность мотора-редуктора, кВт	1,5	2,2	3,0	5,50
Скорость вращения мешалки, об/мин	0-28			
Давление пара на входе в ванну через инжектор, не более, МПа	0,3			
Давление пара на входе в ванну через змеевик, не более, МПа	0,6			
Расход пара на нагрев не более, кг/час	30	60	100	150
Масса не более, кг	110	250	475	800
Ванна творожная с паровым нагревом цена договорная				

- РТ-резервуар технологический
- ВТ-ванна творожная
- Э-электронагрев
- М-мешалка

Восстановители молока

Назначение восстановителя молока:

Для восстановления сухого молока с целью получения молочных продуктов (молока, молочных коктейлей).

Преимущества:

- Возможность быстрой загрузки всех сыпучих компонентов
- Отсутствие мертвой зоны
- Отсутствие эффекта "воронки" при перемешивании
- Гомогенизирующий и диспергирующий эффект
- Саморазгрузка емкости (не требуется насос для разгрузки)
- Компактность (небольшие габариты)
- Простота в обслуживании и мойке (не требует применения моющих головок)
- Очень быстрое и полное растворение за счет кавитационного эффекта.

Устройство восстановителя молока:

Емкость трехслойная. Материал пищевая нержавеющая сталь. Крышка герметичная 1/3. Мотор-редуктор, перемешивающее устройство рамного типа. Емкость изготавливается с двумя типами нагрева, электрическим, паровым. В комплект входит гомогенизатор с трубопроводом циркуляции и выгрузки продукта и установленной воронкой с дисковым затвором ДУ 80 мм, для подачи в поток сухого молока или других требуемых растворов стабилизаторов, жиров и сухих смесей.

Гомогенизатор YUMEX установлен горизонтально на раме, имеющей опоры. Перекачиваемая гомогенизатором среда подводится к всасывающему патрубку и отводится из напорного патрубка.

Под воздействием подпирającego давления крупнозернистые частицы смеси, подлежащие гомогенизации, попадают на крыльчатку центробежной части, затем, получив ускорение, попадают на гомогенизирующий узел.

В гомогенизирующем узле происходит их раздробление между вращающимся и стационарным калибровочными цилиндрическими ножами ротора и статора. Вращающийся и стационарный калибровочные ножи выполнены в виде колец с отверстиями.

Попадающая на гомогенизирующий узел частица (например, жировой шарик), выдавливается крыльчаткой под воздействием давления, созданного центробежной силой и проходит через первое отверстие. Так как частота вращения крыльчатки и одного из колец 3000 об/мин, происходит постепенное срезание (раздробление) подвижной частью кольцевого ножа (каждым отверстием вращающейся части) выходящего жирового шарика по мере его продвижения. Для создания более высокого давления и лучшей гомогенизации, насосная часть изготовлена многоступенчатой.

Линия имеет пульт управления, включающий управление перемешивающим устройством реактора, управление нагревом реактора агрегата плавления жиров, управление гомогенизатором, включает двухканальные электронные измерители - регуляторы, предназначенные для контроля температуры в продукте реактора, пневматические клапаны регулирующие подачу пара и охлаждающей жидкости, если теплоноситель пар.

Технические характеристики восстановителя молока из сухого молока

Модели восстановителей молока	BCM-100	BCM-200	BCM-300	BCM-400
Емкость реактора, л	100	200	300	400
Мощность установки общая, кВт	19	35	40	56
Установочная площадь, м2	1,2	1,5	2	3
Масса установки, кг	200	250	350	400
оборудование для производства сухого молока цена договорная				

Вакуумные миксеры-гомогенизаторы

Благодаря совершенной конструкции, которая позволяет одновременное выполнение технологических процессов нескольких типов, и оптимальной цене миксер вакуумный востребован на российских производствах.

НЗПО — Молпромлайн™ проектирует и выпускает различной модификации вакуумные миксеры-гомогенизаторы, успешно используемые в промышленном секторе.



Пищевая:

в молочной продукции для изготовления:

кефира и мягкого творога, сгущенного молока и плавленого сыра и др.

масложировая:

маргарин, масло, майонез, паста и прочие.

плодоовощная:

различные джемы, конфитю, повидло, кетчупы и соусы, овощные и ягодные пюре.

кондитерская:

фруктовые начинки, крема, шоколадно-ореховая паста, глазурь.

безалкогольная - соки, нектары, напитки и прочие.

Косметическая:

- Изготовление лосьонов, скрабов, мазей, бальзамов, шампуней, кремов, зубной пасты. А также средств для бритья, эмульсий, суспензий, пищевых добавок.

Фармацевтическая:

- Производство гелей, глазных капель, мазей, микстур, еще парафиновых и липидных эмульсий, вакцин, сывороток, для дезинтеграции клеток.

Химическая:

- Весь спектр моющих средств, средства дезинфекции, лакокрасочная продукция.

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

НЗПО - Молпромлайн™ является производителем сыроварен, мини-сыроварен или точнее всего сказать комплектов оборудования для сыроделов типа КС.

Сыроварни, мини сыроварни типа КС предназначены для производства рассольных сыров таких как, Mozzarella (моцарелла), Stracchino (стракино), Ricotta (рикотта), адыгейский, осетинский, брынза, а так же полутвердых сыров, твердых сыров с возможностью изготовления на данном оборудовании творога, йогуртов, кефира, ряженки и других кисломолочных продуктов.

Мини оборудование для производства сыра

Мини сыроварни, комплекты оборудования для производства сыра предназначены для использования в качестве сырья в основном цельного молока и сыворотки, без предварительного сепарирования, нормализации и пастеризации, поэтому весь комплект оборудования производительностью от 90 до 500 литров по сырью, помещается на площади 24-36 кв./метров.

Состав и техническое описание комплектов оборудования для сыроварения типа КС

Комплект сыровара КС-90			
№ пп	Наименование	Кол- во	Кол- вол
1	Изготовитель Сыра ИС-90 Изготовитель Сыра 90 литров - аналог Итальянской сыроварни SFOGGIA. Представляет собой термоизолированную емкость со специальной рубашкой нагрева и охлаждения. Нагрев осуществляется горячей водой температурой 95 градусов по Цельсию, поступающей из специального бойлера подготовки теплоносителя с установленным блоком ТЭН, мощностью 5 кВт. На подъемной крышке емкости установлена съемная мешалка лопастного типа. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 0,35 кВт. Скорость вращения с плавной регулировкой от 4 до 30 оборотов в минуту, посредством преобразователя частоты вращения. Циркуляция теплоносителя осуществляется специальным насосом. Вышеописанная емкость установлена на рамную конструкцию, закрытую съемными облицовочными панелями. Все описанные выше агрегаты установлены также внутри рамной конструкции. Пульт вынесенный на специальную стойку позволяет управлять процессами нагрева, охлаждения сетевой водой, пастеризации, сквашивания, вымешивания, постановки зерна и т. д., в автоматическом режиме. Напряжение – 380 Вольт. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
1.1	Сыроизготовитель ИС-90 (Изготовитель Сыра 90 литров). Бюджетный вариант. Более простая конструкция. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.		1
2	РТ-90. Ванна для отделения сыворотки и распределения сырного зерна в формы. Ванна установлена на опоры с колесами. Крышка для приемки сырного зерна с отверстиями для 15 различных форм диаметром от 80 до 150 мм. Патрубок слива сыворотки. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
3	РТ-150. Солильный бассейн. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
4	Стеллаж для форм с поддоном для сбора сыворотки и съемными полками. Стеллаж на регулируемых опорах. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Количество полок 7 шт.	1	1
5	Лира ручная для резки с сгустка и формирования сырного зерна.	1	1

	Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.		
6.	Стол технологический на колесах с бортиками и патрубком слива сыворотки. Необходим для производства сыра Мацарелла.	1	
7.	Вакуум-упаковщик	1	
8.	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1	
	Стоимость бюджетного варианта комплекта КС-90 с набором оборудования под номерами 1.1; 2; 4; 5: цена комплекта сыродела договорная		
	Стоимость максимального комплекта КС-90 с набором оборудования под номерами от 1 до 8 исключая пункт 1.1, цена комплекта договорная		

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

Компания Молпромлайн производит комплект оборудования для мини-сыроварни на 100 литров, которая позволяет производить, не только сыры различных видов, но и молоко пастеризованное, кисломолочные напитки, творог и другие продукты.

Мини-сыроварня идеально подходит для небольшого производства:

- мелких фермерских хозяйств;
- гостиничных комплексов;
- ресторанов;
- супермаркетов;
- для молокоперерабатывающих заводов, желающих выпускать небольшие партии или пробные партии продукции;

Комплект оборудования мини сыроварни

- Сыроизготовитель

Сыроизготовитель на основе ванны длительной пастеризации объёмом 100 литров.

Емкость трехслойная с подъемной крышкой и съёмной лопастной мешалкой.

Материал емкости пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

Емкость с объемной рубашкой нагрева и охлаждения.

Нагрев емкости происходит с помощью встроенных ТЭН мощностью 15 кВт (три группы по 3 кВт каждая. Возможность работы на 5, либо 10, либо 15 кВт).

Мешалка съёмная с мотором-редуктором мощностью 0,18 кВт.

Установлен частотный преобразователь для регулировки скорости вымешивания и остановки мешалки при открытии крышки сыроварни. Скорость вращения мешалки с плавной регулировкой от 0 до 28 об/мин посредством преобразователя частоты вращения. Нагревание происходит постепенно, что влияет на хорошее качество продукта. Градиент между продуктом и средой нагревания не превышает 14 °С, за счет чего не происходит пригорания продукта к стенкам сыроварни. Охлаждение – сетевой водой.

Скорость нагрева и охлаждения емкости 1,0 час, что позволяет сделать несколько циклов варки за день.

Для слива сырного зерна предусмотрен сливной патрубок диаметром 60 (80) мм.

Установку может обслуживать 1 человек.

- Сыроизготовитель - ВДП-100 из комплекта сыровара КС-100

Формовочный стол на колесах - Ванна РТ-100

Ванна - стол формовочный на колесах с групповой воронкой с перфолистом и съёмной крышкой для сырных форм с выходом слива сыворотки, поворотный кран установлен на сливном патрубке.

- Стол технологический с бортиком

Стол технологический с бортиком 100 мм и наклоном для слива сыворотки на регулируемых опорах.

- Солильный бассейн - посолочная ванна

Солильный бассейн на раме с колесами из нержавеющей стали с одной перфорированной перегородкой.

- Сырные формы
- Формы полимерные

Формы круглые из нержавеющей стали для сыра массой от 1,0 кг до 6,0 кг

- Ручная лира и лопатка

Лира ручная и Лопатка перемешивания сырного сгустка

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

НЗПО - Молпромлайн™ является производителем сыроварен, мини-сыроварен или точнее всего сказать комплектов оборудования для сыроделов типа КС.

Сыроварни, мини-сыроварни типа КС предназначены для производства рассольных сыров таких как, Mozzarella (моцарелла), Stracchino (стракино), Ricotta (рикотта), адыгейский, осетинский, брынза, а так же полутвердых сыров, твердых сыров с возможностью изготовления на данном оборудовании творога, йогуртов, кефира, ряженки и других кисломолочных продуктов.

Мини-оборудование для производства сыра

Мини-сыроварни, комплекты оборудования для производства сыра предназначены для использования в качестве сырья в основном цельного молока и сыворотки, без предварительного сепарирования, нормализации и пастеризации, поэтому весь комплект оборудования производительностью от 90 до 500 литров по сырью, помещается на площади 24-36 кв./метров.

Состав и техническое описание комплектов оборудования для сыроварения типа КС

Комплект сыровара КС-150			
№ пп	Наименование	Кол-во	Кол-вол
1.	Изготовитель Сыра ИС-150 Изготовитель Сыра 150 литров - аналог Итальянской сыроварни SFOGGIA. Представляет собой термоизолированную емкость со специальной рубашкой нагрева и охлаждения. Нагрев осуществляется горячей водой температурой 95 градусов по Цельсию, поступающей из специального бойлера подготовки теплоносителя с установленным блоком ТЭН, мощностью 15 кВт. На подъемной крышке емкости установлена съемная мешалка лопастного типа. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 0,75 кВт. Скорость вращения с плавной регулировкой от 4 до 30 оборотов в минуту, посредством преобразователя частоты вращения. Циркуляция теплоносителя осуществляется специальным насосом. Вышеописанная емкость установлена на рамную конструкцию, закрытую съемными облицовочными панелями. Все описанные выше агрегаты установлены также внутри рамной конструкции. Пульт вынесенный на специальную стойку позволяет управлять процессами нагрева, охлаждения сетевой водой, пастеризации, сквашивания, вымешивания, постановки зерна и т. д., в автоматическом режиме. Напряжение – 380 Вольт. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
1.1	Сыроизготовитель ИС-150 (Изготовитель Сыра 150 литров). Бюджетный вариант. Более простая конструкция. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.		1
2.	РТ-150. Ванна для отделения сыворотки и распределения сырного зерна в формы. Ванна установлена на опоры с колесами. Крышка для приемки сырного зерна с отверстиями для 15 различных форм диаметром от 80 до 150 мм. Патрубок слива сыворотки. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
3.	РТ-150. Солильный бассейн. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
4.	Стеллаж для форм с поддоном для сбора сыворотки и съемными полками. Стеллаж на регулируемых опорах. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Количество полок 7 шт.	2	2
5.	Лира ручная для резки с сгустка и формирования сырного зерна. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
6.	Стол технологический на колесах с бортиками и патрубком слива сыворотки. Необходим для производства сыра Мацарелла.	1	

7.	Вакуум-упаковщик	1	
8.	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1	
	Стоимость бюджетного варианта комплекта КС-150 с набором оборудования под номерами 1.1; 2; 4; 5, составит: цена комплекта сыродела договорная		
	Стоимость максимального комплекта КС-150 с набором оборудования под номерами от 1 до 8 исключая пункт 1.1, составит: цена комплекта сыровара договорная		

Мини сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

Компания Молпромлайн производит комплект оборудования для мини сыроварни на 100 литров, которая позволяет производить, не только сыры различных видов, но и молоко пастеризованное, кисломолочные напитки, творог и другие продукты.

Мини сыроварня идеально подходит для небольшого производства:

- мелких фермерских хозяйств;
- гостиничных комплексов;
- ресторанов;
- супермаркетов;
- для молокоперерабатывающих заводов, желающих выпускать небольшие партии или пробные партии продукции;

Комплект оборудования мини сыроварни

- Сыроизготовитель
- Котел сыроварочный КС-200 - сыроизготовитель КС-200.

Котел сыроварочный - ёмкость трехслойная с подъемной крышкой и съемной мешалкой. Материал первого и второго слоя пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя AISI 304. Дно плоское с наклоном.

Рабочий объем емкости 200 литров.

Рубашка объемная.

Патрубки на вход и выход охлаждающей жидкости.

Переливная трубка.

Циркуляционный насос.

Мешалка лопастного типа.

Нагрев электрический, посредством ТЭН.

Пульт с функцией автоматического и принудительного включения и выключения ТЭН, автоматического поддержания температуры и функцией управления мешалкой. Терморегулятор двухканальный ОВЕН.

Датчики температуры (в продукт и в рубашку нагрева). Регулируемые опоры. Защита от сухого включения ТЭН.

Установку может обслуживать 1 человек.

Для слива сырного зерна предусмотрен сливной патрубок диаметром 60 (80) мм.

- Формовочный стол на колесах на 20 сырных форм - Ванна РТ-200

Ванна - стол формовочный на колесах с перфолистом и съемной крышкой с воронками для сырных форм с выходом слива сыворотки, поворотный кран установлен на сливном патрубке.

- Стол технологический на колёсах с бортиком и съёмными механическими прессами для 20 сырных форм
- Солильный бассейн - посолочная ванна

Солильный бассейн на раме с колесами из нержавеющей стали с одной перфорированной перегородкой.

- Сырные формы
- Формы полимерные

Формы круглые из нержавеющей стали для сыра массой от 1,0 кг до 6,0 кг

- Ручная лира и лопатка

Лира ручная и Лопатка перемешивания сырного сгустка

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

НЗПО - Молпромлайн™ является производителем сыроварен, мини-сыроварен или точнее всего сказать комплектов оборудования для сыроделов типа КС.

Сыроварни, мини-сыроварни типа КС предназначены для производства рассольных сыров таких как, Mozzarella (моцарелла), Stracchino (стракино), Ricotta (рикотта), адыгейский, осетинский, брынза, а так же полутвердых сыров, твердых сыров с возможностью изготовления на данном оборудовании творога, йогуртов, кефира, ряженки и других кисломолочных продуктов.

Мини-оборудование для производства сыра

Мини-сыроварни, комплекты оборудования для производства сыра предназначены для использования в качестве сырья в основном цельного молока и сыворотки, без предварительного сепарирования, нормализации и пастеризации, поэтому весь комплект оборудования производительностью от 90 до 500 литров по сырью, помещается на площади 24-36 кв./метров.

Состав и техническое описание комплектов оборудования для сыроварения типа КС

Комплект сыровара КС-300			
№ пп	Наименование	Кол-во	Кол-вол
1.	Изготовитель Сыра ИС-300 Изготовитель Сыра 300 литров - аналог Итальянской сыроварни SFOGGIA. Представляет собой термоизолированную емкость со специальной рубашкой нагрева и охлаждения. Нагрев осуществляется горячей водой температурой 95 градусов по Цельсию, поступающей из специального бойлера подготовки теплоносителя с установленным блоком ТЭН, мощностью 15 кВт. На подъемной крышке емкости установлена съемная мешалка лопастного типа. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 1,1 кВт. Скорость вращения с плавной регулировкой от 4 до 30 оборотов в минуту, посредством преобразователя частоты вращения. Циркуляция теплоносителя осуществляется специальным насосом. Вышеописанная емкость установлена на рамную конструкцию, закрытую съемными облицовочными панелями. Все описанные выше агрегаты установлены также внутри рамной конструкции. Пульт вынесенный на специальную стойку позволяет управлять процессами нагрева, охлаждения сетевой водой, пастеризации, сквашивания, вымешивания, постановки зерна и т. д., в автоматическом режиме. Напряжение – 380 Вольт. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
1.1	Сыроизготовитель ИС-300 (Изготовитель Сыра 300 литров). Бюджетный вариант. Более простая конструкция. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.		1
2.	РТ-300. Ванна для отделения сыворотки и распределения сырного зерна в формы. Ванна установлена на опоры с колесами. Крышка для приемки сырного зерна с отверстиями для 15 различных форм диаметром от 80 до 150 мм. Патрубок слива сыворотки. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
3.	РТ-300. Солильный бассейн. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
4.	Стеллаж для форм с поддоном для сбора сыворотки и съемными полками. Стеллаж на регулируемых опорах. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Количество полок 7 шт.	3	3
5.	Лира ручная для резки с сгустка и формирования сырного зерна. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
6.	Стол технологический на колесах с бортиками и патрубком слива сыворотки. Необходим для производства сыра Мацарелла.	1	

7.	Вакуум-упаковщик	1	
8.	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1	
	Стоимость сыроварни, бюджетного варианта комплекта КС-300 с набором оборудования под номерами 1.1; 2; 4; 5, составит: цена комплекта сыродела договорная		
	Стоимость максимального комплекта КС-300 с набором оборудования под номерами от 1 до 8 исключая пункт 1.1, составит: цена комплекта сыровара договорная		

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

НЗПО - Молпромлайн™ является производителем сыроварен, мини-сыроварен или точнее всего сказать комплектов оборудования для сыроделов типа КС.

Сыроварни, мини-сыроварни типа КС предназначены для производства рассольных сыров таких как, Mozzarella (моцарелла), Stracchino (стракино), Ricotta (рикотта), адыгейский, осетинский, брынза, а так же полутвердых сыров, твердых сыров с возможностью изготовления на данном оборудовании творога, йогуртов, кефира, ряженки и других кисломолочных продуктов.

Мини-оборудование для производства сыра

Мини-сыроварни, комплекты оборудования для производства сыра предназначены для использования в качестве сырья в основном цельного молока и сыворотки, без предварительного сепарирования, нормализации и пастеризации, поэтому весь комплект оборудования производительностью от 90 до 500 литров по сырью, помещается на площади 24-36 кв./метров.

Состав и техническое описание комплектов оборудования для сыроварения типа КС

Комплект сыровара КС-500			
№ пп	Наименование	Кол-во	Кол-вол
1.	Изготовитель Сыра ИС-500 Изготовитель Сыра 500 литров - аналог Итальянской сыроварни SFOGGIA. Представляет собой термоизолированную емкость со специальной рубашкой нагрева и охлаждения. Нагрев осуществляется горячей водой температурой 95 градусов по Цельсию, поступающей из специального бойлера подготовки теплоносителя с установленным блоком ТЭН, мощностью 30 кВт. На подъемной крышке емкости установлена съемная мешалка лопастного типа. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 1,1 кВт. Скорость вращения с плавной регулировкой от 4 до 30 оборотов в минуту, посредством преобразователя частоты вращения. Циркуляция теплоносителя осуществляется специальным насосом. Вышеописанная емкость установлена на рамную конструкцию, закрытую съемными облицовочными панелями. Все описанные выше агрегаты установлены также внутри рамной конструкции. Пульт вынесенный на специальную стойку позволяет управлять процессами нагрева, охлаждения сетевой водой, пастеризации, сквашивания, вымешивания, постановки зерна и т. д., в автоматическом режиме. Напряжение – 380 Вольт. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
1.1	Сыроизготовитель ИС-500 (Изготовитель Сыра 500 литров). Бюджетный вариант. Более простая конструкция. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.		1
2.	РТ-500. Ванна для отделения сыворотки и распределения сырного зерна в формы. Ванна установлена на опоры с колесами. Крышка для приемки сырного зерна с отверстиями для 15 различных форм диаметром от 80 до 150 мм. Патрубок слива сыворотки. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
3.	РТ-500. Солильный бассейн. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	
4.	Стеллаж для форм с поддоном для сбора сыворотки и съемными полками. Стеллаж на регулируемых опорах. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Количество полок 7 шт.	4	4
5.	Лира ручная для резки с сгустка и формирования сырного зерна. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304.	1	1
6.	Стол технологический на колесах с бортиками и патрубком слива сыворотки. Необходим для производства сыра Мацарелла.	1	

7.	Вакуум-упаковщик	1	
8.	Стол лаборанта с набором оборудования (рН-метр, термометр, анализатор качества молока)	1	
	Стоимость сыроварни, бюджетного варианта комплекта КС-500 с набором оборудования под номерами 1.1; 2; 4; 5, составит: цена комплекта сыродела договорная		
	Стоимость максимального комплекта КС-500 с набором оборудования под номерами от 1 до 8 исключая пункт 1.1, составит: цена комплекта сыровара договорная		

Мини-сыроварня - комплект сыровара - комплект сыродела

Комплект оборудования для производства сыра и творога - КС-1000

Набор оборудования для производства сыра и творога - Комплект оборудования сыровара - комплект оборудования сыродела - КС-1000.

Комплект включает:

Изготовитель сыра - ИС-1000
Сыроизготовитель - ИС-500
Пресс-тележка - ПТ-700
Пресс для сыра - ПС-500
Танк-охладитель молока - ОРМ-2000

Комплект оборудования для производства сыра

- Изготовитель сыра ИС-1000

Изготовитель сыра открытого типа ИС-1000 с планетанным режуще-вымешивающим устройством.

- Изготовитель сыра ИС-500

Сыроизготовитель ИС-500 - ванна длительной пастеризации 500л.

- Пресс-тележка ПТ-700

Пресс-тележка ПТ-700 с механическим прессом.

- Пресс для сырного зерна с пневматическими цилиндрами

Пресс для сыра с групповой воронкой на 18 сырных форм цилиндрической формы для пневматического прессования сырных головок по 5 кг.

- Танк-охладитель молока ОРМ-2000

Танк-охладитель молока ОРМ-2000 со встроенным охладителем и CIP-мойкой.

- Сырные формы

18 сырных форм из нержавеющей стали с крышками для прессования.

Автоматическая мини-сыроварня

Котел сыроварочный автоматизированный КСА-150

Мини-сыроварня - варочный котел с автоматом управления технологическим процессом производства сыра, творога, кисломолочки.

КСА-150 – котел сыроварочный с автоматом (автоматизированный) на 150 литров.

Автоматизированная система управления АСУ ТП предлагает три перенастраиваемые технологические рецептуры сыроварения. АСУ построена на программируемом контроллере OWEN СПК270 - это позволяет расширить набор технологических рецептур производства мягких и твердых сортов сыра, творога и другой кисломолочной продукции.

В состав мини-сыроварни входит лира для разрезания сырного зерна и лопатка для перемешивания продукта. Состав комплекта может быть расширен дополнительным оборудованием: формовочным и технологическим столом, посолочной ванной, сырным прессом, пресс-тележкой, сырными формами. Всё оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали.

Автомат мини-сыроварни



Смесители ленточные

НЗПО - Молпромлайн™ производит смесители ленточные, которые отличают:

- объективная рыночная стоимость оборудования;
- высококачественное изготовление;
- 2-х годичная гарантия;
- гарантийное, послегарантийное обслуживание.

Назначение оборудования: смесители ленточные эффективно применяются для смешивания сыпучих, налипающих материалов с одинаковым или различным между собой размером частиц. Также применяется для перемешивания сыпучих веществ с небольшим количеством жидкости. Нашей компанией разрабатываются и производятся смесители ленточные различных модификаций серийно и на заказ. Используются во многих отраслях промышленности, там, где необходимо получение продукта с высокой однородностью массы:

- пищевой и химической;
- комбикормовой;
- строительной и многих других.

Кроме смешивания сыпучих продуктов ленточный смеситель может быть использован для производства упруго-пластичных паст. Технологический процесс определяется по двум параметрам: однородностью конечной смеси, временем смешивания, необходимым для получения необходимой однородности.

Смесители бывают различных типов, вариаций и конструктивных решений. В качестве рабочего механизма в смесителях периодического действия устанавливают ротор с навитой спиралевидной лентой, отличающейся высокой интенсивностью перемешивания.

Выбор определенной модели смесителя – в радиальном или осевом направлении зависит:

- от состава необходимой смеси;
- ее объема;
- качества перемешивания.

Возможно изготовление ленточных вакуумных смесителей с рубашками охлаждения или без них (с обогревом продукта).

При работе смесителя продукт перемещается лентой большого диаметра в центр корпуса, а лентой малого диаметра состав распределяется к краям емкости и на встречу друг другу.

Создаются сложные, многократно повторяющиеся, пересекающиеся вихревые движения частиц продукта. В результате такого смешивания получается качественная однородная смесь. Смесители типа СМУ, СЛ, ВСЛ изготавливаются как в обычном, так и взрывозащищенном исполнении из углеродистой и нержавеющей стали.

Технические характеристики СЛ *

Наименование	СМУ-0,15	СМУ-0,3	СМУ-0,5	СМУ-1,0	СМУ-1,2	СМУ-1,5
Объем, л	150	300	500	1000	1200	1500
Режим работы	циклический					
Частота вращения , об/мин	до 35					
Мощность мотор-редуктора, кВт	1,1	2,2	3	5,5	7	7,5
Габариты, мм, не более	1200 х 1100 х 450	1600 х 1200 х 600	1800 х 1200 х 800	2800 х 1400 х 1550	3000 х 1400 х 1600	3200 х 1500 х 1600
Масса, кг, не более	220	250	300	500	650	750

Смесители двухконусные

Би-конусные или двухконусные промышленные смесители для сухих компонентов.

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный модельный ряд двухконусных смесителей для периодического и тщательного смешивания с сохранением структуры сыпучих продуктов при относительно небольшом расходе энергии и малом времени с коэффициентом смешивания до 98%.



Области применения двухконусных смесителей

Смесители двухконусные применяются в пищевой, фармацевтической, химической и других отраслях промышленности для получения, однородной, гомогенной смеси с коэффициентом смешивания до 98% следующих продуктов:

мучные, хлебопекарные смеси,
фармацевтические порошки,
химические порошки,
венегреты, салаты,
смеси лекарственных и пищевых сухих трав,
смеси для пищевых добавок

Устройство двухконусного смесителя

Смеситель двухконусный представляет собой емкость в виде двух соединенных конусов из пищевой нержавеющей стали, установленную на раме. Высота выгрузки по желанию заказчика.

Возможно изготовление смесителя двухконусного с системой впрыска жидких компонентов. Количество и объем емкостей для дозирования жидких компонентов по желанию заказчика. Для безопасного обслуживания агрегат комплектуется ограничителем.

Двухконусный смеситель для сыпучих продуктов снабжен пультом управления, в котором находится пускатель перемешивающего устройства. Дополнительно пульт управления может быть укомплектован преобразователем частоты вращения (подобранной для определенного объема смесителя) и таймером, регулирующим время вращения.

Принцип работы двухконусного смесителя

Принцип работы - перемешивание загруженных компонентов происходит за счет вращения емкости вокруг оси, продукт при этом перемещается из одного конуса в другой и перемешивается.

Вращение емкости с продуктом осуществляется электродвигателем с приводом. Загрузка продукта производится через люк в верхней части емкости.

Для удобства обслуживания и эксплуатации смесителя двухконусного, в конструкции предусмотрен разгрузочный люк в нижней части или устанавливается шиберная заслонка. Шибер плотно перекрывает отверстие - просыпь обрабатываемого продукта не допускается, шибер фиксируется в положении «закрото», «открыто».

Технические характеристики двухконусного смесителя СМУ-К *

Модели двухконусных смесителей	СМУ- К-50	СМУ- К-100	СМУ- К-150	СМУ- К-200	СМУ- К-250	СМУ- К-300
Рабочий объем, л	35	70	110	140	180	230
Вместимость смесителя / геометр, объем, л	50	100	150	200	250	300
Частота вращения, об/мин	28 или другая при наличии частотного преобразователя **					
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,5	0,75	1,1	1,5	2,2	3

Технические характеристики двухконусного смесителя СМУ-К-СВ *

Предусмотрена возможность последовательного впрыска 3-х и более компонентов за один цикл, без их предварительного смешивания.

Модель с системой впрыска	СМУ-К- СВ-300	СМУ-К- СВ-600	СМУ-К- СВ-1000	СМУ-К- СВ-1200	СМУ-К- СВ-1500	СМУ-К- СВ-2000
Вместимость смесителя, л	230	420	700	840	1050	1400
Геометрический объем, л	300	600	1000	1200	1500	2000
Частота вращения, об/мин	до 30 или другая при наличии частотного преобразователя **					
Мощность мотор- редуктора, кВт	0,5	0,75	1,1	1,5		

* ехнические характеристики могут меняться по желанию заказчика.
** Не входит в базовую стоимость смесителя.

Смесители для сыпучих компонентов могут быть изготовлены любого объема от 50л до 2 000л.

Смесители Y-образные

Наша компания НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный модельный ряд смесителей для периодического и тщательного смешивания с сохранением структуры сыпучих продуктов при относительно небольшом расходе энергии и малом времени с коэффициентом смешивания до 98% .

Области применения:

Данные смесители применяются в пищевой, фармацевтической, химической и других отраслях промышленности для получения, однородной, гомогенной смеси с коэффициентом смешивания до 98% следующих продуктов:

мучные, хлебопекарные смеси,
фармацевтические порошки,
химические порошки,
венегреты, салаты,
смеси лекарственных и пищевых сухих трав,
смеси для пищевых добавок



К данной группе смесителей относится смеситель СМУ- Y – образный

Смеситель Y - образный с двойным сосудом, с углом при вершине 90°. В этом смесителе перемешивание сыпучего продукта путем его пересыпания дополняется разделением массы продукта на две части и обратного совмещения в один объем (который может быть отсоединяющимся).

Назначение: смесители Y - образные предназначены для тщательного смешивания с сохранением структуры сыпучих продуктов при относительно небольшом расходе энергии и малом времени смешивания.

Эффективность достигается тем, что:

- При вращении смесителя отдельные порции перемешиваемого материала в мягких условиях движения перемещаются по сложным взаимопересекающимся траекториям и по мере пересыпания под действием сил тяжести перемешиваются между собой. Такое перемешивание сводит к минимуму негативное действие центробежных сил.
- Используется многократное разделение массы перемешиваемого материала на два равных объема с последующим соединением.
- Плавное регулирование скорости при вращении смесителя при помощи частотного преобразователя позволяет оптимально выйти на эффективный режим перемешивания.

Смеситель снабжен пультом управления, в котором находится пускатель перемешивающего устройства. Дополнительно пульт управления может быть укомплектован преобразователем частоты вращения (подобранной для определенного объема смесителя) и таймером, регулирующим время вращения вала.

Технические характеристики:

Смесители для сыпучих компонентов

Область применения.

Смеситель для сыпучих компонентов с несъемной или съемной тарой применяется в пищевой, фармацевтической, химической, косметической и многих других отраслях промышленности.



НЗПО (Молпромлайн™) производит ряд смесителей для смешивания сыпучих компонентов одним из таких смесителей является смеситель для сыпучих компонентов.

Назначение.

Смесители типа для сыпучих компонентов периодического действия для смешивания сыпучих компонентов предназначены для тщательного смешивания с сохранением структуры сыпучих, порошкообразных или жидких компонентов при относительно небольшом расходе энергии и малом времени смешивания. Имеет ряд преимуществ, таких как невысокую себестоимость, простоту в управлении и довольно большую производительность.

Устройство.

Смеситель СМУ-ПБ-Р состоит из емкости, закрепленной под наклоном, приводимой в движение мотором-редуктором. Загрузка продукта осуществляется через люк а выгрузка либо через люк либо через выгрузное отверстие с шиберной задвижкой или дисковым затвором.

Смеситель СМУ-ПБ оснащен держателем с торцевым зажимом для тары заказчика или сменных емкостей. Закрепленная бочка (емкость) с продуктом вращаются, обеспечивая смешивание продукта. Смеситель снабжен пультом управления и укомплектован преобразователем частоты вращения (подобранной для определенного объема смесителя) а так же таймером, регулирующим время вращения.

Конструкция перемешивающего устройства типа изготавливается из пищевой нержавеющей стали. В целях безопасности смесители перечисленных типов по всему периметру оснащаются защитной рамкой с концевым выключателем. При поднятии рамки смесители прекращают вращение. Также смесители снабжены системой доводки, которая позволяет устанавливать емкость выгрузным узлом вниз.

Принцип действия.

Принцип действия перемешивающего устройства под сменную емкость основан на смешении компонентов путем их многократного пересыпания (переливания) в объеме вращающейся цилиндрической емкости, закрепленной под некоторым углом. Перемешивание компонентов происходит за счет действия силы тяжести.

Дополнительное оборудование.

Смеситель для сыпучих компонентов по желанию заказчика может быть снабжен дополнительным оборудованием, значительно ускоряющим цикл работы установки, а также облегчающим труд оператора:

- полностью автоматической системой управления циклом работы смесителя выполненной на базе ПЛК (программируемом логическом контроллере);
- автоматической системой остановки смесителя под необходимым углом (данная система позволяет останавливать смеситель под углом необходимым заказчику);
- системами звукового и светового оповещения;
- Таймером, определяющим время процесса перемешивания сырья;
- Преобразователем частоты вращения емкости регулирующим плавный пуск и частоту вращения вала от 0 до 35 оборотов в минуту.
- системой автоматического реверсивного направления вращения смесителя;
- сменными емкостями различных форм и объемов выполненными из нержавеющей стали;
- а также другими устройствами и системами необходимыми заказчику.

Смесители двухроторные

НПО Молпромлайн разрабатывает и производит разнообразный модельный ряд смесителей двухроторных для перемешивания вязких и тяжелых компонентов типа УСР.

Предназначен для интенсивного перемешивания, разминания и пластификации кондитерских масс (шоколадной, пралиновой и т.п.) и сходных с ним продуктов со средней или высокой вязкостью.



Смеситель двухроторный состоит из корпуса, установленного на станине, закрытой со всех сторон ограждениями. Внутри корпуса расположены два горизонтальных вала, на которых закреплены фигурные лопасти, развернутые относительно осей валов на 60°.

Лопasti двухроторного смесителя могут быть различной конфигурации. Такое расположение, а также наличие в лопастях цилиндрических отверстий создает условия для эффективного получения однородной массы из смешиваемых компонентов, поступающих в корпус через решетку при открытой крышке. Валы вращаются в опорах и приводятся в движение от электродвигателя, через ременную передачу и специальный редуктор, либо на каждый вал может быть установлен свой мотор-редуктор.

Корпус смесителя может быть оснащен рубашкой, заполненной маслом или глицерином, которое нагревается посредством, установленных электрических ТЭН. Конструкцией смесителя предусмотрен контроль количества загружаемой рецептурной смеси и отдельных ее компонентов, если они подаются последовательно. Для этого служат четыре встроенных датчика. Смеситель может быть доукомплектован выгрузкой шнеком.

Технические характеристики

Модель	УСР-150	УСР-250	УСР-500	УСР-1000	УСР-1500
Рабочий объем, литры	150	250	500	1000	1500
Общая мощность, моторов-редукторов, кВт	4,5	7	8,2	14	20

Смесители для производства косметики на основе морских водорослей СМУ-1000

Молпромлайн™ разрабатывает и производит огромный ряд оборудования и технологических линий, для производства косметики на основе морских водорослей.

Оборудование: смесители универсальные, вакуумное оборудование, насосы, гомогенизаторы, диссольверы, емкости накопительные, емкости атмосферные и т.д.

Продукция: Гели, шампуни, скрабы, кремы, лосьоны и т.д.

СМУ-1000

Ёмкость вакуумная трёхслойная $V = 1000$ л., из пищевой нержавеющей стали AISI 304, внутренняя поверхность зеркальная, с рубашкой нагрева и охлаждения (водой в рубашку), теплоизоляция и облицовка, на раме разборной, дно - конусное, патрубок выхода продукта снизу с разъемом «молочная муфта» Ду-50 с нержавеющей краном ДУ-50 (высота от патрубка до пола 400 мм), патрубок входа продукта сверху на крышке реактора (с внутренней поверхности крышки имеет продолжение 15 см.) с разъемом «молочная муфта» Ду-50.

Тэны из нержавеющей стали 45 кВт (9 штук по 5 кВт) ступенчатое включение, запасная пластина фиксации ТЭНов для коробки нагрева. Крышка конусная герметичная (шип-паз) с люком смотровым на 300мм, штуцер с быстросъемным разъемом Ф 20мм для вакуумного насоса с вакуумметром, электромеханический подъем крышки с выходом мешалки.

Перемешивающее устройство согласно рисунку заказчика 60 об./мин. – тах, мотор-редуктор 3 кВт с частотным преобразователем, мешалка крепится к крышке (редуктору) и имеет опору по центральной оси на дне реактора (с целью предотвращения горизонтального перемещения оси мешалки из-за очень вязкого продукта перемешивания).

С линией вакуумирования и обратным клапаном на линию вакуумирования. Вакуумный сепаратор для отвода конденсата с вакуумной системы смесителя.

Пульт управления, включая пускатель перемешивающего устройства, управление нагревом и охлаждением, датчик ТСМ (в продукт, рубашку), ОВЕН двухканальный, управление вакуумным насосом, частотным преобразователем.

Зачистка швов зеркальная.

Длина электрической проводки от пульта до двигателя перемешивающего устройства выполнить на длину, позволяющей поднять крышку с мешалкой на всю длину мешалку.

Рама, на которой расположен реактор – разборная, выполнена из нержавеющей стали, без колёс.

Смесители барабанные

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит модельный ряд барабанных смесителей.

Назначение.

Смесители барабанные используются для бережного смешивания одинаковых и различных между собой по размеру и удельному весу фракций, твердых сыпучих, порошкообразных, мелкодисперсных продуктов и компонентов в пищевой, фармацевтической, химической, косметической и других отраслях промышленности. Смеситель барабанный является смесителем периодического действия.



Устройство и принцип действия.

Барабанный смеситель представляет собой однослойную цилиндрическую емкость, горизонтально установленную на раме. Приводом является мотор-редуктор обычно со скоростью вращения от 0 до 23 оборотов в минуту. Торцы цилиндрической емкости имеют форму конуса. Внутри смесителя по всей длине стенок цилиндра параллельно оси вращения установлены лопасти без острых углов, способствующие смешиванию продукта. Загрузка смесителя компонентами осуществляется через установленный люк. Выгрузка готового продукта из смесителя осуществляется, как правило, через тот же люк, либо через узел выгрузки продукта (шиберная задвижка). В целях безопасной эксплуатации барабанный смеситель имеет по периметру откидную рамку с концевым выключателем.

Принцип действия барабанного смесителя заключается в перемешивании загруженного сырья за счет вращения емкости смесителя. При степени заполнения барабана 30—70% сыпучий материал непрерывно обрушивается и перемешивается.

Дополнительное оборудование.

Барабанный смеситель по желанию заказчика оснащается дополнительным оборудованием:

Автоматической системой управления процессом смешивания на базе программируемого логического контроллера с сенсорным дисплеем;

Системой автоматической остановки процесса перемешивания с подачей звуковых и световых сигналов.

Таймером позволяющим задать время смешивания компонентов.

Преобразователем частоты вращения привода смесителя от 0 до 30 оборотов в минуту..

Системой ручного и автоматического реверсирования направления вращения емкости смесителя; а также другими перемешивающими устройствами и системами необходимыми для получения продукта высокого качества.

Смеситель барабанный изготавливается любых объемов и комплектаций.

Смесители лопастные

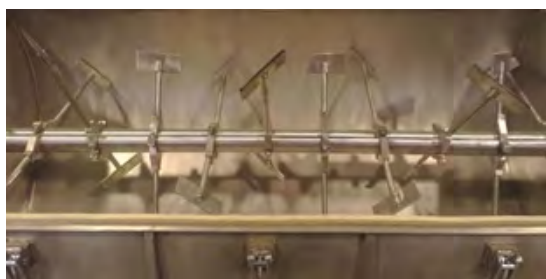
НЗПО — Молпромлайн™ производит разнообразный ряд лопастных смесителей типа СМУ



В лопастных смесителях сыпучие пищевые продукты перемешиваются лопастями, лопатками, закрепленными, как правило, на горизонтальном валу. Эти смесители бывают непрерывного и периодического действия.

В лопастных смесителях непрерывного действия лопасти закрепляются на валу по винтовой линии, что обеспечивает одновременное перемешивание и перемещение продукта вдоль вала. Как правило, вращение перемешивающего устройства производят, как в одну, так и в противоположную сторону. Переключение направления вращения вала мешалки осуществляется либо оператором, либо автоматически, посредством реле времени, в соответствии с заданной константой.

Для обеспечения необходимого качества перемешивания сыпучих продуктов в лопастном смесителе непрерывного действия экспериментально устанавливается оптимальное время смешивания, которое должно соответствовать времени перемещения сыпучих продуктов в смесителе от места загрузки к месту выгрузки. Это время можно изменять путем изменения числа оборотов вала с лопастями, а также угла поворота лопастей относительно вала.



Смесители лопатковые

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный модельный ряд смесителей СМУ (Смеситель многофункциональный универсальный), использующихся в пищевой, химической, косметической, фармацевтической и других отраслях промышленности.

Промышленные смесители горизонтального исполнения для смешения, термической обработки, бланширования, пастеризации и т.д., пастообразных и сыпучих продуктов.

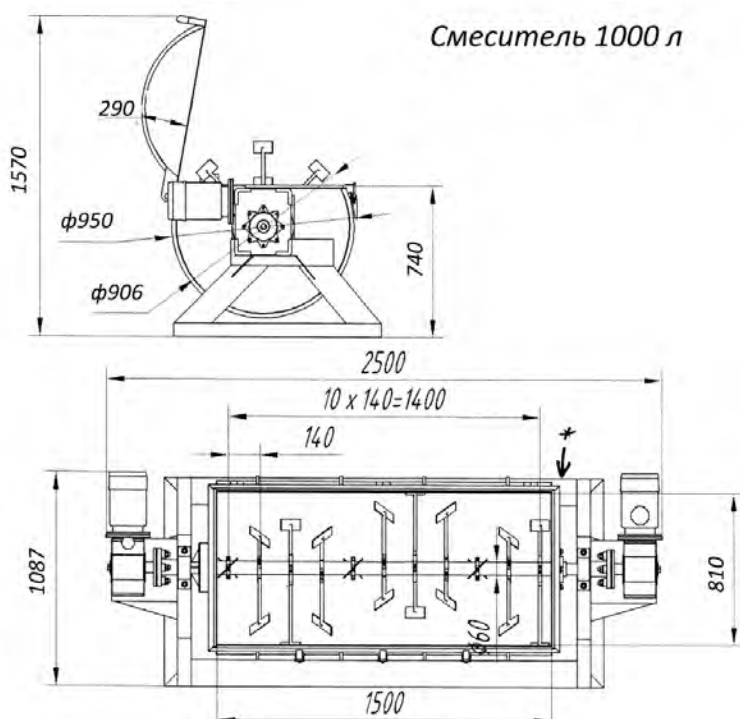
Объем смесителей для сухих смесей может быть любым в пределах от 10 до 5 000 литров, в зависимости от потребности Заказчика.

Данный вид универсальных смесителей комплектуется различными видами перемешивающих устройств, специальной конструкции, лопаткового, ленточного, комбинированного типа. Возможна установка диспергирующих элементов.

Перемешивающие устройства смесителя могут быть как тихоходные так и быстроходные с плавной регулировкой скорости вращения вала мешалки от 0 до 1500 или 3000 оборотов в минуту.

Универсальные многофункциональные промышленные смесители могут быть оснащены всеми известными видами рубашек нагрева и охлаждения. Нагрев может осуществляться паром, электричеством посредством ТЭН или водой.

Установка дополнительного оборудования на универсальные смесители, может ограничиваться только потребностью Заказчика. - моющие головки - датчики уровня продукта любого типа - вакуумное исполнение смесителя - сигнализирующие устройства окончания процесса смешения - смотровые окна с освещением внутренней части смесителя - установка диспергирующих элементов - оснащение насосными агрегатами для циркуляции и выгрузки продукта - программным управлением посредством сенсорных дисплеев - механическими и электро-механическими устройствами подъема крышки, наклона, опрокидывания емкости и другими необходимыми элементами и устройствами необходимыми для того или иного технологического процесса.



Смесители для пектинов

Молпромлайн™ разрабатывает и производит ряд смесителей типа СМУ для восстановления пектинов, сухого молока и других порошкообразных растворимых и трудно растворимых продуктов в жидких средах, с последующей пастеризацией данного продукта или без таковой.

Устройство и назначение

Смеситель многокомпонентный универсальный СМУ представляет собой однослойный, двухслойный или трехслойный резервуар, размещённый на опорах, предназначенный для термической обработки и смешения компонентов в нашем случае для восстановления пектинов, сухого молока и т.д., с последующей пастеризацией данного продукта или без таковой. Устройство зависит от задач, которые ставит Заказчик.

Дно резервуара торосферическое, плоское или конусообразное . Крышка смесителя состоит из двух частей, одна из которых имеет возможность вращаться вокруг оси, а вторая прижимается при помощи винтовых приспособлений к верхнему кольцу реактора. На подвижной крышке располагается ручка. Так же крышка может представлять конус с расположенным на ней люком.

На крышке смесителя закреплен электродвигатель во взрывобезопасном исполнении, который соединённый валом с перемешивающим быстроходным или тихоходным устройством якорного (пропеллерного) типа, типа "беличье колесо" или типа "фреза".

В базовой комплектации смесители комплектуются пультом управления с преобразователем частоты вращения.

Пульт управления включает в себя режимы управления перемешивающим устройством или устройствами с плавной регулировкой частоты вращения вала, а так же ручным и автоматическим управлением процессами нагрева и охлаждения продукта с поддержанием требуемой температуры от 0 до 170 градусов по Цельсию, если того требует технологический процесс.

Технические характеристики

Наименование показателя	Ед. измерения	Показатель
Давление в аппарате	атм	Без давления (под налив)
Давление в рубашке	атм	0.7 атм
Рабочий объем смесителя	Л.	50-5000
Число оборотов мешалки	Об./мин.	1500 (регулируемое)
Мощность эл. двигателя.	кВт	0,55 - 45
Масса смесителя в сборе	кг	50 - 2000

Смесители для смазочных материалов СМУ-100

Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный ряд смесителей типа СМУ.

Назначение:

Приготовление жидких, вязких и особо вязких смесей, применяемых в химической, строительной, пищевой и других отраслях промышленности.

Принцип работы:

Компоненты помещаются в рабочую емкость, в зависимости от продукта и технологии производства одним из перемешивающих устройств специального типа, происходит смешивание компонентов.

Параллельно процессу смешивания происходит процесс термической обработки продукта. Нагрев происходит за счет объемной рубашки заполненной теплоносителем, нагреваемым до заданной температуры посредством электрических ТЭН. Нагрев и поддержание температуры может происходить, как в ручном так и автоматическом режиме.

Насосный агрегат соединенный с смесителем СМУ-100 трубопроводом циркуляции и выгрузки продукта во время циркуляции существенно снижает время нагрева продукта, а так же улучшает качество гомогенности смеси.

Особенности:

Материал рабочей емкости - высококачественная нержавеющая сталь. Возможно изготовление емкости с наклоном, посредством механического устройства либо посредством мотора-редуктора.

Наименование

- Рабочий объем емкости, литры 30 - 3000
- Установленная мощность привода мешалки, кВт 0,55 - 7,5
- Частота вращения мешалки («водила»), об/мин 0 до 35
- Установленная мощность ТЭН, кВт 5 - 120

Технические характеристики могут меняться по желанию заказчика

- Автоклав вертикальный
- Автоклав горизонтальный
- Вакуумное оборудование
- Ванны пастеризационные
- Вакуумный реактор
- Диссоolver
- Диссоolver для вязких компонентов
- Емкости атмосферные
- Емкости вакуумные
- Жироуловители ОНЖ (прямоугольные)
- Жироуловитель ОНЖ-К (круглые)
- Насосы импеллерные
- Насосы шнековые
- Насосы
- Оборудование для производства шпаклевки
- Оборудование для производства ЛКМ
- Оборудование для производства косметики
- Смесители универсальные (миксеры)
- Смеситель двухроторный
- Смеситель для вязких и жидких компонентов

Смесители типа «Пьяная бочка»

Область применения.

Смеситель сыпучих компонентов типа «Пьяная бочка» с несъемной или съемной тарой применяется в пищевой, фармацевтической, химической, косметической и многих других отраслях промышленности.



Завод НЗПО производит ряд смесителей для смешивания сыпучих компонентов. Одним из таких смесителей является смеситель типа «пьяная бочка»

Назначение.

Смесители типа «Пьяная бочка» периодического действия для смешивания сыпучих компонентов предназначены для тщательного смешивания с сохранением структуры сыпучих, порошкообразных или жидких компонентов при относительно небольшом расходе энергии и малом времени смешивания. Имеет ряд преимуществ, таких как невысокую себестоимость, простоту в управлении и довольно большую производительность.

Устройство.

Смеситель СМУ-ПБ-Р состоит из емкости, закрепленной под наклоном, приводимой в движение мотором-редуктором. Загрузка продукта осуществляется через люк а выгрузка либо через люк либо через выгрузное отверстие с шиберной задвижкой или дисковым затвором.

Смеситель СМУ-ПБ оснащен держателем с торцевым зажимом для тары заказчика или сменных емкостей. Закрепленная бочка (емкость) с продуктом вращаются, обеспечивая смешивание продукта. Смеситель снабжен пультом управления и укомплектован преобразователем частоты вращения (подобранной для определенного объема смесителя) а так же таймером, регулирующим время вращения.

Конструкция перемешивающего устройства типа «пьяная бочка» изготавливается из пищевой нержавеющей стали. В целях безопасности смесители перечисленных типов по всему периметру оснащаются защитной рамкой с концевым выключателем. При поднятии рамки смесители прекращают вращение. Также смесители снабжены системой доводки, которая позволяет устанавливать емкость выгрузным узлом вниз.

Принцип действия.

Принцип действия перемешивающего устройства «пьяная бочка» под сменную емкость основан на смешении компонентов путем их многократного пересыпания (переливания) в объеме вращающейся цилиндрической емкости, закрепленной под некоторым углом. Перемешивание компонентов происходит за счет действия силы тяжести.

Дополнительное оборудование. Смеситель типа «пьяная бочка» по желанию заказчика может быть снабжен дополнительным оборудованием, значительно ускоряющим цикл работы установки, а также облегчающим труд оператора:

- полностью автоматической системой управления циклом работы смесителя выполненной на базе ПЛК (программируемом логическом контроллере);
- автоматической системой остановки смесителя под необходимым углом (данная система позволяет останавливать смеситель под углом необходимым заказчику);
- системами звукового и светового оповещения;
- таймером, определяющим время процесса перемешивания сырья;
- преобразователем частоты вращения емкости регулирующим плавный пуск и частоту вращения вала от 0 до 35 оборотов в минуту.
- системой автоматического реверсивного направления вращения смесителя;
- сменными емкостями различных форм и объемов выполненными из нержавеющей стали;
- а также другими устройствами и системами необходимыми заказчику.

Смесители вертикальные ленточные

Смеситель ленточный с вертикальной разнонаправленной двухспиральной мешалкой. Представляет собой, однослойный вертикальный конический, герметичный резервуар с двойной спиральной мешалкой.

Мощность привода мешалки 7,5кВт,
рабочее число оборотов -10 об/мин.

Смеситель крепится к раме, через резиновые подушки.

На корпусе емкости установлен вибрационный генератор.

Загрузка в резервуар производится со второго этажа, через трубу с конусом и опорной решеткой, для предотвращения попадания пустого мешка внутрь смесителя.

На крышке установлена труба для удаления пыли (покупная гофра труба для вытяжки).

Спиральная мешалка состоит из малой внутренней спирали, и большой наружной, имеющей вид конуса. Опирается мешалка на съемную, через фланец, подшипниковую опору с сальниковой набивкой.

Разгрузка происходит через шиберную задвижку с ручным приводом через редуктор.

Высота выгрузки -700мм.



Смесители для вязких и жидких компонентов

НПО Молпромлайн разрабатывает и производит смесители для производства особо вязких смесей.

Назначение:

Приготовление особо вязких смесей, применяемых в химической, строительной, пищевой и других отраслях промышленности.

Принцип работы:

Компоненты помещаются в рабочую емкость, специальными ножами происходит смешивание компонентов. Ножи имеют различную конфигурацию и изготавливаются в быстросъемном исполнении. Специальная геометрия стенок обеспечивает перемещение обрабатываемой смеси под воздействием режущей насадки и позволяет получить высокую степень гомогенности обрабатываемого вязкого продукта.

Особенности:

Материал рабочей емкости - высококачественная нержавеющая сталь. Рама изготовлена из окрашенной конструкционной стали. Возможно изготовление емкости с наклоном, посредством механического устройства либо посредством мотора-редуктора.



Технические характеристики

Наименование	
Рабочий объем емкости, литры	80-300
Установленная мощность, кВт	2,2-5,5
Частота вращения мешалки («водила»), об/мин	От 0 до 35

Технические характеристики могут меняться по желанию заказчика

Смесители для лечебных трав, чая

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит модельный ряд барабанных смесителей.

Назначение.

Смесители барабанные, используются для бережного смешивания одинаковых и различных между собой по размеру и удельному весу фракций, твердых сыпучих, порошкообразных, мелкодисперсных продуктов и компонентов в пищевой, фармацевтической, химической, косметической и других отраслях промышленности.

Смеситель барабанный является смесителем периодического действия.



Устройство и принцип действия.

Смеситель барабанный для чая представляет собой однослойную цилиндрическую емкость, горизонтально установленную на раме. Приводом является мотор-редуктор с реверсом и скоростью вращения от 0 до 23 оборотов в минуту. Торцы цилиндрической емкости имеют форму конуса. Внутри смесителя по всей длине стенок цилиндра под небольшим углом относительно оси вращения установлены лопасти без острых углов, способствующие смешиванию и выгрузке продукта через специальный лоток, расположенный в торце емкости. Загрузка смесителя компонентами осуществляется через установленный люк.

Смеситель для лечебных трав Принцип действия барабанного смесителя для чая заключается в перемешивании загруженного сырья за счет вращения емкости смесителя. При степени заполнения барабана 30—70% сыпучий материал непрерывно обрушивается и перемешивается. Кроме всего внутри смесителя установлена трубка с распыляющими головками для внесения в продукт, различных жидких ароматизирующих компонентов.

Дополнительное оборудование.

Барабанный смеситель по желанию заказчика оснащается дополнительным оборудованием:

- Автоматической системой управления процессом смешивания на базе программируемого логического контроллера с сенсорным дисплеем;
- Системой автоматической остановки процесса перемешивания с подачей звуковых и световых сигналов.
- Таймером позволяющим задать время смешивания компонентов.
- Преобразователем частоты вращения привода смесителя от 0 до 30 оборотов в минуту..
- Системой ручного и автоматического реверсирования направления вращения емкости смесителя;
- а также другими перемешивающими устройствами и системами необходимыми для получения продукта высокого качества.

Смеситель барабанный изготавливается любых объемов и комплектаций.

Смесители ленточные для производства удобрений

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит ленточные смесители для производства удобрений.

Емкость однослойная U-образного типа, общим объемом 500л, из нержавеющей стали AISI 304, горизонтального типа с загрузочным люком ДУ 200 и загрузочным бункером на 30л с сеткой ячейка 5X5 мм.



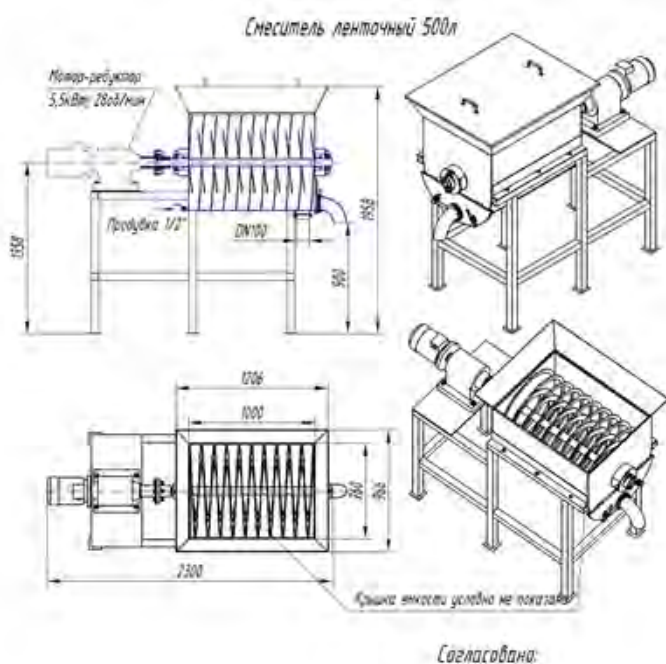
Перемешивающее устройство ленточного типа, разнонаправленная, мотор-редуктор 5,5 кВт, 28-30 об./мин. с регулятором частоты вращения. Выгрузка в бок затвор шиберный ДУ 200 с сеткой и низ (для полной выгрузки продукта ДУ 100, шиберная задвижка).

Высота выгрузки 900мм. Зазор между мешалкой и стенками емкости не более 2 мм. Предусмотреть штуцер для продувания воздухом, для удаления остатков продукта. Пульт управления, включая пускатель перемешивающего устройства, управление реверсом. Емкость установлена на раме из углеродистой стали под покраску. Высота рамы согласуется с Заказчиком.

Смеситель ленточный с вертикальной разнонаправленной двухспиральной мешалкой. Представляет собой однослойный вертикальный конический, герметичный резервуар с двойной спиральной мешалкой. Мощность привода мешалки 7,5кВт, рабочее число оборотов -10 об/мин. Смеситель крепится к раме, через резиновые подушки. На корпусе емкости установлен вибрационный генератор. Загрузка в резервуар производится со второго этажа, через трубу с конусом и опорной решеткой, для предотвращения попадания пустого мешка внутрь смесителя. На крышке установлена труба для удаления пыли (покупная гофра труба для вытяжки).

Спиральная мешалка состоит из малой внутренней спирали, и большой наружной, имеющей вид конуса. Опирается мешалка на съемную, через фланец, подшипниковую опору с сальниковой набивкой.

Разгрузка происходит через шиберную задвижку с ручным приводом через редуктор. Высота выгрузки -700мм.



Установки гомогенизирующие типа УГ-ГУРТ

НЗПО — Молпромлайн™ конструирует и производит обширный модельный ряд гомогенизирующих вакуумных модулей, смесителей, установок, в том числе вакуумный миксер-гомогенизатор серии УГ-ГУРТ (Установка гомогенизирующая с гомогенизатором роторного типа).

Выпускаемая продукция на вакуумном миксере-гомогенизаторе УГ-ГУРТ.

- Молочная - мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленый сыр, восстановление сухого молока, сливок.
- Масложировая - комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты.
- Плодоовощная - джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты.
- Кондитерская - крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь, мед.
- Безалкогольная - соки, нектары, напитки.
- Косметическая - крема, шампуни, бальзамы, гели, мази, зубные пасты краски для волос.
- Фармацевтическая - мази, эмульсии, гели.
- Химическая - моющие средства, клеи, лаки, политура, дезинфицирующие средства.

Устройство:

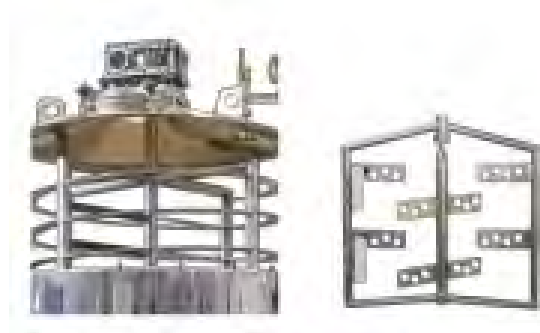
Нагрев продукта осуществляется паром или посредством электрических ТЭН. Рабочая емкость агрегата имеет рубашку для нагрева и охлаждения продукта, а так же теплоизоляционный слой и облицовку. В основном установки изготавливаются со спиральной рубашкой нагрева и охлаждения, где теплоносителем является пар давлением до 0,6 МПа, а хладоносителем ледяная вода. Подача и выход пара и воды осуществляется посредством клапанов с воздушным управлением. Процесс поддержания температуры продукта, нагрев и охлаждение осуществляются автоматически, а при желании вручную. Наша компания ООО НПО Молпромлайн предпочитает устанавливать клапаны и сопутствующее им оборудование, фирмы FESTO пр-ва Германия.

Внутри емкости устанавливается перемешивающее устройство специального типа с фторопластовыми скребками. Скребки препятствуют образованию пригара во время нагрева продукта и вместе с мешалкой обеспечивают хороший теплообмен между теплоносителем (хладоносителем) и обрабатываемым продуктом. Перемешивающее устройство съемное, так как крепится к валу мотора-редуктора через муфтовое соединение. Данное техническое решение позволяет сделать установку УГ-ГУРТ универсальной, так как к стандартной рамной или лопастной мешалке возможно приобрести на заказ дополнительно еще несколько перемешивающих устройств различного типа:

Мешалку с перфорированными лопастями



Мешалку с лопастями для вязких продуктов



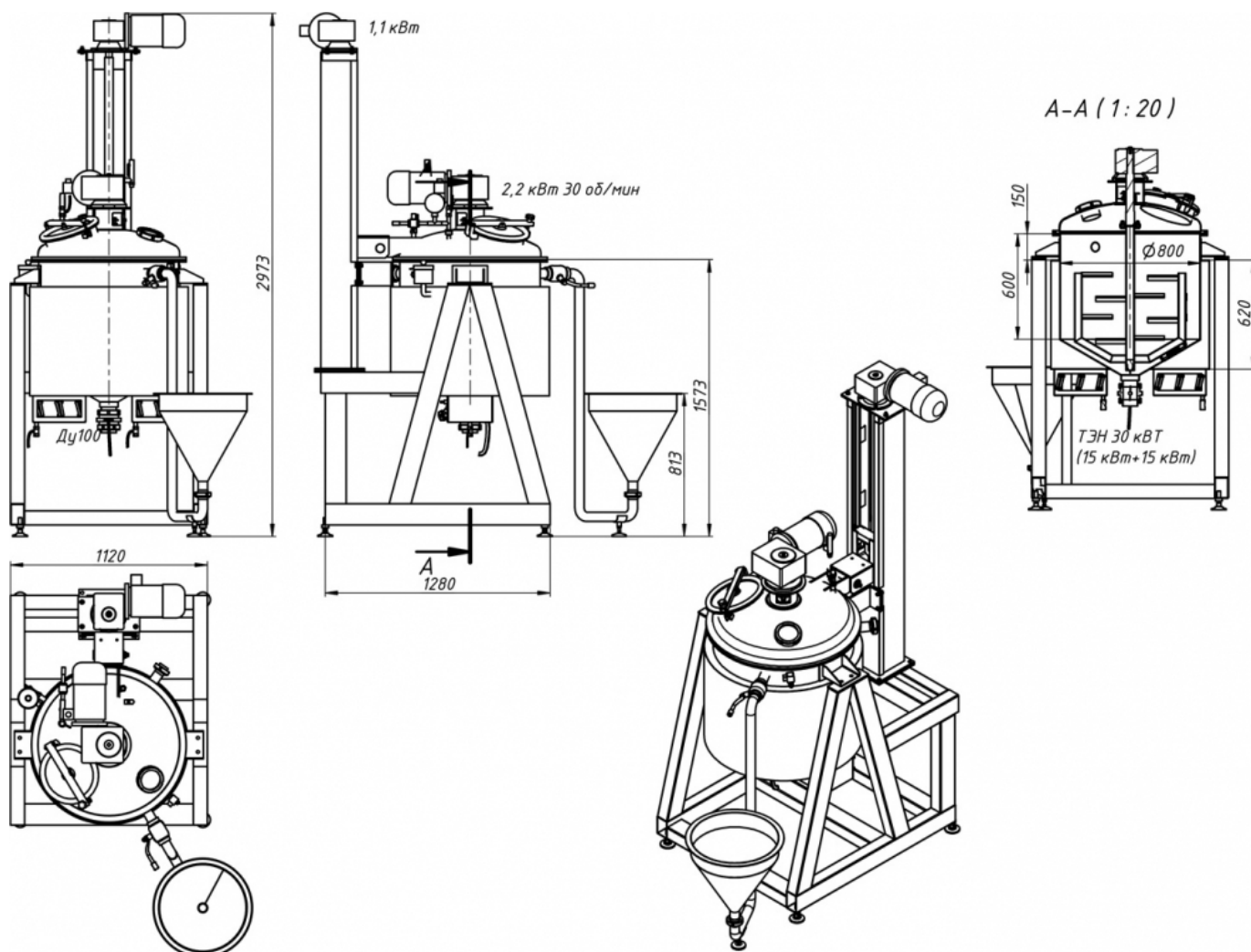
На крышке агрегата находится привод мешалки, люк для загрузки сухих компонентов, вакуумная камера для подключения аппарата к системе вакуумирования, патрубок для загрузки жидких компонентов. Крышка агрегата подъемная. Подъем крышки осуществляется посредством винтового подъемника, установленного на общей с емкостью раме. Винт подъемника приводится в движение мотором-редуктором. Внизу под емкостью в зависимости от продукта, вырабатываемого на данной установке, устанавливается либо гомогенизатор-диспергатор, сочетающий в себе работу гомогенизатора и роторно-пульсационного аппарата, либо специальный модуль насосных агрегатов. Модуль может состоять из гомогенизатора, насоса винтового, шестеренного и т.д. Тип насоса и гомогенизатора выбираются в зависимости от обрабатываемого ими продукта.

Принцип работы вакуумного миксера гомогенизатора УГ-ГУРТ:

Снизу, под чашей, на выходе из конуса, расположен гомогенизатор-диспергатор, который играет роль смесителя-измельчителя. Продукт, попадая в гомогенизатор, проходит через узкие, постоянно сменяющиеся зазоры ротора и статора и возвращается обратно в чашу.

Вакуумный миксер гомогенизатор УГ-ГУРТ имеет один основной выход из конуса чаши и три вспомогательных входа. Вспомогательные входы служат для ввода необходимых ингредиентов, стабилизаторов в общий объем продукта в процессе приготовления посредством вакуума. К вспомогательным входам вакуумного миксера гомогенизатора УГ-ГУРТ подключаются воронки или необходимые емкости.

Выгружается готовый продукт также при помощи диспергатора, либо в случае, если Вы хотите получить продукт с не измельченными твердыми компонентами, выгрузка производится подключаемым снизу насосом.



Технические характеристики вакуумного миксера-гомогенизатора УГ-ГУРТ

Наименование		ГУРТ-250	ГУРТ-350	ГУРТ-650	ГУРТ-850	ГУРТ-1000	ГУРТ-2000	ГУРТ-3000
Геометрический объем, л		330	450	850	1100	1400	2700	3700
Рабочий объем, л		250	350	650	850	1000	2000	3000
Частота вращения, об/мин	мешалки	35*						
	ротора	0-3000 (регулируемая)						
Мощность привода, кВт	мешалки	1,5*	1,8*	2,2*		3*		
	ротора	11*			15*			
Температура нагрева продукта, °C		170						
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,08...+0,1						
Параметры пара, подаваемого в рубашку	Давление, МПа	0,5						
	Температура, °C	150						
	Расход, кг/час	60	90	120	160	200	300	400

Установки гомогенизирующие типа УГ-УГМ

Ногинский Завод Промышленного Оборудования под торговой маркой: Молпромлайн™ выпускает разнообразный модельный ряд универсальных гомогенизирующих модулей типа УГ-УГМ.

На данный вид оборудования завод предоставляем гарантию сроком на 24 месяца.

Вакуумный миксер-гомогенизатор УГ-УГМ предназначен для эмульгирования, смешивания и термической обработки жидких, вязких и пастообразных продуктов в пищевой, косметической, химической промышленности. Фасовка плавленых сыров.

Хранение плавленых сыров 3-6 месяцев при температуре 5-8°C.

Выпускаемая на основе гомогенизирующей установки продукция

- Молочная - мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленный сыр, восстановление сухого молока, сливок.
- Масложировая - комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты.
- Плодоовощная - джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты.
- Кондитерская - крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь, мед.
- Безалкогольная - соки, нектары, напитки.
- Косметическая - крема, шампуни, бальзамы, гели, мази, зубные пасты.
- Фармацевтическая - мази, эмульсии, гели.
- Химическая - моющие средства, клей, лаки, политура, дезинфицирующие средства.

Техническое описание и принцип работы гомогенизирующей установки

УГ-УГМ – это вакуумная емкость с рубашкой нагрева, охлаждения или без оной, термоизоляцией и облицовкой, установленная на трубную раму с регулируемыми опорами.

Существует несколько видов нагрева:

Электрический нагрев - осуществляется посредством установленных в рубашку группы ТЭН, где теплоносителями могут служить: вода, масло, пищевой глицерин, пропиленгликоль и т.д. Группа ТЭН нагревает теплоноситель, который в свою очередь через стенки внутренней ванны, нагревает продукт.

Паровой нагрев - осуществляется непосредственно подачей пара давлением от 0,07 до 0,6 МПа в рубашку спирального или объемного типа.

Охлаждение продукта может осуществляться либо подачей хладоносителя непосредственно в рубашку спирального или объемного типа, либо в змеевик. Змеевик охлаждения представляет собой спиральную трубную конструкцию, закрепленную в межстенном пространстве рубашки миксера-гомогенизатора на внешней стороне внутренней ванны специальными креплениями в виде колец.

В зависимости от технологических требований внутри чаши устанавливаются перемешивающие устройства различных типов, а также гомогенизирующий и диспергирующий орган либо куттерные ножи.

Если, того требует технологический процесс, как в случае приготовления плавленого сыра, то установка комплектуется опцией впрыска острого пара непосредственно в продукт.

Для внесения жидких и сухих компонентов внутрь чаши во время рабочего цикла на крышке располагаются необходимое количество патрубков либо воронок.

Комплектация гомогенизирующей установки УГ-УГМ

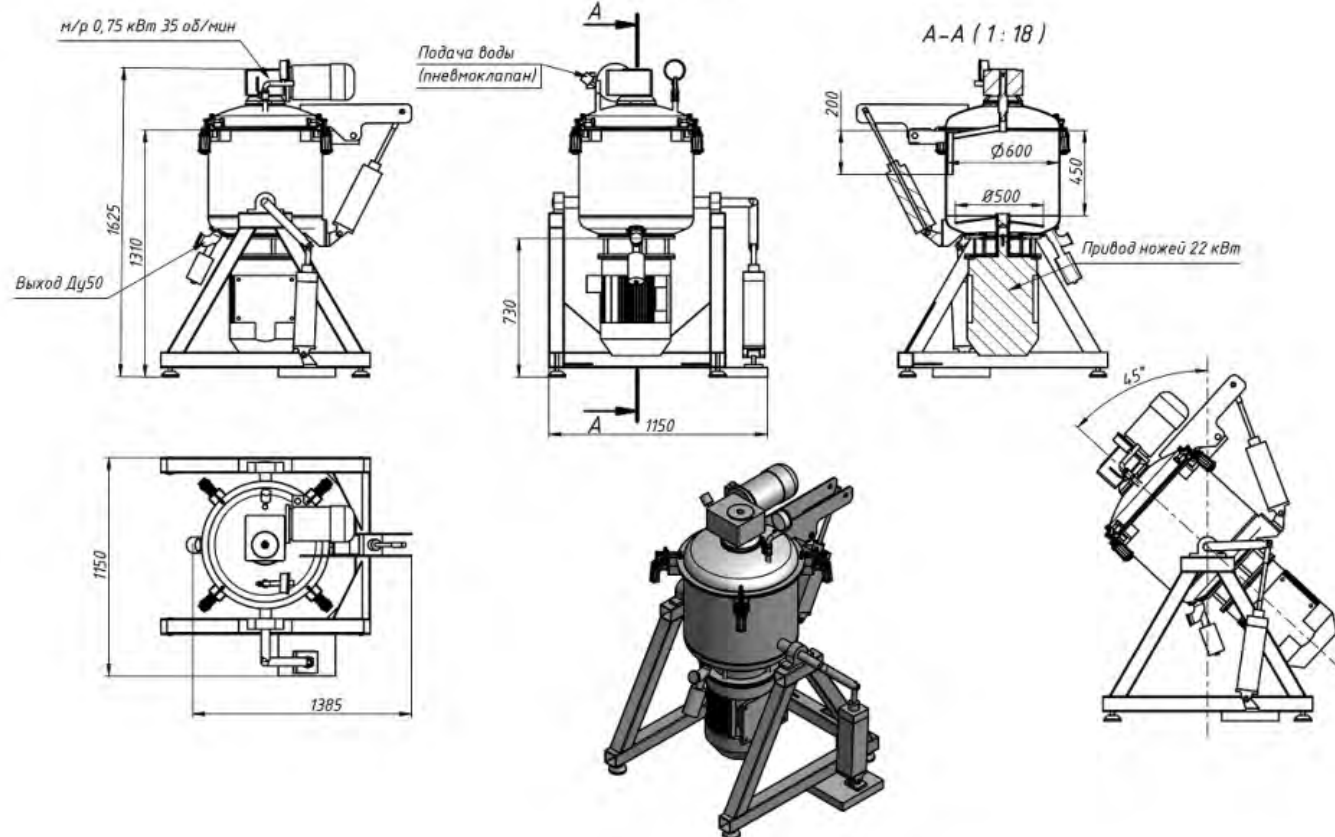
При желании или технической необходимости УГ-УГМ комплектуется различными опциями:

- 1. Пультом на базе ПЛК с Tach-панелью управления.
- 2. Автоматическим подъемом крышки, посредством цилиндра с воздушным управлением.
- 3. Автоматическим наклоном чаши с электромеханическим механизмом, посредством мотора-редуктора, либо пневматическим механизмом, посредством цилиндра с воздушным управлением.
- 4. Системой автоматического прижима крышки посредством специальных пневмозажимов.
- 5. Необходимым количеством сменных перемешивающих устройств различных типов, предназначенных для увеличения ассортимента выпускаемой продукции в случае использования одной и той же установки, миксера.
- 6. Донным клапаном, либо шаровым краном с воздушным управлением, закрывающим патрубок выгрузки продукта на уровне стенок внутренней ванны.
- 7. Автоматической системой дозирования водной фазы в миксер.
- 8. Другими различными опциями – фильтрующими элементами, насосами, дозаторами и т.п.

Технические характеристики УГ-УГМ

Модели установок гомогенизирующих типа УГ-УГМ		УГ-УГМ-30	УГ-УГМ-60	УГ-УГМ-100	УГ-УГМ-150	УГ-УГМ-200	УГ-УГМ-300
Геометрический объем, л		30	60	100	150	200	300
Рабочий объем (в зависимости от вязкости продукта), л		20 - 25	40 - 54	60 - 80	110 - 135	155 - 185	210 - 270
Частота вращения, об/мин	мешалки	35					
	ротора	3000					
Мощность привода, кВт	мешалки	0,37	0,37	0,55	1,1	1,5	1,5
	ротора	5,5	5,5	7,5	11	15	15
Температура нагрева продукта, °С		110					
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,04...+0,1					
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4					
Параметры пара, подаваемого в рубашку:	давление, МПа	От 0,6					
	температура, °С	150					
	расход, кг/час	20	40	50	60	70	90
Мощность ТЭНов (для моделей с электронагревом, теплоноситель-глицерин), кВт		6	9	12	12	15	15
Привод опрокидывания, тип		ручной		механический			

УГ-УГМ-90



Универсальные машины для термизации и измельчения продукта УМТИ

НЗПО (торговая марка Молпромлайн) выпускает модельный ряд установок УМТИ для приготовления плавленого сыра. На данный вид оборудования мы предоставляем гарантию сроком на 24 месяца.

УМТИ предназначена для измельчения, эмульгирования, смешивания и термической обработки жидких, вязких и пастообразных продуктов в пищевой промышленности и является специализированным оборудованием для производства плавленого сыра.

Устройство УМТИ - машины для изготовления плавленого сыра

УМТИ представляет собой вертикальную вакуумную емкость с рубашкой нагрева, охлаждения, термоизоляции и облицовкой, установленную на трубную раму с регулируемыми опорами.

В нижней части чаши установлен измельчающий и диспергирующий блок куттерных ножей. Скорость вращения куттерных ножей с плавной регулировкой до 3000 оборотов в минуту.

С целью обеспечения качества перемешивания продукта, а также с целью предотвращения образованию пригара на стенках чаши, установка для производства плавленого сыра УМТИ, комплектуется перемешивающим устройством с разнонаправленными лопастями и фторопластовым скребком. Приводом перемешивающего устройства служит мотор-редуктор. Мощность мотора-редуктора определяется в соответствии с рабочим объемом чаши и как следствие количеством изготавливаемого продукта за один цикл (загрузку). Скорость вращения мешалки в базовой комплектации устанавливается от 5 до 45 оборотов в минуту и регулируется, как и вращение куттерных ножей, посредством интегрированного в пульт управления, преобразователя частоты вращения.

Для плавления массы загружаемой в чашу и ускорения данного процесса машина оснащена рубашкой нагрева и соплами (специальными клапанами) для впрыска острого пара непосредственно в продукт. Паровой нагрев - осуществляется подачей пара давлением от 0,07 до 0,6 МПа в рубашку спирального или объемного типа и подачей острого пара в продукт давлением 0,03 Мпа. Время и количество подаваемого пара в рубашку или в продукт регулируется клапанами с воздушным или электромагнитным управлением. Количество устанавливаемых клапаном регламентируется рабочим объемом чаши. Удаления конденсата из рубашки происходит посредством конденсатоотводчика.

Оснащение вакуумного котла-плавителя плавленого сыра - УМТИ

В базовой комплектации УМТИ – вакуумный котел плавитель для производства плавленого сыра, оснащается крышкой в виде торо-сферы с автоматическим механизмом открытия и закрытия, посредством цилиндра с воздушным управлением. На крышке устанавливаются механические зажимы для её более плотного прилегания к фланцевой части чаши. Между фланцами чаши и крышки, установлено уплотнение из высокотемпературной пищевой резины. В крышку интегрирован патрубок с дисковым затвором и съемной воронкой, предназначенной для внесения сухих или жидких компонентов. Так же на крышке установлен патрубок с затвором дисковым для соединения УМТИ с центральной аспирацией производственного цеха и предохранительный клапан на давление до 2 атм.

В комплект УМТИ – котла плавителя для производства плавленого сыра, входит вакуумная система, состоящая из трубопровода, вакуумного насоса, моновакууметра электромагнитного, обратного клапана, клапана автоматического сброса вакуума с воздушным управлением.

Выгрузка продукта осуществляется через патрубок ДУ 80 мм посредством открытия клапана с воздушным управлением. Клапан обеспечивает запираение продукта в УМТИ на уровне стенок чаши. Конструкционное расположение патрубка, обеспечивает полное опорожнение чаши от готового продукта без ее наклона. В свою очередь жесткое размещение установки на раме (без механизма наклона), обеспечивает отсутствие дополнительных вибраций и лишней нагрузки на рабочие узлы УМТИ, тем самым продлевает время их эксплуатации.

УМТИ – котел плавитель, вакуумный миксер, оборудование для производства плавленого сыра, комплектуется пультом управления на базе ПЛК с сенсорной панелью управления. Пошаговое и программное управление машин серии УМТИ позволяет, как отработать различные технологии приготовления продукта, так и избежать постоянного контроля за производственным процессом.

Материал из которого изготавливается УМТИ – нержавеющая сталь марок AISI 316L, AISI 321.

Материал трубной рамы УМТИ – пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

Дополнительное оборудование УМТИ

- При желании или технической необходимости УМТИ комплектуется различными опциями:
- 1. Автоматическим наклоном чаши с электромеханическим механизмом, посредством мотора-редуктора, либо пневматическим механизмом, посредством цилиндра с воздушным управлением;
 - 2. Системой автоматического прижима крышки посредством специальных пневмозажимов;
 - 3. Необходимым количеством сменных перемешивающих устройств различных типов, предназначенных для увеличения ассортимента выпускаемой продукции в случае использования одной и той же установки, миксера;
 - 4. Автоматической системой дозирования водной фазы в миксер;
 - 5. Другими различными опциями – фильтрующими элементами, насосами, дозаторами и т.п.

Технические характеристики УМТИ

Универсальная Машина для Термизации и Измельчения		УМТИ-100	УМТИ-150	УМТИ-200	УМТИ-250
Геометрический объём,л		150	220	270	320
Рабочий объем (в зависимости от вязкости продукта), л		100	150	200	250
Частотоа вращения, об/мин	Мешалки	45			
	Ротора	3000			
Мощность привода, кВт	Мешалки	0,75	1,1	1,5	2,2
	Ротора	30	45	55	55
Температура нагрева плавленого сыра, °C		10-120			
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,08...+0,2			
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4			
Параметры пара, подаваемого в рубашку	давление, МПа	от 0,07 до 0,6			
	температура, °C	150			
	расход, кг/час	40	60	70	90
Мощность ТЭН-ов (*для моделей с электро нагревом, теплоноситель-глицерин), кВт		9	15	20	30
Привод опрокидывания, тип		Электромеханический			

Установки вакуумно-гомогенизирующие серии ВГА-ГД

НЗПО — Молпромлайн™ конструирует и производит обширный модельный ряд гомогенизирующих вакуумных модулей, смесителей, установок, в том числе вакуумно-гомогенизирующую гидродинамическую установку серии ВГА-ГД.

Используется в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности.

В пищевой промышленности чаще всего используется для приготовления:

- майонезов,
- кетчупов,
- соусов с кусочками и без,
- сгущенного молока,
- кондитерских начинок,
- варенья,
- различных фруктовых наполнителей и ассорти,
- творожных муссов и кремов.

В косметической промышленности чаще всего используется в приготовлении:

- красок для волос,
- скрабов,
- кремов,
- шампуней,
- гелей

В фармацевтической промышленности используется для приготовления:

- мазей,
- гелей,
- различных растительных настоек и т.д.

Вакуумно-гомогенизирующая гидродинамическая установка серии ВГА-ГД является аналогом вакуумных универсальных миксерных систем импортного производства. Обладает функциями длительной пастеризации, подогрева, варки, охлаждения продукта, перемешивания, измельчения, гомогенизации (диспергирования), эмульгирования, вакуумирования и выгрузки продукта.

Вакуумно-гомогенизирующая гидродинамическая установка серии ВГА-ГД представляет собой вакуумную миксерную систему модульного типа. Основная смесительная чаша, вспомогательные емкости, гомогенизирующий узел, вакуумное оборудование и насосные агрегаты устанавливаются на рамную конструкцию изготовленную, как и все узлы и агрегаты установки из пищевой нержавеющей стали. Технологический процесс определяется последовательностью загрузки тех или иных компонентов и зависит от рецептуры приготовления того или иного продукта.

Сама установка представляет собой трехслойную, конусно-цилиндрическую чашу. Чаша состоит из внутренней ванны, спиральной рубашки (штрипс), теплоизоляции с облицовкой. Внутри спиральной рубашки при нагреве циркулирует теплоноситель (пар), а при охлаждении ледяная вода. Подача пара или охлаждающей жидкости осуществляется через специальные коллекторы при помощи клапанов с воздушным или электромагнитным управлением. Выходной патрубок пара запирает конденсатоотводчик. Внутри чаши расположено перемешивающее устройство якорного типа с перфорированными лопастями и плавающими фторопластовыми скребками, осуществляющими перемешивание продукта. Так же в чаше расположен отбойник с дополнительными лопастями. В то время когда мешалка вращается, отбойник остается в спокойном состоянии, что способствует появлению противотоков продукта. Мешалка и отбойник установлены на крышке чаши. Крышка чаши поднимается и опускается автоматически с помощью винтового подъемника, приводом которого является мотор-редуктор. Также на крышке расположен технологический люк, смотровое окно, специальное окно для освещения внутренней части чаши при приготовлении продукта, вакуумная система с моновакууметром и обратным клапаном, а так же патрубки подачи воды и предохранительный клапан на избыточное давление. По желанию заказчика возможна установка моющих головок и другого дополнительного оборудования.

Дополнительные емкости устанавливаются с боков от основной чаши и служат для загрузки компонентов, как сухих, так и жидких, в процессе приготовления продукта. Емкости могут быть соединены трубопроводами с продуктовым циркуляционным каналом гомогенизатора или эмульгатора (в этом случае внесение компонентов идет при помощи вакуума через гомогенизирующий узел, после чего попадает в основную чашу). Второй вариант, когда дополнительные емкости соединены трубопроводами непосредственно с основной чашей и подача компонентов осуществляется непосредственно в продукт, минуя гомогенизатор. Есть и третий альтернативный вариант двум предыдущим, когда одна из вспомогательных емкостей соединена с чашей, а вторая с гомогенизатором, данный вариант добавляет универсальности установке. Сам гомогенизатор расположен под чашей. Перекачиваемая гомогенизатором среда подводится к всасывающему патрубку и отводится из напорного патрубка под воздействием подпирającego давления. Крупнозернистые частицы смеси, подлежащие гомогенизации, попадают на крыльчатку агрегата, затем, получив ускорение, попадают на гомогенизирующий узел. Гомогенизирующий узел состоит из ротора и статора в виде цилиндрических ножей. В гомогенизирующем узле происходит их раздробление между вращающимся и стационарным калибровочными цилиндрическими ножами ротора и статора, после чего продукт принимает вид однородной высокодисперсной эмульсии. В дополнение ко всему, ротор гомогенизирующего узла, выполняет роль насосной крыльчатки. Его насосное действие вытесняет продукт в циркуляционный трубопровод. Через циркуляционный трубопровод продукт направляется в емкость, после чего процесс повторяется. При достижении требуемого качества и однородности смеси процесс гомогенизации останавливается и начинается процесс выгрузки продукта посредством винтового насоса, установленного рядом с гомогенизатором внизу чаши.

Винтовой насос обеспечивает плавность выгрузки, а так же возможность выгрузки продукта с кусочками овощей и фруктов или целыми ягодами не изменяя их структуры.

Установка комплектуется пультом с возможностью как ручного, так и полностью автоматического управления при помощи сенсорной панели, всеми технологическими процессами при изготовлении тех или иных продуктов.

Технические характеристики

Модель		ВГА-ГД-160	ВГА-ГД-360	ВГА-ГД-560	ВГА-ГД-800
Геометрический объем, л.		200	450	700	1000
Рабочий объем, л.		160	360	560	800
Частота вращения, об/мин	мешалки	0 - 35			
	Ротора гомогенизирующего узла	0 - 3000			
Мощность привода, кВт	мешалки	1,5	1,5	2,2	3
	ротора	7,5	11	15	30
Температура нагрева продукта, °C		150			
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,09...+0,1			
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4			
Параметры пара, подаваемого в рубашку:	давление, МПа	0,6			
	температура, °C	150			
	расход, кг/час	70	100	130	160

Вакуумно-гомогенизирующие аппараты ВГА-2000

На нашем оборудовании изготавливаются различные виды фармацевтической и косметической продукции:

- мази, шампуни, гели;
- краски для волос, скрабы;
- кремы, маски для лица, лосьоны;
- зубные пасты, эфирные масла и т.д.

Состав ВГА-2000

Вакуумная трехслойная ёмкость общим объемом 3000 л.
Рабочий объем 2000 л.



- Две рубашки нагрева и охлаждения спиральные на давление 6 атмосфер, термоизоляция, облицовка.
- Один контур перемешивания через винтовой насос и контуры гомогенизации.
- Два - малый и большой контуры гомогенизации с гомогенизатором GYDROMEX P-22 кВт с плавной регулировкой скорости вращения ротора от 0 до 3000 об/м.
- Контур очистки через контуры гомогенизации с двумя моющими гидродинамическими головками.
- Система циркуляции и выгрузки продукта через винтовой насос (10 м3 в час) и гомогенизатор.
- Вакуумная система, включая моновакууметр, фильтр, вакуумный насос с торцевым уплотнением пр-ва Италия, обратный клапан.
- Два перемешивающих устройства соосного типа с разнонаправленными лопастями. Привод мешалки со скребками и разнонаправленными лопастями мотор-редуктор, мощностью 5,5 кВт, скорость вращения с плавной регулировкой посредством преобразователя частоты вращения от 0 до 60 об/мин. Привод второй мешалки мотор-редуктор, мощностью 4 кВт, скорость вращения от 0 до 45 оборотов в минуту.

Клапан предохранительный на давление внутри емкости до 1 атм. Клапаны на подачу пара и охлаждающей воды с воздушным управлением.

Пульт с функциями управления приводом мешалки, клапанами нагрева и охлаждения работой винтового насоса и гомогенизатора.

Вся пневматическая система, установленная на ВГА фирмы FESTO пр-ва Германия.
Смотровое окно и освещение внутренней части реактора. Материал реактора нержавеющей сталь AISI 316L.

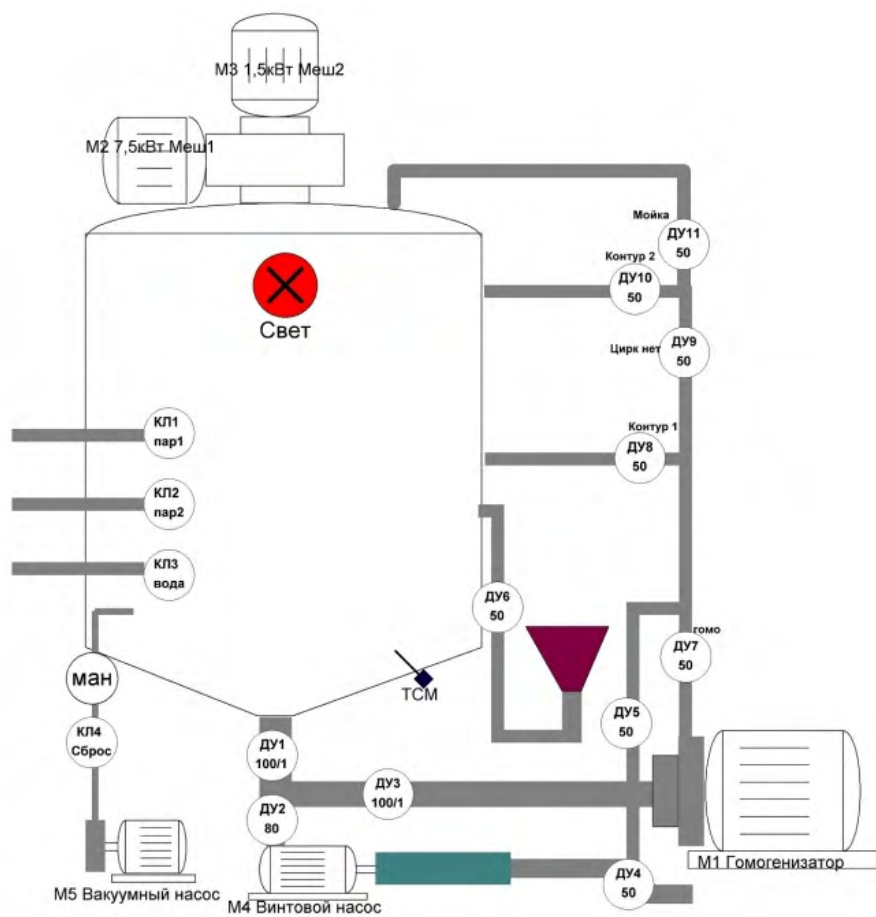
Преобразователи частоты вращения Веспер для:

- гомогенизатора GYDROMEX P-30 кВт
- перемешивающего устройства 7,5 кВт.
- перемешивающего устройства 5,5 кВт.

Вся запорная арматура ДУ 100 мм, ДУ 50 мм, ДУ 80 мм, установленная на трубопроводы циркуляции и выгрузки продукта, с пневматическим управлением фирмы INOX.

Материал трубопроводов и запорной арматуры AISI 316L.

Пульт управления с контроллером и сенсорным экраном пр-ва Siemens, диагональю 10 дюймов, с возможностью задачи любых параметров и последовательности работы электромеханической и пневматической части ВГА.



Вакуумные реакторы

НЗПО (Молпромлайн™) предлагает широкую гамму качественных вакуумных реакторов для химической, косметической, фармацевтической и других отраслей промышленности (вакуумные реакторы, жироплавители и многое другое). Сотни наших клиентов уже убедились в качестве предлагаемой нами продукции и перешли в разряд постоянных.

Качественный вакуумный реактор для пищевой промышленности

Едва ли кто-то станет спорить с тем, что высокотехнологичное современное оборудование позволит ощутимо упростить производство, ускорить многие процессы и сделать продукцию более качественной. Вакуумные реакторы от МолПромЛайн – именно такое оборудование. Само их устройство, принципы работы и технические характеристики значительно превосходят аналогичное оборудование прошлых лет.

Сферы применения вакуумных реакторов

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).

Комплектация вакуумных реакторов

Вакуумный котел комплектуется диспергаторами выносного и погружного типа.

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

- перемешивающее устройство с перфорированными лопастями;
- перемешивающее устройство рамного типа;
- перемешивающее устройство якорного типа;
- быстросходное 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.

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

Вакуумный реактор: основные преимущества вакуумной технологии.

Приготовление продукта в вакуумном реакторе 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 вакуумном реакторе, 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 вакуумных реакторов

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 12Х18Н10Т, 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

Транспортеры шнековые

НЗПО — Молпромлайн™ выпускает модельный ряд транспортеров–шнек.

Назначение.

Транспортер-шнек предназначен для транспортировки муки, сахарного песка, крахмалопродуктов и других сыпучих продуктов. Также возможно применение, как питателя в плодоовощной промышленности для транспортировки фруктовой пульпы с целыми ягодами и кусочками плодов.



Устройство.

Представляет собой трубу из нержавеющей стали, с установленными на ней входным и выходным патрубками. Внутри трубы находится рабочий орган, выполненный в виде полого вала с винтовой поверхностью - шнек. Шнек представляет собой полый вал, на котором расположена винтовая поверхность с переменным шагом от 75 до 150 мм. Привод шнека мотор-редуктор с регулируемой скоростью вращения вала от 0 до 80 оборотов в минуту

Питатель изготавливается из пищевой нержавеющей стали и по желанию заказчика может быть выполнен с различной производительностью. Также возможно исполнение транспортера на раме с возможностью регулирования высоты транспортирования и загрузочным бункером требуемого объема от 20 до 2000 литров.

Принцип действия. Продукт загружается через загрузочное отверстие или бункер, подхватывается лопастями шнека и перемещается к выгрузочному отверстию. Перемещение может производиться как горизонтально, так и под углом к поверхности.

При желании заказчика транспортер-шнек может быть изготовлен в открытом исполнении. В данной комплектации сам вал-шнек устанавливается не в трубу, а укладывается на U-образный желоб, что позволяет без разборки осуществлять полную мойку всех частей агрегата.

Технические характеристики

Наименование	СМУ-3/1,5	СМУ-4/2,2
Производительность (сыпучие продукты), кг/ч	2000	3000
Диаметр шнека, мм	150	200
Установленная мощность, кВт	1,5	2,2
Частота вращения, от и до оборотов в минуту	0-80	0-80
Шаг, мм	80-150	80-150
Расстояние перемещения, мм	3000	4000
Масса, не более, кг	150	250
Объем загрузочного бункера, литры	100	100-500

Диссоolverы с подкатной дежой

Диссоolver с подкатной дежой, разрабатывается и изготавливается на нашем производстве НПО Молпромлайн преимущественно для использования в лакокрасочной промышленности для изготовления красок, лаков, грунтовок, шпаклевок и т.д. Однако ряд диссоolverов с подкатной дежой находят для себя применение и в других отраслях, например, косметической для производства красок для волос, различных кремов, а также фармацевтической для изготовления зубных паст и других схожих по консистенции продуктов.



Диссоolverы данного раздела оснащаются, одной или двумя мешалками, дополнительными скребками в зависимости от желания или технического задания технолога, что несомненно влияет на качество перемешивания, диспергирования, густых и вязких продуктов. Отличие от стационарных моделей заключается в том, что диссоolver с подкатной дежой и подъемной крышкой оснащается одним или двумя перемешивающими устройствами, закрепленными на специальном консольном подъемнике, установленном на раме специальной конструкции и перемещающимся, посредством винтового механизма, вверх и вниз. Сосудом для продукта служит подкатная дежа, представляющая из себя однослойную емкость вертикального типа цилиндрической формы, оснащенную механизмом передвижения (колесами с тормозами) или конструкцией, позволяющей перемещать дежу с помощью погрузчика, рохли.

При необходимости диссоolverы могут поставляться с Дежой, в однослойном исполнении, с рубашкой для нагрева или охлаждения, термоизоляцией и облицовкой. В качестве теплоносителя обычно выступает вода, пар, масло или глицерин, в качестве хладагента - ледяная вода.

Технические характеристики диссоolverов с подкатной дежой

Технические характеристики моделей диссоolverов с подкатной дежой	модели диссоolverов с подкатной дежой			
	ДСК-100	ДСК-300	ДСК-500	ДСК-1000
Рабочий объем дежи, литры	100	300	500	1000
Диаметр «Фрезы», мм	50 - 200	250 - 300	300 - 350	330 - 400
Скорость вращения быстроходной мешалки, типа «Фреза», об/мин	0 - 3000	0 - 3000	0 - 1500	0 - 1500
Мощность двигателя быстроходной мешалки, типа «Фреза», кВт	3 - 5,5	5,5 - 7,5	11 - 15	18 - 30
Скорость вращения тихоходной мешалки, об/мин	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Мощность двигателя тихоходной мешалки, кВт	0,75 - 1,1	1,5 - 2,2	1,5 - 2,2	2,2 - 5,5
Высота подъема «Фрезы», мм	400	500	700	900
Диапазон перемещения фрезы, во время диспергирования, мм	200	300	450	600
Давление пара в рубашке (паровой нагрев), МПа	0,2 - 0,5	0,2 - 0,5	0,2 - 0,5	0,2 - 0,5
Мощность ТЭН в рубашке (Электрический нагрев), кВт	6 - 9	9 - 30	15 - 45	45 - 90
Давление ледяной воды в рубашке (Рубашка охлаждения), Бар	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4

Указанные выше технические характеристики и комплектация диссоolverов, изменяются в соответствии с областью применения данного оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием Заказчика.

Комплектация вакуумных диссольверов

Вакуумные диссольверы комплектуются:

- Автоматическими и компьютерными системами управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
- Взрывозащищенными двигателями, органами управления.
- Датчиками уровня продукта
- Счетчиками дозирования водной фазы
- Тензометрическим, весовым оборудованием
- Системами фильтрации
- Смотровыми окнами с освещением
- Системами выгрузки и фасовки в ведра с весом продукции от 5 до 50 кг
- Вакуумными насосами, моновакууметрами, фильтрами на вакуумные линии
- Воронками для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Диссоolverы стационарные

Диссоolver стационарный, смеситель с быстроходной мешалкой, представляют собой емкости цилиндрической формы с конусным, торосферическим или плоским дном установленные на раме или опорах.

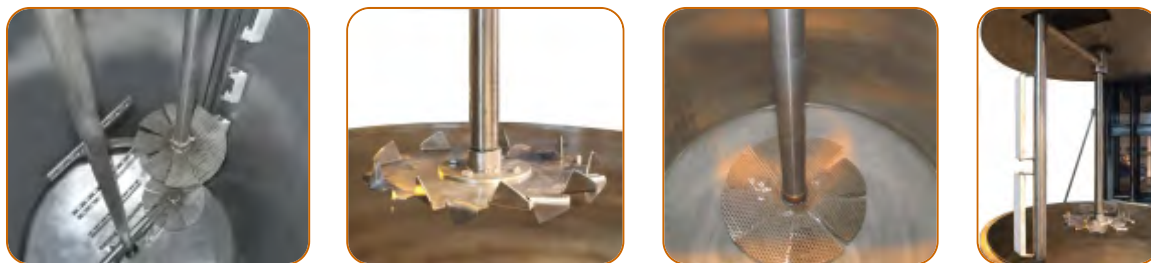
Диссоolverы стационарные комплектуются различными видами быстроходных и тихоходных перемешивающих устройств. Кроме того, в комплектации стационарных диссоolverов присутствует возможность установки одной, двух или трех перемешивающих устройств одновременно, с различными скоростями вращения и углами наклона вала фрезы.



Возможности диссоolverов этой группы, несомненно способствует более эффективному перемешиванию, диспергированию, густых, вязких, слабо текучих продуктов, фактурных красок, шпаклевок, мастик и других лакокрасочных и химических материалов.

При необходимости диссоolverы могут поставляться с емкостью, в однослойном исполнении, с рубашкой для нагрева или охлаждения, термоизоляцией и облицовкой. В качестве теплоносителя обычно выступает вода, пар, масло или глицерин, в качестве хладагента - ледяная вода.

Варианты перемешивающих устройств стационарных диссоolverов



Оснащение стационарных диссоolverов

Вакуумные диссоolverы комплектуются:

- Автоматическими и компьютерными системами управления, с возможностью вынесения
- силовой части в защищенное помещение.
- Взрывозащищенными двигателями, органами управления.
- Датчиками уровня продукта
- Счетчиками дозирования водной фазы
- Тензометрическим, весовым оборудованием
- Системами фильтрации
- Смотровыми окнами с освещением
- Системами выгрузки и фасовки в ведра с весом продукции от 5 до 50 кг
- Вакуумными насосами, моновакууметрами, фильтрами на вакуумные линии
- Воронками для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Технические характеристики стационарных диссольверов

Технические характеристики диссольверов	Модели стационарных диссольверов					
	ВДС-100	ВДС-300	ВДС-500	ВДС-1000	ВДС-3000	ВДС-5000
Рабочий объем емкости, л	100	300	500	1000	3000	5000
Скорость вращения быстроходной мешалки, типа «Фреза», об/мин	0-1500	0-1500	0-1500	0-1500	0-1500	0-1500
Мощность двигателя быстроходной мешалки, типа «Фреза», кВт	5,5	7,5	11 - 15	18 - 30	45 - 55	55 - 115
Скорость вращения тихоходной мешалки, якорного типа, об/мин	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60
Мощность двигателя тихоходной мешалки, якорного типа, кВт	0,75 - 1,1	1,5 – 2,2	1,5 – 2,2	2,2 – 5,5	3 – 7,5	5,5 - 11
Скорость вращения тихоходной мешалки в виде скребка, об/мин	0-35	0-35	0-35	0-35	0-35	0-35
Мощность двигателя тихоходной мешалки в виде скребка, кВт	0,55 – 0,75	0,75 - 1,1	1,1 – 1,5	1,5 – 2,2		
Давление пара в рубашке (паровой нагрев), МПа	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5
Мощность ТЭН в рубашке (Электрический нагрев), кВт	6 - 9	9 - 30	15 - 45	45 - 90	60 - 115	90 - 130
Давление ледяной воды в рубашке (Рубашка охлаждения), Бар	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4
Максимальное разряжение, МПа	- 0,09	- 0,09	- 0,09	- 0,09	- 0,09	- 0,09

Указанные выше технические характеристики и комплектация диссольверов, изменяются в соответствии с областью применения данного оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием Заказчика.

Диссоolverы вакуумные

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и продает вакуумные диссоolverы различных модификаций и конструкций для лакокрасочной, косметической, пищевой, химической и других отраслей промышленности.

Назначение вакуумных диссоolverов

Диссоolver вакуумный предназначен для смешения, диспергирования, растворимых и нерастворимых сухих компонентов в жидких средах. Диссоolver применяется для производства красок, клеев, косметических продуктов, различных паст, дисперсий и эмульсий и т. д..



Вакуумный диссоolver, изготавливается двух типов:

- В стационарном исполнении
- С подкатной дежой и подъемной крышкой

Соответственно ему присущи все виды опций и комплектации диссоolverов вышеуказанных типов, за исключением нескольких отличий:

- Для изготовления вакуумной модели диссоolverа используют утолщенные листы нержавеющей стали.
- Наличие вакуумных уплотнений валов мешалок.
- Технологических люков, рассчитанных на определенное разряжение внутри технологической емкости диссоolverа.
- Ну и собственно наличие вакуумного оборудования (моновacuуметр, обратный клапан, вакуумный трубопровод, фильтр-ловушка, вакуумный насос).

Применение вакуумных диссоolverов

Использование вакуумных диссоolverов в производстве лакокрасочной продукции, пищевой, молочной, фармацевтической или косметической, несомненно предоставляет два основных преимущества, сказывающихся на качестве конечного продукта и длительности его хранения:

Удаление пузырьков воздуха (дегазация) из конечного продукта перед началом процесса фасовки. Упрощение процесса загрузки сухих компонентов, так как они вносятся через специальные воронки, не останавливая процесса диспергирования, смешивания продукта.

Особенности комплектации вакуумных диссоolverов

Указанные ниже технические характеристики и комплектация диссоolverов, изменяются в соответствии с областью применения данного оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием Заказчика.

Вакуумные диссоolverы комплектуются:

Автоматическими и компьютерными системами управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.

- Взрывозащищенными двигателями, органами управления.
- Датчиками уровня продукта
- Счетчиками дозирования водной фазы
- Тензометрическим, весовым оборудованием
- Системами фильтрации
- Смотровыми окнами с освещением
- Системами выгрузки и фасовки в ведра с весом продукции от 5 до 50 кг
- Вакуумными насосами, моновacuуметрами, фильтрами на вакуумные линии
- Воронками для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Технические характеристики вакуумных диссольверов

Технические характеристики диссольверов	Наименование модели диссольверов					
	ВДС-100	ВДС-300	ВДС-500	ВДС-1000	ВДС-3000	ВДС-5000
Рабочий объем емкости, литры	100	300	500	1000	3000	5000
Скорость вращения быстроходной мешалки, типа «Фреза», об/мин	0 - 3000	0 - 3000	0 - 1500	0 - 1500	0 - 1500	0 - 1500
Диаметр «Фрезы»	150 - 200	250 - 300	300 - 350	330 - 400	450	500
Мощность двигателя, кВт	5,5	7,5	11 - 15	18 - 30	45 - 55	55 - 115
Скорость вращения тихоходной мешалки, об/мин	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Мощность двигателя, кВт	0,75 - 1,1	1,5 – 2,2	1,5 – 2,2	2,2 – 5,5	3 – 7,5	5,5 -
Давление пара в рубашке (паровой нагрев), МПа	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5
Мощность ТЭН в рубашке (Электрический нагрев), кВт	6 - 9	9 - 30	15 - 45	45 - 90	60 - 115	90 - 130
Давление ледяной воды в рубашке (Рубашка охлаждения), Бар	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4
Максимальное разряжение, МПа	- 0,09	- 0,09	- 0,09	- 0,09	- 0,09	- 0,09

Диссоolverы с несколькими мешалками

Диссоolver с двумя мешалками, производится на нашем заводе НЗПО — Молпромлайн™ для использования в лакокрасочной, строительной и химической промышленности для изготовления красок, лаков, клея, грунтовок, шпаклевок и т.д.

Однако, некоторые модели диссоolverов с двумя мешалками, так же находят для себя применение и в других отраслях, например, косметической для производства красок для волос, различных кремов, и фармацевтической для изготовления зубных паст и других похожих по плотности и консистенции продуктов.

Модели диссоolverов с несколькими мешалками

Модельный ряд диссоolverов с двумя мешалками является самым разнообразным, так как объединяет в себе основные три группы диссоolverов:

- Вакуумный диссоolver
- Диссоolver стационарный
- Диссоolver с подкатной дежой

Технические характеристики диссоolverов с двумя мешалками

Стандартные (серийные) технические характеристики диссоolverа с двумя мешалками равнозначны техническим характеристикам диссоolverов вышеуказанных трех основных групп.

Если Вам не подходят стандартные технические характеристики или комплектация, указанная на нашем сайте, возможно изменение любых технических параметров, а так же принципиальной конструкции диссоolverов в соответствии с областью применения требуемого оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием.

Дополнительное оснащение диссоolverов с двумя мешалками

Диссоolverы с двумя мешалками, дополнительно оснащаются:

- Автоматическими и компьютерными системами управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
- Взрывозащищенными двигателями, органами управления.
- Датчиками уровня продукта
- Счетчиками дозирования водной фазы
- Тензометрическим, весовым оборудованием
- Системами фильтрации
- Смотровыми окнами с освещением
- Системами выгрузки и фасовки в ведра с весом продукции от 5 до 50 кг
- Вакуумными насосами, моновакууметрами, фильтрами на вакуумные линии
- Воронками для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Диссоolverы для изготовления клея и мастик

НЗПО — Молпромлайн™ производит и продает диссоolverы для приготовления клея, мастик и других похожих по консистенции продуктов, имеющих среднюю и высокую степень вязкости.

Диссоolver для приготовления клея, мастика обычно изготавливается в стационарном исполнении, реже в исполнении с подкатной дежой и подъемной крышкой.

Варианты комплектаций диссоolverов для приготовления клея и мастик

Очень часто диссоolverы данной категории изготавливаются в вакуумном исполнении, что способствует более удобной загрузке компонентов, во время протекания технического процесса, посредством вакуума. Немаловажен и тот факт, что продукт из которого по окончании приготовления перед фасовкой, посредством вакуума удалили пузырьки воздуха, становится более качественным.

Комплектование диссоolverа для приготовления клея, мастика, насосными агрегатами роторного или винтового типа упрощает процесс выгрузки, а при использовании циркуляции смеси во время работы мешалок уменьшает процесс изготовления сохраняя при этом высокое качество окончательного продукта.

Расположение и количество перемешивающих устройств в диссоolverах данной серии, очень разнообразно и напрямую зависит от физико-химических показателей смешиваемых компонентов, вязкости, текучести того или иного получаемого на данном оборудовании продукта.



Двухуровневая фреза
с якорной мешалкой.



Диссоolver
с тремя мешалками.



Диссоolver с дежой
и двумя мешалками.

В конструкции диссоolverов для приготовления клея, мастика, возможны любые изменения, зависящие от требований к приготовлению того или иного продукта, клеевого состава и т.д. При необходимости диссоolverы изготавливаются с тепловыми, охлаждающими либо комбинированными рубашками высокого и низкого давления, в которых нагрев продукта может осуществляться посредством пара или электрических ТЭН, а теплоносителем может служить непосредственно сам пар, пароводяная смесь, глицерин или горячая вода.

Возможные опции комплектации диссоolverов для приготовления клея, мастика:

- Автоматическими и компьютерными системами управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
- Взрывозащищенными двигателями, органами управления.
- Датчиками уровня продукта.
- Счетчиками дозирования водной фазы.
- Тензометрическим, весовым оборудованием.
- Системами фильтрации.
- Смотровыми окнами с освещением.
- Системами выгрузки и фасовки в ведра с весом продукции от 5 до 50 кг.
- Вакуумными насосами, моновакууметрами, фильтрами на вакуумные линии.
- Воронками для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов.

Технические характеристики диссольверов для приготовления клея, мастик

Модели диссольверов для клея и мастик	ВДС-100	ВДС-300	ВДС-500	ВДС-1000	ВДС-3000
Рабочий объем емкости, литры	100	300	500	1000	3000
Скорость вращения быстроходной мешалки, типа «Фреза», об/мин	0 - 3000	0 - 3000	0 - 1500	0 - 1500	0 - 1500
Диаметр «Фрезы»	150 - 200	250 - 300	300 - 350	330 - 400	450
Мощность двигателя быстроходной мешалки, типа «Фреза», кВт	5,5	7,5	11 - 15	18 - 30	45 - 55
Скорость вращения тихоходной мешалки, об/мин	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Максимальный нагрев, по Цельсию	0 - 250	0 - 250	0 - 250	0 - 250	0 - 250
Мощность двигателя тихоходной мешалки,, кВт	0,75 - 1,1	1,5 – 2,2	1,5 – 2,2	2,2 – 5,5	3 – 7,5
Давление пара в рубашке (паровой нагрев), МПа	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5	0,2 – 0,5
Мощность ТЭН в рубашке (Электрический нагрев), кВт	6 - 9	9 - 30	15 - 45	45 - 90	60 - 115
Давление ледяной воды в рубашке (Рубашка охлаждения), Бар	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4
Максимальное разряжение, МПа	- 0,0	- 0,0	- 0,0	- 0,0	- 0,0

Диссоolverы для химической промышленности

НЗПО — Молпромлайн™ проектирует и производит применяемые в химической промышленности диссоolverы.

Конструкция диссоolverа для химической промышленности

СМУ-7,5 (Диссоolver). Конструкция рамы с подъемником винтовым из стали №3.

Привод винтового подъемника мотор-редуктор 1,1 кВт.

Материал вала быстроходной мешалки нержавеющая сталь AISI 316 диаметром 45 мм.

Привод мешалки взрывозащищенный двигатель, мощностью 7,5 кВт.

Скорость вращения вала мешалки регулируемая преобразователем частоты вращения «Веспер» от 0 до 3000 оборотов в минуту.

На каретке подъема фрезы, установлена крышка с защелками. На крышке люк диаметром 200 мм.

Силовая часть преобразователя частоты вращения и силовая часть управления диссоolverом убрана в отдельный пульт управления.

Панель управления подъемником и быстроходной мешалкой вынесена в отдельный специальный ящик и смонтирована на раму диссоolverа. Блокировка пуска без емкости.

Рама окрашена в серый цвет. На раме установлен механизм фиксации емкости.

Кабель длиной 30 метров убран в гофру.

Стакан вала мешалки с подшипниками заключен в рубашку охлаждения.

Подкатная дежа диссоolverа для химической промышленности РТ- 200.

Дежа емкость однослойная.

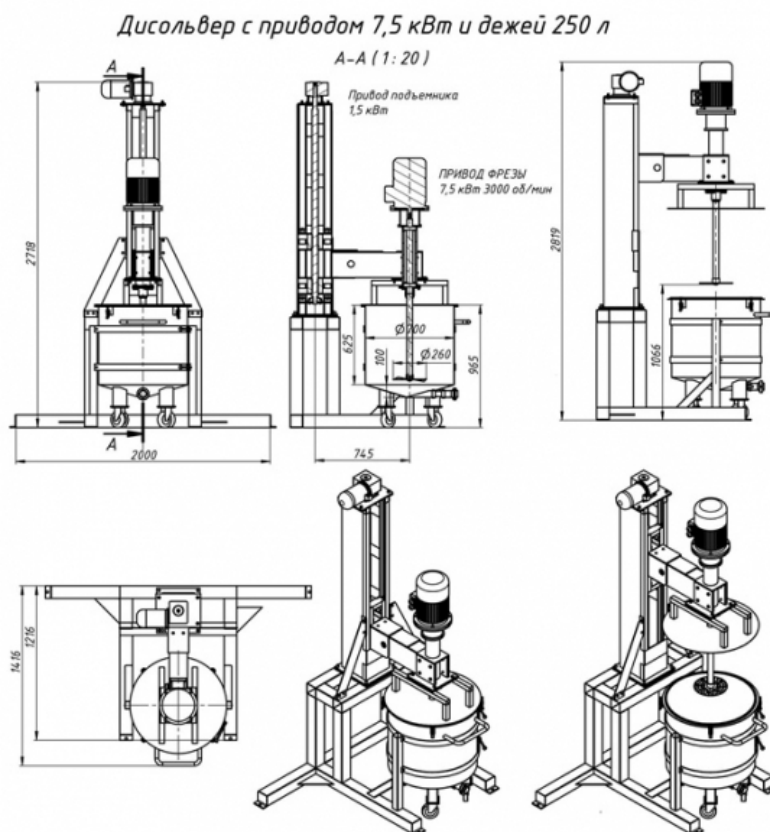
Материал нержавеющая сталь AISI 316.

Дно конус высотой 75 мм.

Геометрический объем емкости 200 литров.

Дежа с опорами на колесах со стопорами.

Патрубок выгрузки продукта ДУ 50 мм с затвором дисковым из нержавеющей стали.



Диссоolverы для вязких компонентов, бытовой химии

Модели диссоolverов для вязких компонентов

Диссоolver для вязких компонентов НЗПО — Молпромлайн™ — высококачественное оборудование, применяемое для смешивания веществ, средней твердости в относительно жидкой среде. Данное оборудование активно применяется в химической и косметической промышленности для производства красок, клея, дисперсий, а также эмульсий.

Наше оборудование широко востребовано среди отечественных и зарубежных производителей, что легко объяснить сочетанием следующих факторов:

- Диссоolver компании МолПромЛайн отличается высоким качеством и надежностью, что подтверждается гарантией продолжительностью в 2 года.
- Оборудование произведено из высококачественной нержавеющей стали, устойчивой к воздействию жидких сред.
- Стоимость установки находится на конкурентном уровне.
- Хотите приобрести надежный и высокопроизводительный диссоolver — обращайтесь в компанию МолПромЛайн.

Типы диссоolverов для вязких компонентов

Диссоolverы подразделяются на агрегаты различных типов:

Стационарные диссоolverы для вязких компонентов

Конструкция диссоolverа стационарного типа представляет собой однослойную емкость, установленную на опорах или раме. Диссоolver стационарный может быть оснащен быстроходным перемешивающим устройством типа «фреза». Перемешивающее устройство может быть расположено как по центру емкости, так и со смещением на некоторое расстояние от центра, либо под наклоном относительно оси емкости. Так же диссоolver может быть оснащен двумя перемешивающими устройствами, работающими одновременно на различных скоростях. Обычно в данном случае по центру емкости устанавливается перемешивающее устройство якорного типа с фторопластовыми скребками или без. Скорость вращения якорной мешалки регулируется преобразователем частоты вращения и имеет диапазон от 0 до 60 оборотов в минуту.

Быстроходная мешалка типа «Фреза» устанавливается со смещением от центра емкости и имеет регулируемый диапазон вращения вала от 0 до 1500 оборотов в минуту.

Диссоolverы стационарные могут быть оснащены рубашками нагрева или охлаждения продукта в зависимости от требований к техническому процессу приготовления того или иного продукта.

Теплоносителем по желанию заказчика может являться вода, глицерин или пар.

Вакуумные диссоolverы для вязких компонентов

Диссоolver вакуумный может иметь то же самое оснащение, что и стационарный. Обычно отличие заключается лишь в толщине металла из которого изготовлена внутренняя ванна агрегата, и наличием специальной крышки с вакуумными уплотнениями и комплектующими обеспечивающими создание и поддержание вакуума в рабочей ванне агрегата. Так же диссоolverы вакуумные, для смешивания особо вязких консистенций, могут быть оснащены специальными мешалками, в количестве трех штук.

Быстроходная фреза скорость вращения которой от 0 до 1500 об/мин.

Устройство якорного типа со скребками, для снятия продукта со стенок емкости.

Перемешивающее устройство с лопатками которые своим положением на валу образуют шнек, что при работе данного устройства способствует более лучшему продвижению продукта в направлении, где расположена фреза.

Диссоolver для вязких компонентов с подъемной крышкой и подкатной дежой

Диссоolverы данного раздела оснащаются, так же как и предыдущие, одной или двумя мешалками. Отличие заключается в том, что перемешивающие устройства закреплены на специальной крышке-консоли, которая может передвигаться посредством винтового подъемника, установленного на раме специальной конструкции, вверх и вниз.

Ванной для продукта служит отдельная емкость называемая дежой. Дежи могут быть оснащены механизмами передвижения (колесами с тормозами) или конструкцией позволяющей перемещать дежу с помощью погрузчика, рохли. Диссоolverы изготавливаются различных объемов и комплектаций в зависимости от возможностей и требований Заказчиков.

Опрокидывающиеся варочные котлы УВК-Э (электрический нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов опрокидывающихся, опрокидывающихся варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка. Опрокидывающиеся варочные котлы находят свое применение в различных отраслях пищевой, косметической, химической промышленности.



В пищевой промышленности пищеварочные опрокидывающиеся котлы используются для приготовления супов, соусов, подливок, бульонов, первых и вторых блюд, варки мясных рулетов, холодца, мясных субпродуктов, на производствах и в цехах общественного питания, а также мясоперерабатывающих комбинатах.

В пищеварочных опрокидывающихся котлах данного предназначения перемешивающее устройство, либо отсутствует за ненадобностью, либо устанавливается снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла.

Варочные опрокидывающиеся котлы, пищеварочные опрокидывающиеся 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, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. За редким исключением пищеварочный опрокидывающийся котел, варочный опрокидывающийся котел, может быть изготовлен в вакуумном исполнении. Чаще всего процессы варки происходят при атмосферном давлении либо при минимальном избыточном, которое создается внутри варочной емкости.

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-Э – универсальный варочный котел. УВК-Э 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.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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-Э-100	УВК-Э-300	УВК-Э-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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		
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

Опрокидывающиеся варочные котлы УВК-П (паровой нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов опрокидывающихся, опрокидывающихся варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка. Опрокидывающиеся варочные котлы находят свое применение в различных отраслях пищевой, косметической, химической промышленности.



В пищевой промышленности пищеварочные опрокидывающиеся котлы используются для приготовления супов, соусов, подливок, бульонов, первых и вторых блюд, варки мясных рулетов, холодца, мясных субпродуктов, на производствах и в цехах общественного питания, а также мясоперерабатывающих комбинатах.

В пищеварочных опрокидывающихся котлах данного предназначения перемешивающее устройство, либо отсутствует за ненадобностью, либо устанавливается снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла.

Варочные опрокидывающиеся котлы, пищеварочные опрокидывающиеся 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, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. За редким исключением пищеварочный опрокидывающийся котел, варочный опрокидывающийся котел, может быть изготовлен в вакуумном исполнении. Чаще всего процессы варки происходят при атмосферном давлении либо при минимальном избыточном, которое создается внутри варочной емкости.

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-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 конструктивно 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

Опрокидывающиеся варочные котлы УВК-К (комбинированный нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов опрокидывающихся, опрокидывающихся варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка. Опрокидывающиеся варочные котлы находят свое применение в различных отраслях пищевой, косметической, химической промышленности.

В пищевой промышленности пищеварочные опрокидывающиеся котлы используются для приготовления супов, соусов, подливок, бульонов, первых и вторых блюд, варки мясных рулетов, холодца, мясных субпродуктов, на производствах и в цехах общественного питания, а также мясоперерабатывающих комбинатах.



В пищеварочных опрокидывающихся котлах данного предназначения перемешивающее устройство, либо отсутствует за ненадобностью, либо устанавливается снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла.

Варочные опрокидывающиеся котлы, пищеварочные опрокидывающиеся 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, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. За редким исключением пищеварочный опрокидывающийся котел, варочный опрокидывающийся котел, может быть изготовлен в вакуумном исполнении. Чаще всего процессы варки происходят при атмосферном давлении либо при минимальном избыточном, которое создается внутри варочной емкости.

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-К – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, 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. Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин.

Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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-К-100	УВК-К-300	УВК-К-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Стоимость указана с учетом НДС 18%			
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 оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Прямоугольные варочные котлы (с электрическим 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-СПЭ – прямоугольный варочный котел. УВК-СПЭ 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 конструкционно 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. Рубашка нагрева рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания.

В нижней части по всему периметру варочного котла установлены блоки ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика. Если того требует технология производства в УВК-СПЭ 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.

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

Технические характеристики

Наименование модели	УВК-СПЭ-100	УВК-СПЭ-500	УВК-СПЭ-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 45	45 - 75
Время нагрева до 100 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	50 - 70	60 - 80
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		

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 конструкционно 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		

Прямоугольные варочные котлы (с комбинированным 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-СПК – универсальный варочный котел. УВК-СПК представляет собой в основном конструкцию схожую с УВК-СПП, с одним дополнением: В нижней части рубашки котла установлены блоки ТЭН.

Технические характеристики

Наименование модели	УВК-СПК-100	УВК-СПК-500	УВК-СПК-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	30 - 45	45 - 75
Давление пара в рубашке, 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		

Варочные котлы с нижним приводом перемешивающего устройства (с электрическим нагревом)

НПО Молпромлайн уже более пяти лет занимаются разработкой и производством варочных котлов с нижним приводом мешалки. Варочные котлы с нижним приводом мешалки нашего производства с легкостью конкурируют с лучшими аналогами котлов зарубежных производителей.

Темперирующие сборники с нижним приводом мешалки, варочные котлы с нижним приводом мешалки производства НПО Молпромлайн с успехом используются на крупнейших кондитерских, хлебопекарных, плодоовощных и мясоперерабатывающих производствах России и ближнего зарубежья.



Варочный котел с нижним приводом перемешивающего устройства производится как в стационарном исполнении, так и с наклоном варочной емкости.

Несомненно, такая конструкция варочного котла имеет ряд преимуществ, таких как удобный доступ к внутренней варочной части котла для загрузки компонентов во время технологического процесса, либо удобный доступ к рабочим частям перемешивающего устройства при техническом обслуживании или мойки последнего.

Данная линейка варочных котлов производится рабочим объемом емкостей от 50 до 500 литров.

УВК-ЭНП – универсальный варочный котел. УВК-Э 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.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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

Модели варочных котлов с нижним приводом мешалки с электрическим нагревом	УВК-ЭНП-100	УВК-ЭНП-300	УВК-ЭНП-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
Скорость вращения быстроходной мешалки, об/мин	0 - 1500		
Мощность двигателя быстроходной мешалки, кВт	3 - 5,5	5,5 - 7,5	5,5 - 11
Объем пароводяной рубашки, литры	35	130	175
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Гарантия	24 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 варочных котлов с нижним приводом мешалки с электрическим нагревом:
- Автоматические и компьютерные системы управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
 - Взрывозащищенные двигатели.
 - Датчики уровня продукта
 - Счетчики дозирования водной фазы
 - Тензометрическое, весовое оборудование
 - Системы фильтрации
 - Смотровые окна с освещением
 - Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
 - Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Варочные котлы с нижним приводом перемешивающего устройства (с паровым нагревом)

НПО Молпромлайн уже более пяти лет занимаются разработкой и производством варочных котлов с нижним приводом мешалки. Варочные котлы с нижним приводом мешалки нашего производства с легкостью конкурируют с лучшими аналогами котлов зарубежных производителей.

Темперирующие сборники с нижним приводом мешалки, варочные котлы с нижним приводом мешалки производства НПО Молпромлайн с успехом используются на крупнейших кондитерских, хлебопекарных, плодоовощных и мясоперерабатывающих производствах России и ближнего зарубежья.



Варочный котел с нижним приводом перемешивающего устройства производится как в стационарном исполнении, так и с наклоном варочной емкости.

Несомненно, такая конструкция варочного котла имеет ряд преимуществ, таких как удобный доступ к внутренней варочной части котла для загрузки компонентов во время технологического процесса, либо удобный доступ к рабочим частям перемешивающего устройства при техническом обслуживании или мойки последнего.

Данная линейка варочных котлов производится рабочим объемом емкостей от 50 до 500 литров.

УВК-ПНП – универсальный варочный котел. УВК-П представляет собой трехслойную емкость, 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. Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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

Модели варочных котлов с нижним приводом мешалки с паровым нагревом	УВК-ПНП-100	УВК-ПНП-300	УВК-ПНП-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
Скорость вращения быстроходной мешалки, об/мин	0 - 1500		
Мощность двигателя быстроходной мешалки, кВт	3	5,5 – 7,5	7,5 - 11
Объем пароводяной рубашки, литры	35	130	175
Варианты теплоносителя	Пар, пар через воду, масло, глицерин		
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
Гарантия	24 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 варочных котлов с нижним приводом мешалки с электрическим нагревом:
- Автоматические и компьютерные системы управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
 - Взрывозащищенные двигатели.
 - Датчики уровня продукта
 - Счетчики дозирования водной фазы
 - Тензометрическое, весовое оборудование
 - Системы фильтрации
 - Смотровые окна с освещением
 - Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
 - Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Варочные котлы с нижним приводом перемешивающего устройства (с комбинированным нагревом)

НПО Молпромлайн уже более пяти лет занимаются разработкой и производством варочных котлов с нижним приводом мешалки. Варочные котлы с нижним приводом мешалки нашего производства с легкостью конкурируют с лучшими аналогами котлов зарубежных производителей.

Темперирующие сборники с нижним приводом мешалки, варочные котлы с нижним приводом мешалки производства НПО Молпромлайн с успехом используются на крупнейших кондитерских, хлебопекарных, плодоовощных и мясоперерабатывающих производствах России и ближнего зарубежья.



Варочный котел с нижним приводом перемешивающего устройства производится как в стационарном исполнении, так и с наклоном варочной емкости.

Несомненно, такая конструкция варочного котла имеет ряд преимуществ, таких как удобный доступ к внутренней варочной части котла для загрузки компонентов во время технологического процесса, либо удобный доступ к рабочим частям перемешивающего устройства при техническом обслуживании или мойки последнего.

Данная линейка варочных котлов производится рабочим объемом емкостей от 50 до 500 литров.

УВК-КНП – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, 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. Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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

Модели варочных котлов с нижним приводом мешалки с комбинированным нагревом	УВК-КНП-100	УВК-КНП-300	УВК-КНП-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
Скорость вращения быстроходной мешалки, об/мин	0 - 1500		
Мощность двигателя быстроходной мешалки, кВт	3	5,5 – 7,5	7,5 - 11
Объем пароводяной рубашки, литры	35	130	175
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Гарантия	24 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 варочных котлов с нижним приводом мешалки с комбинированным нагревом:
- Автоматические и компьютерные системы управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
 - Взрывозащищенные двигатели.
 - Датчики уровня продукта
 - Счетчики дозирования водной фазы
 - Тензометрическое, весовое оборудование
 - Системы фильтрации
 - Смотровые окна с освещением
 - Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
 - Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Варочные котлы с быстроходной мешалкой для приготовления агар-агара (с электрическим нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



Варочный котел с быстроходной мешалкой, варочный котел с двумя мешалками, емкость для приготовления агар-агара, емкость для восстановления сухого молока, преимущественно используются в кондитерской промышленности для наведения жидких масс и масс средней вязкости, в основном для получения смесей на основе агар-агара, пектинов, а также других стабилизаторов и загустителей с последующим внесением этих составов в основной продукт.

Конструкции варочных котлов с быстроходными мешалками, емкостей с быстроходными мешалками, разрабатываемыми специалистами нашего производства имеют разнообразный ряд технических особенностей, которые невозможно уместить на одной странице. В связи с этим перечислю основные параметры емкостей и их технические характеристики в таблице, расположенной ниже.



Быстроходная мешалка
гомогенизирующая



Быстроходная мешалка
типа Фреза



Быстроходная мешалка
типа беличье колесо



котел варочный
с двумя мешалками

УВК-Э – универсальный варочный котел. УВК-Э 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.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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-ЭБ-100	УВК-ЭБ-300	УВК-ЭБ-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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		
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

Варочные котлы с быстроходной мешалкой для приготовления агар-агара (с паровым нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



Варочный котел с быстроходной мешалкой, варочный котел с двумя мешалками, емкость для приготовления агар-агара, емкость для восстановления сухого молока, преимущественно используются в кондитерской промышленности для наведения жидких масс и масс средней вязкости, в основном для получения смесей на основе агар-агара, пектинов, а также других стабилизаторов и загустителей с последующим внесением этих составов в основной продукт.

Конструкции варочных котлов с быстроходными мешалками, емкостей с быстроходными мешалками, разрабатываемыми специалистами нашего производства имеют разнообразный ряд технических особенностей, которые невозможно уместить на одной странице. В связи с этим перечислю основные параметры емкостей и их технические характеристики в таблице, расположенной ниже.



Быстроходная мешалка
гомогенизирующая



Быстроходная мешалка
типа Фреза



Быстроходная мешалка
типа беличье колесо



котел варочный
с двумя мешалками

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

Варочные котлы с быстроходной мешалкой для приготовления агар-агара (с комбинированным нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



Варочный котел с быстроходной мешалкой, варочный котел с двумя мешалками, емкость для приготовления агар-агара, емкость для восстановления сухого молока, преимущественно используются в кондитерской промышленности для наведения жидких масс и масс средней вязкости, в основном для получения смесей на основе агар-агара, пектинов, а также других стабилизаторов и загустителей с последующим внесением этих составов в основной продукт.

Конструкции варочных котлов с быстроходными мешалками, емкостей с быстроходными мешалками, разрабатываемыми специалистами нашего производства имеют разнообразный ряд технических особенностей, которые невозможно уместить на одной странице. В связи с этим перечислю основные параметры емкостей и их технические характеристики в таблице, расположенной ниже.



Быстроходная мешалка
гомогенизирующая



Быстроходная мешалка
типа Фреза



Быстроходная мешалка
типа беличье колесо



котел варочный
с двумя мешалками

УВК-К – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, 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 конструктивно может состоять из одной или двух равных съемных частей. Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.
2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин.

Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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-К-100	УВК-К-300	УВК-К-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Стоимость указана с учетом НДС 18%			
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

Варочные котлы с подъемной крышкой (с электрическим 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-ПКЭ – 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. Рубашка нагрева рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. В нижней части по всему периметру варочного котла установлены блоки ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.



Если того требует технология производства в УВК-ПКЭ 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. Варочный котел комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта, а так же сигнализирующим устройством.

Технические характеристики

Модели варочных котлов с электрическим нагревом с подъёмной крышкой	УВК-ПКЭ-100	УВК-ПКЭ-500	УВК-ПКЭ-1000
Рабочий объем емкости, литры	100	500	1000
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 1500		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 – 1,1	0,75 – 3	1,1 – 4
Объем пароводяной рубашки, литры	35	170	350
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 45	45 - 75
Время нагрева до 100 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	50 - 70	60 - 80
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/250	0/250	0/250
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева, ручным подъемом крышки	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева, электромеханическим подъемом крышки	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева, пневматическим подъемом крышки	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 оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

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

Варочные котлы с подъемной крышкой (с комбинирован. 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-ПКК –варочный котел с подъемной крышкой комбинированный. УВК-ПКК представляет собой в основном конструкцию схожую с УВК-ПКП, с одним дополнением: В нижней части рубашки котла установлены блоки ТЭН.



Технические характеристики

Модели варочных котлов с комбинированным нагревом с подъёмной крышкой	УВК-ПКК-100	УВК-ПКК-500	УВК-ПКК-1000
Рабочий объем емкости, литры	100	500	1000
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 1500		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 – 1,1	0,75 – 3	1,1 – 4
Объем пароводяной рубашки, литры	35	170	350
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	30 - 45	45 - 75
Давление пара в рубашке, 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 смотри в таблице УВК-ПКП			
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

Стационарные варочные котлы (электрический 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-Э – универсальный варочный котел. УВК-Э 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.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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-Э-100	УВК-Э-300	УВК-Э-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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		
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

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

Стационарные варочные котлы (комбинированный 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-К – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, 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.

Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин.

Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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-К-100	УВК-К-300	УВК-К-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Стоимость указана с учетом НДС 18%			
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 оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Варочные котлы для приготовления карамели, сиропов, фруктовых масс (электрический нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный ряд варочных котлов для приготовления фруктовых масс, сиропов, карамели и т.д.

В данном разделе мы представляем варочный котел для карамели с механизмом наклона чаши и съемным перемешивающим устройством.

Назначение УВК: приготовление сиропов, фруктовых и конфетных масс с температурой нагрева до 165 градусов по Цельсию.

Принцип работы УВК: компоненты помещаются в рабочую емкость, в зависимости от продукта и технологии производства одним из перемешивающих устройств специального типа, происходит смешивание компонентов. Параллельно процессу смешивания происходит процесс термической обработки продукта.

Рабочий объем варочных котлов для производства карамельных масс производится в пределах от 30 до 500 литров.

Нагрев и поддержание температуры может происходить, как в ручном так и автоматическом режиме. По окончании процесса приготовления происходит выгрузка продукта в транспортирующую емкость. Выгрузка происходит самотеком при наклоне емкости, посредством установленного редуктора и штурвала. При вращении штурвала емкость без рывков медленно совершает наклон в требуемую сторону.

Так как зефирные и карамельные массы варят при высоких температурах в основном в пределах от 135 до 165 градусов по Цельсию, то соответственно даже при наличии на перемешивающем устройстве фторопластовых скребков, препятствующих пригару продукта на стенках внутренней ванны избавиться полностью от него не удастся.

Специально для этого в данной серии варочных котлов предусмотрен механизм быстрого отделения перемешивающего устройства от ведущего вала мотора- редуктора, для более удобной мойки котла и очистки его стенок от пригоревшего продукта.

УВК-Э – универсальный варочный котел. УВК-Э 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.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.



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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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-Э-100	УВК-Э-300	УВК-Э-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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		
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

Варочные котлы для приготовления карамели, сиропов, фруктовых масс (паровой нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный ряд варочных котлов для приготовления фруктовых масс, сиропов, карамели и т.д.

В данном разделе мы представляем варочный котел для карамели с механизмом наклона чаши и съемным перемешивающим устройством.

Назначение УВК: приготовление сиропов, фруктовых и конфетных масс с температурой нагрева до 165 градусов по Цельсию.

Принцип работы УВК: компоненты помещаются в рабочую емкость, в зависимости от продукта и технологии производства одним из перемешивающих устройств специального типа, происходит смешивание компонентов. Параллельно процессу смешивания происходит процесс термической обработки продукта.

Рабочий объем варочных котлов для производства карамельных масс производится в пределах от 30 до 500 литров.

Нагрев и поддержание температуры может происходить, как в ручном так и автоматическом режиме. По окончании процесса приготовления происходит выгрузка продукта в транспортирующую емкость. Выгрузка происходит самотеком при наклоне емкости, посредством установленного редуктора и штурвала. При вращении штурвала емкость без рывков медленно совершает наклон в требуемую сторону.

Так как зефирные и карамельные массы варят при высоких температурах в основном в пределах от 135 до 165 градусов по Цельсию, то соответственно даже при наличии на перемешивающем устройстве фторопластовых скребков, препятствующих пригару продукта на стенках внутренней ванны избавиться полностью от него не удастся.

Специально для этого в данной серии варочных котлов предусмотрен механизм быстрого отделения перемешивающего устройства от ведущего вала мотора- редуктора, для более удобной мойки котла и очистки его стенок от пригоревшего 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

Варочные котлы для приготовления карамели, сиропов, фруктовых масс (комбинированный нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит разнообразный ряд варочных котлов для приготовления фруктовых масс, сиропов, карамели и т.д.

В данном разделе мы представляем варочный котел для карамели с механизмом наклона чаши и съемным перемешивающим устройством.

Назначение УВК: приготовление сиропов, фруктовых и конфетных масс с температурой нагрева до 165 градусов по Цельсию.

Принцип работы УВК: компоненты помещаются в рабочую емкость, в зависимости от продукта и технологии производства одним из перемешивающих устройств специального типа, происходит смешивание компонентов. Параллельно процессу смешивания происходит процесс термической обработки продукта.

Рабочий объем варочных котлов для производства карамельных масс производится в пределах от 30 до 500 литров.

Нагрев и поддержание температуры может происходить, как в ручном так и автоматическом режиме. По окончании процесса приготовления происходит выгрузка продукта в транспортирующую емкость. Выгрузка происходит самотеком при наклоне емкости, посредством установленного редуктора и штурвала. При вращении штурвала емкость без рывков медленно совершает наклон в требуемую сторону.

Так как зефирные и карамельные массы варят при высоких температурах в основном в пределах от 135 до 165 градусов по Цельсию, то соответственно даже при наличии на перемешивающем устройстве фторопластовых скребков, препятствующих пригару продукта на стенках внутренней ванны избавиться полностью от него не удастся.

Специально для этого в данной серии варочных котлов предусмотрен механизм быстрого отделения перемешивающего устройства от ведущего вала мотора- редуктора, для более удобной мойки котла и очистки его стенок от пригоревшего продукта.

УВК-К – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, 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.

Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин.



Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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-К-100	УВК-К-300	УВК-К-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Стоимость указана с учетом НДС 18%			
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 оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Варочные котлы для заварного теста и кондитерских масс (электрический нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов для заварного теста, варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка.

Варочные котлы для заварного теста находят свое применение в отраслях кондитерской промышленности.

Варочные котлы для кондитерских масс используются при приготовлении различных кондитерских смесей, заварного теста, варки варенья и других фруктовых наполнителей.



В варочных котлах для заварного теста перемешивающее устройство, может быть установлено, как снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла, так и сверху емкости в съемном исполнении.

Котлы варочные для заварного теста чаще всего изготавливаются в конструкционном исполнении с возможностью наклона варочной емкости для удобства выгрузки продукта.

Варочные котлы для заварного теста, котлы варочные для заварного теста, миксеры для кондитерских масс обычно в своей конструкции имеют одно или два перемешивающих устройства, различных типов, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. Не редко варочный котел для заварного теста, варочный котел для кондитерских масс, может быть изготовлен с использованием в конструкции функции вакуума.

Рабочий объем варочных котлов для заварного теста с наклоном варочной емкости производятся в пределах от 30 до 500 литров.

УВК-ТЭ – универсальный варочный котел. УВК-Э 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. Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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

Модели универсальных варочных котлов	УВК-ТЭ-100	УВК-ТЭ-300	УВК-ТЭ-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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

Варочные котлы для заварного теста и кондитерских масс (паровой нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов для заварного теста, варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка.

Варочные котлы для заварного теста находят свое применение в отраслях кондитерской промышленности.

Варочные котлы для кондитерских масс используются при приготовлении различных кондитерских смесей, заварного теста, варки варенья и других фруктовых наполнителей.



В варочных котлах для заварного теста перемешивающее устройство, может быть установлено, как снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла, так и сверху емкости в съемном исполнении.

Котлы варочные для заварного теста чаще всего изготавливаются в конструкционном исполнении с возможностью наклона варочной емкости для удобства выгрузки продукта.

Варочные котлы для заварного теста, котлы варочные для заварного теста, миксеры для кондитерских масс обычно в своей конструкции имеют одно или два перемешивающих устройства, различных типов, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. Не редко варочный котел для заварного теста, варочный котел для кондитерских масс, может быть изготовлен с использованием в конструкции функции вакуума.

Рабочий объем варочных котлов для заварного теста с наклоном варочной емкости производятся в пределах от 30 до 500 литров.

УВК-ТП – универсальный варочный котел. УВК-ТП 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

Модели универсальных варочных котлов с паровым нагревом	УВК-ТП-100	УВК-ТП-300	УВК-ТП-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	175 300	235 350	285 100
Стоимость с рубашкой нагрева и охлаждения	195 420	263 570	315 310
Стоимость с мешалкой и рубашкой нагрева	225 500	295 300	350 700
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева и охлаждения	244 250	315 600	375 540
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

Варочные котлы для заварного теста и кондитерских масс (комбинированный нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов для заварного теста, варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка.

Варочные котлы для заварного теста находят свое применение в отраслях кондитерской промышленности.

Варочные котлы для кондитерских масс используются при приготовлении различных кондитерских смесей, заварного теста, варки варенья и других фруктовых наполнителей.



В варочных котлах для заварного теста перемешивающее устройство, может быть установлено, как снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла, так и сверху емкости в съемном исполнении.

Котлы варочные для заварного теста чаще всего изготавливаются в конструкционном исполнении с возможностью наклона варочной емкости для удобства выгрузки продукта.

Варочные котлы для заварного теста, котлы варочные для заварного теста, миксеры для кондитерских масс обычно в своей конструкции имеют одно или два перемешивающих устройства, различных типов, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. Не редко варочный котел для заварного теста, варочный котел для кондитерских масс, может быть изготовлен с использованием в конструкции функции вакуума.

Рабочий объем варочных котлов для заварного теста с наклоном варочной емкости производятся в пределах от 30 до 500 литров.

УВК-ТК – универсальный варочный котел. УВК-ТК представляет собой трехслойную емкость, 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.

Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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

Модели универсальных варочных котлов с комбинированным нагревом	УВК-ТК-100	УВК-ТК-300	УВК-ТК-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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	185 300	245 350	305 100
Стоимость с рубашкой нагрева и охлаждения	205 420	273 570	335 310
Стоимость с мешалкой и рубашкой нагрева	235 500	305 300	365 700
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева и охлаждения	264 250	325 600	385 540
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

Прямоугольный варочный котел с автоматическим выгрузным устройством (с электрическим нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



В стандартной комплектации варочный котел имеет одну секцию, крышку с термоизоляцией, перфорированную корзину автоматически выгружающую, посредством пневматического цилиндра, помещенный в неё для варки продукт.

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, а также управление процессом выгрузки продукта.

Если же технология приготовления продукта, требует его перемешивания во время варки, варочные котлы с выгрузным устройством, комплектуются перемешивающими устройствами.

Данный модельный ряд варочных котлов с автоматической выгрузкой сетчатой корзины, производства нашего предприятия НПО Молпромлайн отличается от модельного ряда схожих по конструкции и области применения варочных котлов других поставщиков, тем что для Заказчика остается возможность внесения технических изменений в конструкцию варочного котла согласно требованию к производству его продукции. Однако данные изменения не сильно влияют на окончательную стоимость оборудования.

УВК-Э – универсальный варочный котел. УВК-Э 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.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

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-Э-100	УВК-Э-300	УВК-Э-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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		
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

Прямоугольный варочный котел с автоматическим выгрузным устройством (с паровым нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



В стандартной комплектации варочный котел имеет одну секцию, крышку с термоизоляцией, перфорированную корзину автоматически выгружающую, посредством пневматического цилиндра, помещенный в неё для варки продукт.

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, а также управление процессом выгрузки продукта.

Если же технология приготовления продукта, требует его перемешивания во время варки, варочные котлы с выгрузным устройством, комплектуются перемешивающими устройствами.

Данный модельный ряд варочных котлов с автоматической выгрузкой сетчатой корзины, производства нашего предприятия НПО Молпромлайн отличается от модельного ряда схожих по конструкции и области применения варочных котлов других поставщиков, тем что для Заказчика остается возможность внесения технических изменений в конструкцию варочного котла согласно требованию к производству его продукции. Однако данные изменения не сильно влияют на окончательную стоимость оборудования.

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

Прямоугольный варочный котел с автоматическим выгрузным устройством (с комбинированным нагревом)

НПО Молпромлайн разрабатывает производит и продает модельный ряд прямоугольных варочных котлов с автоматическим выгрузным устройством.

Прямоугольные варочные котлы с выгрузным устройством используются для варки мясных субпродуктов, рулетов, колбас на пищевых производствах занимающихся выпуском мясных изделий.

Данный модельный ряд пищеварочных котлов с выгрузным устройством представлен ограниченной серией с рабочими объемами разовой загрузки от 100 до 500 кг продукта.



В стандартной комплектации варочный котел имеет одну секцию, крышку с термоизоляцией, перфорированную корзину автоматически выгружающую, посредством пневматического цилиндра, помещенный в неё для варки продукт.

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, а также управление процессом выгрузки продукта.

Если же технология приготовления продукта, требует его перемешивания во время варки, варочные котлы с выгрузным устройством, комплектуются перемешивающими устройствами.

Данный модельный ряд варочных котлов с автоматической выгрузкой сетчатой корзины, производства нашего предприятия НПО Молпромлайн отличается от модельного ряда схожих по конструкции и области применения варочных котлов других поставщиков, тем что для Заказчика остается возможность внесения технических изменений в конструкцию варочного котла согласно требованию к производству его продукции. Однако данные изменения не сильно влияют на окончательную стоимость оборудования.

УВК-К – универсальный варочный котел. УВК-К представляет собой трехслойную емкость, 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. Комбинированная рубашка нагрева и охлаждения может быть двух видов:

1. Объемного типа на избыточное давление до 0,1 мПа, где нагрев осуществляется паром через воду либо блоком ТЭН установленным в нижней части тепловой рубашки. В первом случае пар поступает в рубашку нагрева где налит теплоноситель-вода. Пар подается давлением 2 – 3 мПа, через установленный в нижней части рубашки специальный инжектор. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок. Во втором случае нагрев осуществляется блоком ТЭН.

2. Второй 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 в такой рубашке могут являться вода, масло, глицерин.

Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Так же нагрев может осуществляться установленным в нижней части рубашки, блоком ТЭН.

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-К-100	УВК-К-300	УВК-К-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	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
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
Стоимость указана с учетом НДС 18%			
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

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 гомогенизации 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
- быстроходное 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

Варочные котлы для маринов

Варочный котёл производства маринадов, рассолов, заливок - трехслойная ёмкость рабочим объёмом 500 литров с торосферической герметичной крышкой со встроенным преремешивающим устройством от 0 до 60 об/мин, с рубашкой нагрева паром и охлаждения холодной водой, с внешним гомогенизирующим - диспергирующим устройством и вакуумным деаэратором, с люком в крышке для загрузки полуфабрикатов и воронкой для добавок, с выгрузным насосом для готовых маринадов.

Комплектация:

1. Варочный котёл для производства маринада
2. Вакуумный насос для деаэрации маринада
3. Измельчитель для гомогенизации полуфабрикатов маринада GYDROMEX 22кВт
4. Центробежный пищевой шнековый насос для выгрузки готового маринада ЦНШ-3 3кВт
5. Люк загрузки компонентов маринадов
6. Воронка для маринадных добавок
7. Ввод пара и воды в рубашку котла
8. Выход пара и воды из рубашки котла
9. Управление пневмаклапанами
10. Пульт управления котла для маринадов



Сироповарочные котлы (с электрическим нагревом) СК-Э

НЗПО — Молпромлайн™ производит и разрабатывает разнообразный модельный ряд Сироповарочных котлов, Котлов сироповарочных, рабочим объемом от 30 до 6000 литров.

Сироповарочный котел с электрическим нагревом производства НПО Молпромлайн, является наилучшим решением для производств с отсутствием собственной котельной или производств не имеющих установленные парогенераторы.



Назначение и область применения сироповарок с электрическим нагревом

Сироповарочный котел с электрическим нагревом марки СК-Э, применяется в пищевой, косметической, фармацевтической, алкогольной и других отраслях промышленности.

Сироповарочный котел предназначен для приготовления сахарного сиропа, зефирных, паточных и фруктовых масс, мармелада, инверта, колера, роспуска возвратных отходов и других продуктов, требуемой концентрации в молочной, кондитерской, плодоовощной промышленности.

Колеварочный котёл с электрическим нагревом 27 кВт с внешним контуром рециркуляции и контуром трубчатого охладителя, с рамным перемешивающим устройством с пеногасителем с управляемой частотой вращения от 0 до 56 оборотов в минуту, мощность 1,5кВт. Рабочий объем 100 литров, геометрический -150 литров. Пульт управления с функцией управления перемешивающим устройством, процессом нагрева, охлаждения и автоматическим поддержанием заданной температуры продукта.

Сироповарочный котел - сироповарка с электронагревом - СК-Э-100 - трехслойная ёмкость с герметичной крышкой 1/3. Материал - пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Дно конус. Рабочий объем котла - 100 л, геометрический -120 л; габариты котла: 555x1200мм. Мешалка рамная 0,18 кВт, 28 - 30 об/м, фторопластовые скребки, тэны 9 кВт. Пульт с автоматом включения и выключения тэнов, поддержания заданной температуры продукта и управлением мешалкой. Датчики температуры: в продукт и в рубашку нагрева. Регулируемые опоры.

Принцип действия электросироповарок

Принцип действия электрической сироповарки заключается в нагреве до заданной температуры загруженного продукта и выпаривания из него лишней жидкости до требуемого содержания сухих веществ. Данный процесс протекает с использованием перемешивающего устройства. При этом время приготовления продукта определяется технологией процесса. Процесс перемешивания позволяет нагревать продукт более быстро и равномерно по всему объему, что значительно сокращает время варки.

Устройство сироповарочного котла с электро нагревом

Сироповарочный котел представляет собой трехслойную емкость, установленную на регулируемых опорах или раме. Сироповарочный котел с электрическим нагревом состоит из внутренней ванны в которой происходит приготовление продукта, объемной рубашки, которая заполняется теплоносителем, далее идут теплоизоляции и облицовка. В нижней части объемной рубашки расположена коробка с блоком ТЭН. Мощность ТЭН определяется объемом сироповарочного котла. Для того чтобы избежать в рубашке нагрева избыточного давления в её верхней части устанавливается расширительный бачок. Крышка сироповарочного котла может быть изготовлена в виде конуса или торосферы, если сироповарочный котел изготавливается в вакуумном исполнении или с возможностью варки под давлением. В стандартной же комплектации сироповарочный котел изготавливается с крышкой открывающейся на 1/3. Все три вида крышек обязательно изготавливаются съемными, через фланцевую группу.

Загрузка сухих компонентов в сироповарочный котел происходит через крышку, либо через люк, либо через воронку посредством вакуума.

На крышке сироповарочного котла установлен мотор-редуктор. При желании заказчика мотор-редуктор комплектуется преобразователем частоты вращения с плавной регулировкой скорости от 0 до 60 оборотов в минуту. Внутри сироповарочного котла расположена мешалка, обычно рамного типа с фторопластовыми скребками. Фторопластовые скребки препятствуют пригоранию продукта к внутренней стенке и дну сироповарочного котла. Сироповарочный котел с электрическим нагревом в базовой комплектации оснащается специальными сальниками устанавливающимися на вал мешалки. Данные сальники препятствуют попаданию продуктов испарения на мотор-редуктор, что существенно увеличивает срок его службы. Во избежание оседания сахарного песка и других компонентов в патрубке выгрузки продукта и как следствие образования застойной зоны, в нижней части сироповарочного котла устанавливается донный клапан «грибковая пробка». В процессе приготовления, варки продукта клапан закрыт, в случае выгрузки продукта клапан открывается вручную и освобождает проход для продукта. Патрубок выгрузки продукта располагается по центру дна и стандартно имеет диаметр 50 мм. На патрубке выгрузки продукта устанавливается запорная арматура в виде шарового крана или разборного дискового затвора.

Сироповарочный котел комплектуется температурными датчиками, помещенными в продукт и рубашку нагрева, а так же пультом управления, включающим в себя функции управления мешалкой, процессом нагрева и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Дополнительное оснащение электрического сироповарочного котла

Сироповарка электрическая по желанию заказчика может быть укомплектована дополнительным оборудованием

- Автоматической системой управления циклом работы варочного котла выполненной на базе ПЛК (программируемом логическом контроллере);
- Звуковыми и световыми устройствами, сигнализирующими об окончании технологического процесса;
- Таймером времени, определяющим время процесса приготовления продукта;
- Датчиками уровня продукта.
- Насосами для загрузки и выгрузки продукта;
- Моющими головками;
- Перемешивающими устройствами специальных типов, якорными, в виде фрез, винтовыми и т.д.
- Смотровыми окнами с подсветкой для наблюдения технологического процесса.
- Фильтром разборным не требующим замены картриджей.
- А также другими устройствами и системами необходимыми заказчику.

Сироповарочные котлы (с паровым нагревом) СК-П

НЗПО — Молпромлайн™ производит и разрабатывает разнообразный модельный ряд Сироповарочных котлов, Котлов сироповарочных, рабочим объемом от 30 до 6000 литров.

Сироповарочный котел с паровой рубашкой нагрева производства НПО Молпромлайн, является наилучшим решением для производств с наличием собственной котельной или производств имеющих установленные парогенераторы.

Назначение и область применения:

Сироповарочный котел с паровым нагревом СК-П, применяется в пищевой, косметической, фармацевтической, алкогольной и других отраслях промышленности.



Сироповарочный котел предназначен для приготовления сахарного сиропа, зефирных, паточных и фруктовых масс, мармелада, инверта, колера, роспуска возвратных отходов и других продуктов, требуемой концентрации в молочной, кондитерской, плодоовощной промышленности.

Принцип действия паровой сироповарки

Принцип действия паровой сироповарки заключается в нагреве до заданной температуры загруженного продукта и выпаривания из него лишней жидкости до требуемого содержания сухих веществ. Данный процесс протекает с использованием перемешивающего устройства. При этом время приготовления продукта определяется технологией процесса. Процесс перемешивания позволяет нагревать продукт более быстро и равномерно по всему объему, что значительно сокращает время варки.

Сироповарочный котел с паровым нагревом с внешним контуром рециркуляции и контуром трубчатого охладителя, с перемешивающим устройством якорного типа с управляемой частотой вращения от 0 до 56 оборотов в минуту, мощность 2,2 кВт. Рабочий объем 500 литров, геометрический - 650 литров. Пульт управления с функцией управления перемешивающим устройством, процессом нагрева, охлаждения и автоматическим поддержанием заданной температуры продукта.

Устройство сироповарочного котла

Сироповарочный котел представляет собой трехслойную емкость, установленную на регулируемых опорах или раме. Сироповарочный котел с паровым нагревом состоит из внутренней ванны в которой происходит приготовление продукта, спиральной рубашки (штрипс) навитой на внешнюю сторону внутренней ванны, далее теплоизоляции и облицовки. Спиральная рубашка (штрипс) выдерживает давление пара до 0,6 МПа. Подача пара в рубашку нагрева происходит через специальный патрубок с клапаном электромагнитным или пневматическим. Патрубок расположен в верхней части сироповарочного котла. Выход конденсата происходит через нижний патрубок запираемый конденсатоотводчиком. Крышка сироповарочного котла может быть изготовлена в виде конуса или торосферы, если сироповарочный котел изготавливается в вакуумном исполнении или с возможностью варки под давлением. В стандартной же комплектации сироповарочный котел изготавливается с крышкой открывающейся на 1/3. Все три вида крышек обязательно изготавливаются съемными, через фланцевую группу. Загрузка сухих компонентов в сироповарочный котел происходит через крышку, либо через люк, либо через воронку посредством вакуума.

На крышке сироповарочного котла установлен мотор-редуктор. При желании заказчика мотор-редуктор комплектуется преобразователем частоты вращения с плавной регулировкой скорости от 0 до 60 оборотов в минуту.

Внутри сироповарочного котла расположена мешалка, обычно рамного типа с фторопластовыми скребками. Фторопластовые скребки препятствуют пригоранию продукта к внутренней стенке и дну сироповарочного котла.

Сироповарочный котел с паровым нагревом в базовой комплектации оснащается специальными сальниками устанавливающимися на вал мешалки. Данные сальники препятствуют попаданию продуктов испарения на мотор-редуктор, что существенно увеличивает срок его службы. Во избежание оседания сахарного песка и других компонентов в патрубке выгрузки продукта и как следствие образования застойной зоны, в нижней части сироповарочного котла устанавливается донный клапан «грибковая пробка».

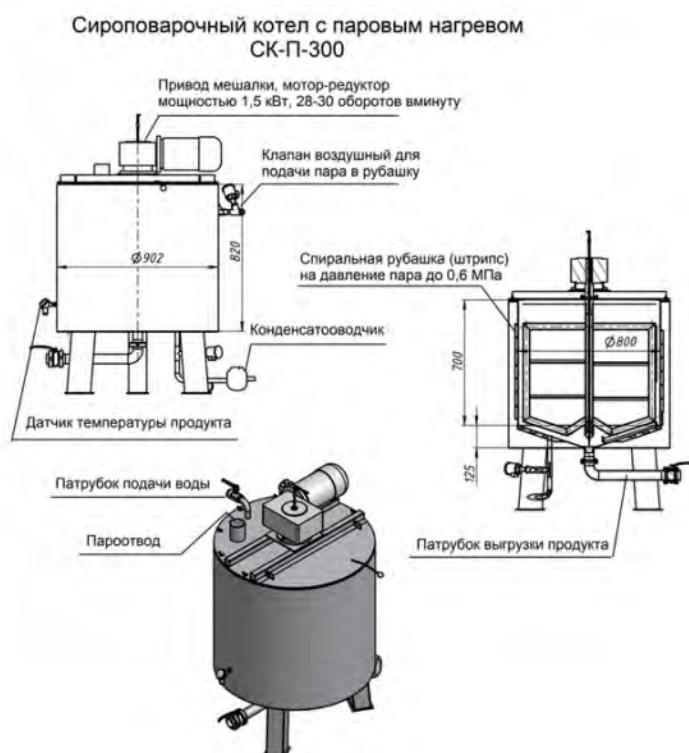
В процессе приготовления, варки продукта клапан закрыт, в случае выгрузки продукта клапан открывается вручную и освобождает проход для продукта. Патрубок выгрузки продукта располагается по центру дна и стандартно имеет диаметр 50 мм. На патрубке выгрузки продукта устанавливается запорная арматура в виде шарового крана или разборного дискового затвора.

Сироповарочный котел комплектуется температурным датчиком, помещенным в продукт, а так же пультом управления, включающим в себя функции управления мешалкой, процессом нагрева и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Дополнительное оснащение сироповарочных котлов

Сироповарка паровая по желанию заказчика может быть укомплектована дополнительным оборудованием

- Автоматической системой управления циклом работы варочного котла выполненной на базе ПЛК (программируемом логическом контроллере);
- Звуковыми и световыми устройствами, сигнализирующими об окончании технологического процесса;
- Таймером времени, определяющим время процесса приготовления продукта;
- Датчиками уровня продукта.
- Насосами для загрузки и выгрузки продукта;
- Моющими головками;
- Перемешивающими устройствами специальных типов, якорными, в виде фрез, винтовыми и т.д.
- Смотровыми окнами с подсветкой для наблюдения технологического процесса.
- Фильтром разборным не требующим замены катриджей.
- А также другими устройствами и системами необходимыми заказчику.



Темперирующие емкости ТМ (с электрическим нагревом)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает, производит и реализует емкости для хранения и температурной обработки шоколада ТМ, глазури и кондитерских масс, темперирующие сборники для шоколадной глазури, емкости для темпирования шоколадной глазури и кондитерских масс, сборники для температурной обработки шоколада и глазури, а также пищевых и не пищевых продуктов схожих по консистенции.



На самом деле выбор той или иной конструкции темперирующей емкости ТМ, темперирующего сборника, емкости для хранения и температурной обработки шоколада, глазури достаточно сложен, так как обусловлен во многом наличием энергетических мощностей и их видов на том или ином кондитерском производстве, а также требованиям к технологическому процессу приготовления того или иного продукта.

Темперирующие сборники, темперирующие емкости для плавления и температурной обработки кондитерских масс, наш завод производит объемами от 50 до 20 000 литров в трех основных комплектациях с вариантами нагрева паром, посредством электрических ТЭН и горячей водой горизонтального и вертикального типов.

Темперирующие емкости, сборники, емкости для хранения шоколадных масс и глазури, емкости для хранения патоки, также комплектуются различными видами перемешивающих устройств лопастного, рамного и других типов, с плавной регулировкой скорости вращения мешалки от 0 до 60 оборотов в минуту, автоматическими средствами управления и другим сопутствующим оборудованием в виде циркуляционных и перекачивающих продукт насосов, гомогенизирующих узлов.

СМУ-ТМЭ – емкость темперирующая. СМУ-ТМЭ представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя, установленную на регулируемых опорах.

Материал, из которого изготовлен темперирующая емкость – 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 конструктивно может состоять из одной или двух равных съемных частей либо герметичной конструкции в виде конуса с технологическим люком и воздушным клапаном.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса температурной обработки продукта. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему темперирующей ванны или требований Заказчика.

Охлаждение продукта может происходить проточной водой давлением на входе в рубашку не более 2 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, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт. В том числе, на емкости, темперирующие ТМ могут быть установлены смотровые окна, дыхательные клапаны, устройства централизованной мойки, датчики уровня и т.д.

Перемешивающее 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 60 оборотов в минуту.

Емкость комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Технические характеристики

Наименование модели	СМУ-ТМЭ-100	СМУ-ТМЭ-1000	СМУ-ТМЭ-5000
Рабочий объем емкости, литры	100	300	500
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 60		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 – 1,1	2,2 – 3	3 – 5,5
Объем пароводяной рубашки, литры	35	335	1550
Давление в пароводяной рубашке, МПа	0,09	0,09	0,09
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	45 - 60	60 - 115
Время нагрева до 85 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	60 - 80	80 - 100
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/250	0/250	0/250
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 оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Темперирующие емкости ТМ (с паровым нагревом)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает, производит и реализует емкости для хранения и температурной обработки шоколада ТМ, глазури и кондитерских масс, темперирующие сборники для шоколадной глазури, емкости для темперирования шоколадной глазури и кондитерских масс, сборники для температурной обработки шоколада и глазури, а также пищевых и не пищевых продуктов схожих по консистенции.



На самом деле выбор той или иной конструкции темперирующей емкости ТМ, темперирующего сборника, емкости для хранения и температурной обработки шоколада, глазури достаточно сложен, так как обусловлен во многом наличием энергетических мощностей и их видов на том или ином кондитерском производстве, а также требованиям к технологическому процессу приготовления того или иного продукта.

Темперирующие сборники, темперирующие емкости для плавления и температурной обработки кондитерских масс, наш завод производит объемами от 50 до 20 000 литров в трех основных комплектациях с вариантами нагрева паром, посредством электрических ТЭН и горячей водой горизонтального и вертикального типов.

Темперирующие емкости, сборники, емкости для хранения шоколадных масс и глазури, емкости для хранения патоки, также комплектуются различными видами перемешивающих устройств лопастного, рамного и других типов, с плавной регулировкой скорости вращения мешалки от 0 до 60 оборотов в минуту, автоматическими средствами управления и другим сопутствующим оборудованием в виде циркуляционных и перекачивающих продукт насосов, гомогенизирующих узлов.

СМУ-ТМП – Темперирующий сборник, емкость для хранения и приготовления кондитерских масс.

СМУ-ТМП представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя. Материал, из которого изготовлен темперирующий сборник, емкость – пищевая нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316. Емкость установлена на регулируемые трубные опоры. Дно емкости плоское либо конус. Крышка конструкционно может состоять из одной или двух равных съемных частей, а также закрытого типа с технологическим люком. 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 его температурной обработки.

Перемешивающее 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 60 оборотов в минуту.

Емкость комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Технические характеристики

Наименование модели	СМУ-ТМП-100	СМУ-ТМП-1000	СМУ-ТМП-5000
Рабочий объем емкости, литры	100	1000	5000
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 60		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 - 1,1	2,2 - 3	3 - 5,5
Объем паровой рубашки, литры	25	235	1250
Варианты теплоносителя	Пар, пар через воду, масло, глицерин пищевой		
Давление пара в рубашке, МПа	0,2 – 0,6		
Расход пара, кг/час	15 - 25	90 - 115	250 - 400
Время нагрева до 85 градусов по Цельсию, минут	20 - 30	40 - 50	80 - 100
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/150	0/150	0/150
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 оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Темперирующие емкости ТМ (с водяным нагревом)

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает, производит и реализует емкости для хранения и температурной обработки шоколада ТМ, глазури и кондитерских масс, темперирующие сборники для шоколадной глазури, емкости для темперирования шоколадной глазури и кондитерских масс, сборники для температурной обработки шоколада и глазури, а также пищевых и не пищевых продуктов схожих по консистенции.



На самом деле выбор той или иной конструкции темперирующей емкости ТМ, темперирующего сборника, емкости для хранения и температурной обработки шоколада, глазури достаточно сложен, так как обусловлен во многом наличием энергетических мощностей и их видов на том или ином кондитерском производстве, а также требованиям к технологическому процессу приготовления того или иного продукта.

Темперирующие сборники, темперирующие емкости для плавления и температурной обработки кондитерских масс, наш завод производит объемами от 50 до 20 000 литров в трех основных комплектациях с вариантами нагрева паром, посредством электрических ТЭН и горячей водой горизонтального и вертикального типов.

Темперирующие емкости, сборники, емкости для хранения шоколадных масс и глазури, емкости для хранения патоки, также комплектуются различными видами перемешивающих устройств лопастного, рамного и других типов, с плавной регулировкой скорости вращения мешалки от 0 до 60 оборотов в минуту, автоматическими средствами управления и другим сопутствующим оборудованием в виде циркуляционных и перекачивающих продукт насосов, гомогенизирующих узлов.

СМУ-ТМВ – Темперирующий сборник, емкость для хранения и приготовления кондитерских масс.

СМУ-ТМВ представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя.

Материал, из которого изготовлен темперирующий сборник, емкость – пищевая нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316.

Емкость установлена на регулируемые трубные опоры.

Дно емкости плоское либо конус.

Крышка конструктивно может состоять из одной или двух равных съемных частей, а также закрытого типа с технологическим люком.

Водяная рубашка нагрева и охлаждения спирального типа на давление горячей воды и охлаждающей жидкости до 0,6 МПа где подачу горячей воды и охлаждающей жидкости регулируют воздушные либо электромагнитные клапаны.

Перемешивающее съемное устройство рамного, якорного, лопастного, спирального, шнекового типов, устанавливается на специальных опорах сверху емкости, однако не мешая удобному доступу к внутренней части.

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 60 оборотов в минуту. Темперирующая емкость комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Технические характеристики

Наименование модели	СМУ-TMB-100	СМУ-TMB-1000	СМУ-TMB-5000
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 водяной рубашки, литры	35	235	1250
Варианты теплоносителя	Вода		
Давление воды в рубашке, МПа	0,2 – 0,6		
Расход воды, л/час	800 - 1250	2000 - 3500	4000 - 6000
Время нагрева до 85 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	60 - 80	90 - 120
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/90	0/90	0/90
Гарантия	18 месяцев		

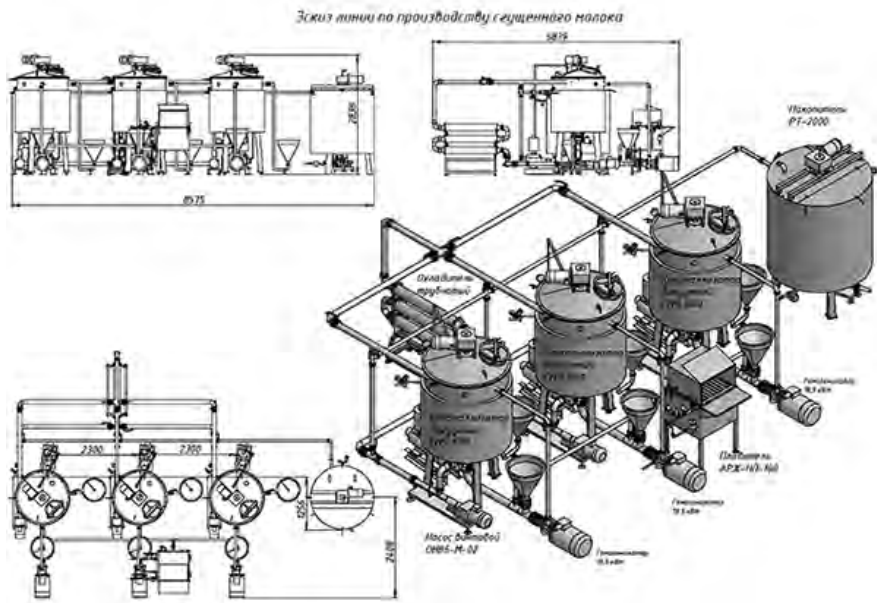
Указанные выше технические характеристики и комплектация изменяются в соответствии с областью применения данного оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием Заказчика.

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

Автоматическая линия для производства вареного сгущенного молока по ТУ с программным управлением

Полностью автоматическая линия для производства варенного сгущенного молока по ТУ, производительностью 6000 кг готового продукта за 10 рабочих часов, с возможностью приготовления патоки, фруктовых начинок и гелей. (Время полного цикла приготовления сгущенки с учетом процесса выгрузки и фасовки 2 часа 40 минут.):



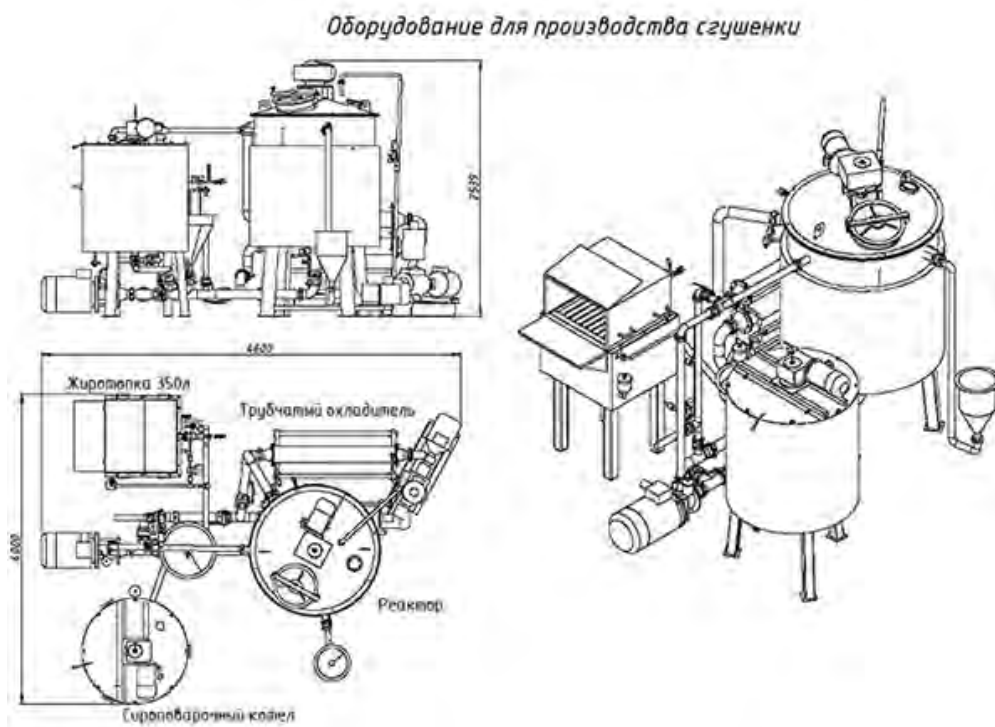
№	Наименование	Кол-во, шт.
1	Плавитель АРЖ-НП-100. Ёмкость двухслойная с крышкой и съёмной ножевой решеткой. Двухконтурная система нагрева (позволяет выставлять различную температуру на решетке и внутри ванны, например, на решетке 80°С, что позволяет быстрее топить жир, а в ванне, где растопленный жир, собирается температура 60°С, что позволяет не перегреть жир). Материал внутреннего слоя пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя: пищевая нержавеющая сталь AISI 430. Дно: наклонное. Рабочий объем ёмкости: 120 литров, геометрический объем: 140 литров. Теплоноситель: пар через воду. Терморегулятор: одноканальный "ОВЕН", 2 штуки. Датчики температуры (в продукт, рубашку, блок нагрева решетки). Пневматические клапаны на вход пара с конденсатоотводчиком. Запорная арматура: с дисковым затвором, диаметром 50 мм на выгрузном патрубке. Регулируемые опоры. Термостойкие кабели. Пульт управления.	1
2	Гомогенизатор GYDROMEX 18,5 кВт с входом ДУ 100 и системой охлаждения торцевого уплотнения для восстановления сухого молока и стабилизаторов, с преобразователем частоты вращения ротора "Веспер" от 0 до 3000 оборотов в минуту.	3
3	Охладитель трубчатый специальной конструкции трехстволовый, позволяющий работать на три кристаллизатора с запорной арматурой для получения белого сгущенного молока.	1
4	Насос винтовой ОНВ6-М-02 Ду80/Ду80, производительностью 3 м ³ в час. Для охладителя в процессе кристаллизации и выгрузки белого сгущенного молока.	3
5	Насос винтовой ОНВ6-М-02 Ду80/Ду80, производительностью 3 м ³ в час. Для выгрузки белого сгущенного молока из накопителя.	1
6	Кристаллизатор вакуумный СМУ-1000. Ёмкость вакуумная трехслойная из пищевой нержавеющей стали AISI 304, с двумя спиральными рубашками нагрева и охлаждения на давление до 5,5 атм. (Нижняя рубашка нагрева работает, когда кристаллизатор заполнен на половину, то есть 500 литров продукта, верхняя рубашка нагрева и охлаждения включается в случае полного заполнения ёмкости). Дно: конус. Рабочий объем ёмкости: 1000 литров. Геометрический объем ёмкости: 1350 литров. Патрубок выхода продукта снизу: Ду 100 с дисковым затвором. Перемешивающее устройство: рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 2,2 кВт, 28-30 оборотов в минуту. Крышка: в виде конуса с люком	3

	загрузочным 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. Автоматическое поддержание температуры нагрева, охлаждения.	
7	Система дозирования воды в кристаллизатор: вакуумный СМУ-1000.	3
8	Трубопроводы циркуляции и выгрузки продукта через винтовые насосы с дисковыми затворами. Трубопроводы на охладитель и выгрузку продукта. Система трубопроводов для подачи жировой фазы на кристаллизаторы. Система трубопроводов ДУ 100 мм на выгрузку и циркуляцию продукта через гомогенизаторы, а также для восстановления сухого молока и внесения стабилизаторов. Воронка 50 литров в количестве 6 штук.	1
9	Весь трубопровод укомплектован запорной арматурой в виде дисковых затворов с пневмоуправлением (Система пневмоуправления оплачивается отдельно). Любой поворот трубопровода разборный через отвод и муфту. Трубопровод подачи продукта из трех котлов в накопитель РТ-2000. Трубопровод подачи из накопителя в линию фасовки.	
9	РТ-2000 (Накопитель). Ёмкость трехслойная с герметичной крышкой. Люк ДУ 400 мм. Материал внутреннего слоя и спиральной рубашки пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя AISI 430. Дно: конус. Рабочий объем ёмкости: 2000 литров. Мешалка рамная с мотором-редуктором 3 кВт. Скорость вращения вала мешалки: 28-30 оборотов в минуту. Фторопластовые скребки. Теплоноситель: пар. Вход и выход пара, регулируется пневматическими клапанами фирмы "FESTO". Конденсатоотводчик (Поплавковый конденсатоотводчик фирмы TLV Пульт с функцией управления мешалкой, функцией автоматического поддержания заданной температуры продукта. Штуцер для подачи воды. Терморегулятор двухканальный "ОВЕН". Датчик температуры (в продукт). Рубашка нагрева штрипс на давление до 5 атм. Запорная арматура выгрузном патрубке по центру доннышка ёмкости. Патрубок выхода испарений продукта на крышке. Вакуумная манжета на валу мешалки для предотвращения попадания испарений продукта на мотор-редуктор.	1
10	Запорная арматура в виде дисковых затворов из нержавеющей стали с пневматическим управлением фирмы "FESTO", диаметром ДУ 100 мм, ДУ 80 мм, ДУ 50 мм, на все трубопроводы обвязки линии сгущенного молока и все емкостные аппараты линии. Пульт управления на базе контроллера "OMRON" с ЖК-дисплеем и преобразователями частоты вращения для автоматизации всех процессов линии сгущенного молока.	1

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.

Оборудование для производства белого и варенного сгущенного молока, из сухого, по ТУ

Производство белого и варенного сгущенного молока из сухого по ТУ
НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит оборудование для производства белого и варенного сгущенного молока из сухого по ТУ. Оборудование данного раздела имеет широкое применение в кондитерской отрасли. В зависимости от технологии производства и требуемой производительности оборудование производится в различной комплектации.

Мы готовы изготовить для Вас оборудование для производства, как вареного, так и белого сгущенного молока. Кроме изготовления оборудования мы оказываем услуги пуско-наладочных работ.
Если Вы начинаете производство с нуля, мы предоставим Вам опытного технолога, обеспечим Вас необходимым сырьем и пищевыми стабилизаторами.

Линия для производства термостабильного варенного сгущенного молока производительностью две тонны продукта за один производственный цикл.

Линия для производства термостабильного варенного сгущенного молока производительностью две тонны продукта за один производственный цикл

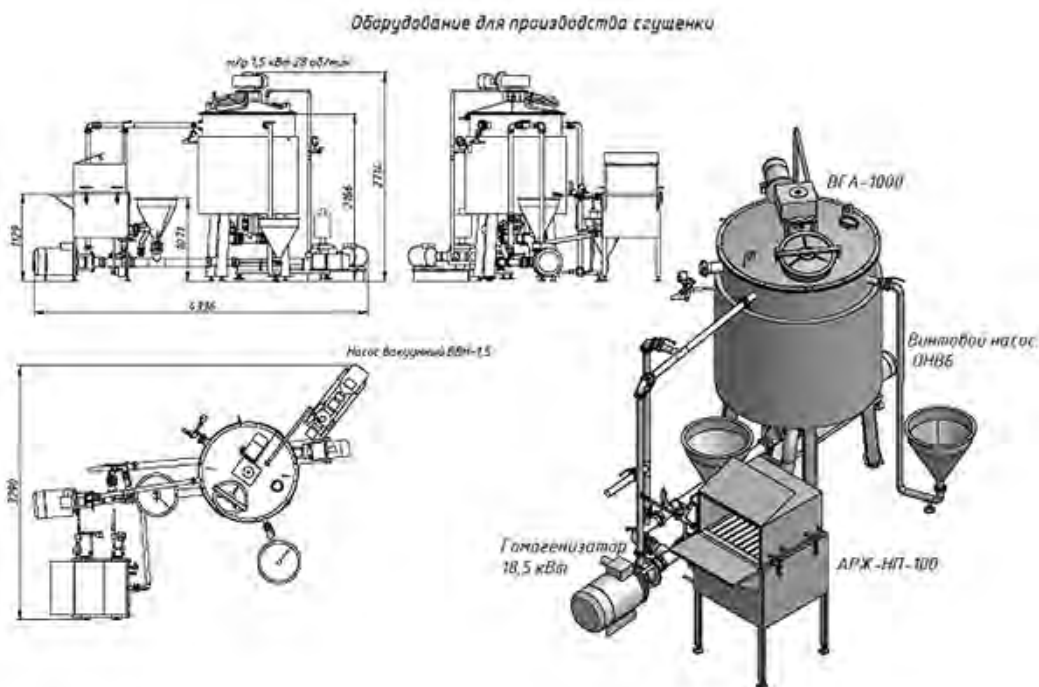
№	Оборудование для производства сгущенного молока из сухого по ТУ	Кол-во, шт.
1	Плавитель АРЖ-НП-100 Плавитель АРЖ-НП-100 - Емкость двухслойная с крышкой и съемной ножевой решеткой. Материал внутреннего слоя пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя пищевая нержавеющая сталь AISI 430. Дно наклонное. Рабочий объем емкости 100 литров, геометрический объем 120 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 затвором дисковым, диаметром 50мм на выгрузном патрубке. Регулируемые опоры. Термостойкие кабели. Пульт управления.	1
2	Гомогенизатор GYDROMEX Гомогенизатор GYDROMEX 22 кВт 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.	2
3	Трубчатый охладитель Охладитель трубчатый с запорной арматурой на кристаллизатор для получения белого сгущенного молока.	1
4	Насос винтовой Насос винтовой ОНВ6-М-02 Ду80/Ду80, производительностью 3 кубических метра в час. Для охладителя. С преобразователем частоты вращения ротора.	2
5	Вакуумный кристаллизатор Кристаллизатор вакуумный для СМУ- 1000. 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 емкости 1000литров. Геометрический объем емкости 1350 литров. Патрубок выхода продукта снизу Ду 100 с затвором дисковым. Перемешивающее устройство рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 2,2 кВт, 28-30 оборотов/мин. Крышка в виде конуса с люком загрузочным 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	2

	для ввода сухих (сахара и т.д.) компонентов 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.	
6	Трубопроводы Трубопроводы циркуляции и выгрузки продукта через винтовые насосы с дисковыми затворами. Трубопровод на охладитель и выгрузку продукта. Система трубопроводов для подачи жировой фазы на кристаллизаторы. Система трубопроводов ДУ 100 мм на выгрузку и циркуляцию продукта через гомогенизаторы, а так же для восстановления сухого молока и внесения стабилизаторов. Воронка 50 литров в количестве 2 штук. Весь трубопровод укомплектован запорной арматурой в виде дисковых затворов. Любой поворот трубопровода разборный через отвод и две муфты.	
7	Парогенераторы Парогенераторы ПЭЭ-150 для кристаллизаторов и плавителя	2
8	Цена комплекта Итого: цена комплекта оборудования производства сгущенного молока договорная	

Линия сгущенного молока производительностью 1000 литров за 1 варку

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

Состав оборудования линии производства вареной сгущенки. Чертеж.



Комплект оборудования линии производства вареной сгущенки

- Плавитель АРЖ
Плавитель АРЖ-НП-100 - Емкость двухслойная с крышкой и съемной ножевой решеткой. Двухконтурная система нагрева (позволяет выставлять различную температуру на решетке и внутри ванны, например на решетке 80°C, что позволяет быстрее топить жир, а в ванне, где собирается растопленный жир, температура 60°C, что позволяет не перегреть жир). 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 140 литров, теплоноситель - пар через воду. Терморегулятор одноканальный «ОВЕН» - 2 штуки. Датчики температуры (в продукт, рубашку, блок нагрева решетки). Пневматические клапаны на вход пара с конденсатоотводчиком. Запорная арматура с дисковым затвором, диаметром 50 мм на выгрузном патрубке. Регулируемые опоры. Термостойкие кабели. Пульт управления.
- Гомогенизатор GYDROMEX
Гомогенизатор GYDROMEX 18,5 кВт с входом ДУ 100 и системой охлаждения торцевого уплотнения для восстановления сухого молока и стабилизаторов, с преобразователем частоты вращения ротора "Веспер" от 0 до 3000 оборотов в минуту.
- Насос винтовой
Насос винтовой ОНВ6-М-02 Ду80/Ду80, производительностью 3 кубических метра в час. Для циркуляции и выгрузки продукта. С преобразователем частоты вращения ротора "Веспер".

- Кристаллизатор вакуумный

Кристаллизатор вакуумный для СМУ-1000. Ёмкость вакуумная трехслойная из пищевой нержавеющей стали AISI 304, с двумя спиральными рубашками нагрева и охлаждения на давление до 5,5 атм. (Нижняя рубашка нагрева работает, когда кристаллизатор заполнен наполовину, то есть 500 литров продукта, верхняя рубашка нагрева и охлаждения включается в случае полного заполнения емкости). Дно: конус. Рабочий объем емкости: 1000 литров. Геометрический объем емкости: 1350 литров. Патрубок выхода продукта снизу: ДУ 100 с дисковым затвором. Перемешивающее устройство: рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 2,2 кВт, 28-30 оборотов в минуту. Крышка: в виде конуса с люком загрузочным 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. Автоматическое поддержание температуры нагрева и охлаждения. Автоматическая система дозирования воды в кристаллизатор на базе индуктивного счетчика "ОБЕН" и пневматического клапана "FESTO".

- Трубопроводы

Трубопроводы циркуляции и выгрузки продукта через винтовой насос с дисковыми затворами. Система трубопроводов для подачи жировой фазы на кристаллизаторы. Система трубопроводов ДУ 100 мм на выгрузку и циркуляцию продукта через гомогенизатор, а так же для восстановления сухого молока и внесения стабилизаторов. Воронка 50 литров в количестве 2-х штук для восстановления сухого молока в потоке через диспергатор-гомогенизатор и внесения сахара в продукт посредством вакуума. Весь трубопровод укомплектован запорной арматурой в виде дисковых затворов. Любой поворот трубопровода разборный через отвод и две муфты.

Оборудование для производства термостабильного сгущенного молока

Производство белого и варенного сгущенного молока из сухого по ТУ НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит оборудование для производства белого и варенного сгущенного молока из сухого по ТУ. Оборудование данного раздела имеет широкое применение в кондитерской отрасли. В зависимости от технологии производства и требуемой производительности оборудование производится в различной комплектации.

Состав линии:

1. ВГА (Вакуумно-гомогенизирующий аппарат) с воронкой для внесения сухих компонентов в продукт при помощи вакуума.
2. АРЖ-НП (Плавитель жира) с трубопроводом для внесения жировой фазы через гомогенизатор-диспергатор при помощи вакуума.
3. Гомогенизатор – диспергатор GYDROMEX.
4. Винтовой насос.
5. Охладитель трубчатый (Используется только в процессе приготовления белого сгущенного молока или растительных сливок)
6. Трубопровод циркуляции, выгрузки продукта, а так же восстановления сухого молока и внесения жировой фазы через гомогенизатор-диспергатор. Трубопровод оснащен загрузочной воронкой и системой дисковых затворов.
7. Трубопровод циркуляции и выгрузки продукта через насос винтовой (В случае изготовления белого сгущенного молока добавляется трубопроводный канал через охладитель).

Линии изготавливаются по желанию заказчика с различными видами нагрева продукта. В случае, когда теплоносителем служит пар, контуры нагрева и охлаждения комплектуются клапанами с воздушным управлением фирмы FESTO пр-ва Германия.

Плавители жира которыми комплектуются линия производства сгущенного молока изготовлены нашим производством с отдельной двухконтурной системой нагрева продукта, благодаря чему температура на решетки плавления блоков может отличаться от температуры в рубашке внутренней ванны тем самым не перегревая продукт одновременно с этим обеспечивая быструю плавку блоков на трубной решетке. Так же плавитель оснащен герметичной крышкой с распашными дверцами, благодаря чему снижается расход пара и электроэнергии на проведение процесса плавления жира.



НПО Молпромлайн изготавливает данные линии под ключ. Кроме прочего мы готовы предоставить Вам технолога, который обучит Ваш персонал и отработает на первом этапе получение необходимого Вам продукта. По желанию заказчика линии изготовления сгущенного молока могут быть оснащены программируемым управлением с сенсорными дисплеями.

Установки для производства жировых начинок

НЗПО — Молпромлайн™ производит и реализует разнообразный модельный ряд установок для производства жировых начинок.

Комплектация и техническое оснащение установок зависит только от желания заказчика и технологических требований к продукции, которую он предполагает выпускать.

№	Оборудование установки для производства жировых начинок
1	Плавитель АРЖ-НП-120 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 150 литров, теплоноситель пар через воду. Двухконтурная система нагрева отдельно на плавильные ножи, отдельно на внутреннюю ванну жиротопки. Терморегулятор двухканальный ОВЕН. Датчики температуры (в продукт и рубашку). Пневматические клапаны на вход и выход пара с конденсатоотводчиком. Запорная арматура с затвором дисковым, диаметром 50мм на выгрузном патрубке. Регулируемые опоры. Термостойкие кабели. Пульт управления.
2	Гомогенизатор GYDROMEX 18,5 кВт Гомогенизатор GYDROMEX 18,5 кВт 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.
3	Трубчатый охладитель Охладитель трубчатый с системой трубопроводов и запорной арматурой на кристаллизатор.
4	Насос винтовой ОНВ6-М-02 Насос винтовой ОНВ6-М-02 Ду80/Ду80, производительностью 3 кубических метра в час. Для охладителя. С преобразователем частоты вращения ротора.
5	Вакуумный кристаллизатор Кристаллизатор вакуумный ВГА- 1000. 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 емкости 500литров. Геометрический объем емкости 1350 литров. Патрубок выхода продукта снизу Ду 100 с затвором дисковым. Перемешивающее устройство рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 2,2 кВт, 28-30 оборотов/мин. Крышка в виде конуса с люком загрузочным 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. Воронка для ввода сухих (сахара) компонентов 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.
6	Трубопроводы Трубопровод циркуляции и выгрузки продукта через винтовой насос с дисковыми затворами. Трубопровод на охладитель и выгрузку продукта. Система трубопроводов для подачи жировой фазы в кристаллизатор. Система трубопроводов Ду 100 мм на выгрузку и циркуляцию продукта через гомогенизатор, а так же для восстановления сухого молока и внесения стабилизаторов. Воронка 50 литров. Весь трубопровод укомплектован запорной арматурой в виде дисковых затворов. Любой поворот трубопровода разборный через отвод и две муфты.

Комплекты оборудования для производства варенья

Изготовим оборудование для производства варенья, с добавлением цельных ягод или без.

Оборудование для варенья, или производственная линия, разрабатывается и изготавливается, согласно всех требований к технологическому процессу изготовления продукта с учетом пожеланий заказчика.

Производительность оборудования определяется рамками от 50 до 6000 литров за один производственный цикл. Рабочий размер емкостей ограничивается не нашей технической возможностью, а удобством обслуживания оборудования и суммой таких показателей, как время приготовления + качество смешивания продукта + энергозатраты.

Основные рабочие емкости или вакуумный модуль, могут быть изготовлены с подъемной крышкой посредством электромеханического винтового подъемника либо с герметичной крышкой и технологическим люком, либо с ручным подъемом крышки.

Устройство основного котла определяется лишь рабочим объемом и удобством обслуживания. Устройство крышки на качество продукции не влияет.

Комплект оборудования для производства варенья

№	Перечень оборудования в производстве варенья
1	Гомогенизирующая установка УГ- ГУРТ 450. Установка гомогенизирующая. Чаша установки расположена на раме. Подъем крышки осуществляется винтовым подъемником. Привод подъема крышки мотор-редуктор 1,1 кВт. Под чашей расположен гомогенизирующий узел. Чаша представляет собой трехслойную емкость со спиральной рубашкой нагрева и охлаждения на давление до 5,5 атм., теплоизоляцией и облицовкой. Процессы нагрева и охлаждения регулируются клапанами с воздушным управлением. Крышка емкости конус с ручными зажимами. На крышке расположен люк диаметром 300 мм, предохранительный клапан на давление до 1 атм. Рабочий объем чаши 450 литров, геометрический объем 550 литров. Перемешивающее устройство установки, специального типа с перфорированными лопастями и отбойником. Привод мешалки мотор-редуктор, мощностью 1,5 кВт. Скорость вращения вала мешалки 28-30 оборотов в минуту. Установка вакуумного типа. Вакуумная линия состоит из трубопровода с краном шаровым для сброса вакуума, фильтра- влагоотделителя, вакуумной ловушки продукта, обратного клапана и моновакуумметра электроконтактного. Циркуляционные трубопроводы на гомогенизатор винтовой насос и трубопровод перекачки продукта от установки на накопитель с запорной арматурой в виде быстро разборных дисковых затворов с диаметрами 50 и 80 мм. Пульт включает в себя управление процессами работы перемешивающего устройства, гомогенизирующего узла, процессами нагрева и охлаждения, автоматического поддержания температуры, вакуумирования. Открытия и закрытия крышки. Установка и рама изготовлены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304.
2	Гомогенизатор диспергатор Гомогенизирующий узел состоит из гомогенизатора-диспергатора «GYDROMEX», мощностью 18 кВт., и двух воронок для внесения через диспергатор в потоке сухих и жидких компонентов, сухого молока, стабилизаторов, жировой фазы, сахара, патоки и т.д. Скорость вращения ротора с плавной регулировкой преобразователем частоты вращения от 0 до 3000 оборотов в минуту.
3	Трубопроводы Трубопровод выгрузки продукта из СК-П-300 (Сироповарочный котел) в УГ-ГУРТ 450, из СК-П-300 (Сироповарочный котел) в накопитель СМУ-300. Трубопровод выгрузки продукта из накопительной емкости с системой дисковых затворов и системой выгрузки одновременно через два патрубка.

4	Винтовой насос Насос винтовой специальный ОНВ-Ф-3 с преобразователем частоты вращения, для выгрузки продукта с кусочками и цельными ягодами не нарушая целостности их структуры, размером до 12 мм.
5	Насос ЦНШ-3 Насос ЦНШ-3 специальный для сиропов, варенья и фруктовых начинок без кусочков.
6	Накопительная емкость СМУ-300 Накопительная емкость СМУ-300 - ёмкость двухслойная с теплоизоляцией и облицовкой. Дно и крышка – конус. Перемешивающее устройство рамного типа со скребками, с приводом мотором-редуктором 1,5 кВт, 28-30 оборотов/мин. Высота ног согласно техническому заданию покупателя.
7	РТ-200 РТ-200 (Дежа 200 литров) - ёмкость однослойная на трех колесах со стопорами. Крепления для рохли или погрузчика. Материал емкости пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Емкость с крышкой 1/2. Выгрузка продукта сбоку через затвор дисковый разборный нержавеющий ДУ 50 мм.
8	Парогенератор Парогенератор из нержавеющей стали электродный марки ПЭЭ-200 с плавной регулировкой мощности. Производительностью 200 кг пара в час, мощностью 150 кВт. Максимальное рабочее давление пара, МПа (кгс/см.кв.) -0,55. Паропроводы на два котла (10 метров)
9	Паровой сироповарочный котел СК-П-300 СК-П-300 - Сироповарочный котел - ёмкость трехслойная с герметичной крышкой. Материал внутреннего слоя и спиральной рубашки пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Материал облицовочного слоя AISI 430. Теплоизоляция. Рабочий объем емкости 300 литров. Мешалка рамная с мотором-редуктором 1,5 кВт. Скорость вращения вала мешалки 28-30 оборотов в минуту. (Или мешалка быстроходная с преобразователем частоты вращения и двигателем 5,5 кВт). Фторопластовые скребки. Теплоноситель пар. Вход и выход пара, а так же подача охлаждающей жидкости регулируется пневматическими клапанами до 5,5 атм. Конденсатоотводчик. Пульт с функцией управления мешалкой и температурой нагрева. Штуцер для подачи воды. Терморегулятор одноканальный ОВЕН. Датчик температуры (в продукт). Рубашка нагрева штрипс на давление до 5,5 атм. Запорная арматура с затвором дисковым, диаметром 50мм на выгрузном патрубке по центру доньшка емкости. 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.

Оборудование для производства варенья, джемов с добавлением целых ягод

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит модельный ряд Вакуумных котлов, гомогенизирующих модулей и производственных линий для изготовления варенья, джемов с добавлением целых ягод или без.

Вакуумный котел или линия оборудования для варенья, джемов производится с учетом требований технологического процесса изготовления продукта с учетом пожеланий заказчика.

Линия, модуль или вакуумный котел, могут быть исполнены любого объема, в рамках от 50 до 3000 литров за один производственный цикл.

Рабочий размер емкостей ограничивается не нашей технической возможностью, а удобством обслуживания оборудования и суммой таких показателей, как время приготовления + качество смешивания продукта + энергозатраты.

Вакуумный котел или модуль для производства термостабильных начинок может быть изготовлен с подъемной крышкой посредством электромеханического винтового подъемника либо с герметичной крышкой и технологическим люком, либо с ручным подъемом крышки. Устройство котла определяется лишь рабочим объемом и удобством обслуживания. На качество продукции, устройство крышки не влияет.

Преимущество вакуумной варки варенья и джемов

Приготовление продукта в вакуумной емкости (котле) 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 продукта делает данный процесс более быстрым и удобным.

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

Комплектация линии варки варенья и джема

На самом деле комплектация производственной линии или гомогенизирующего вакуумного модуля на 50% зависит от технолога, который будет работать с данным оборудованием.

Модуль может быть оснащен гомогенизирующими и насосными агрегатами и устройствами, как погружного так и выносного типа.

Нагрев продукта может осуществляться, как паром, так и другими теплоносителями, посредством электрических ТЭН.

Одни технологи предпочитают универсальные модули с комбинированными рубашками нагрева и охлаждения, другие настаивают на раздельных емкостях, нередко это зависит не только от требований к технологическому процессу.

Восстановление сухих компонентов и дальнейшую пастеризацию смеси перед внесением в основной вакуумный котел, реактор или модуль, возможно осуществлять в отдельных смесителях-эмульгаторах, либо непосредственно вводить через специальную воронку в трубопровод циркуляции, через гомогенизатор-диспергатор посредством вакуума.

Оборудование для производства горчицы

Сегодня в условиях мини-производств широкое распространение также имеет выработка различных соусов, кетчупов и т.д. НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит оборудование и производственные линии для изготовления таких соусов как соевый соус, горчичный соус, соус хрен, ткемали, аджика и др.

Вакуумно-гомогенизирующая установка в производстве горчицы

Для производства небольших объемов горчицы, великолепно подходит серийно выпускаемая нашим заводом, вакуумно-гомогенизирующая установка УГ-ГУРТ. Если же Вы собираетесь выпускать более двух тонн готовой продукции в сутки мы готовы изготовить для Вас линию производства горчицы.

Назначение УГ-ГУРТ

Установка гомогенизирующая типа УГ-ГУРТ предназначена для эмульгирования, смешивания и термической обработки жидких и пастообразных продуктов.

Принцип работы вакуумно-гомогенизирующая установка

Рабочая емкость агрегата имеет рубашку для нагрева и охлаждения продукта и теплоизоляционный кожух. Внутри емкости расположено перемешивающее устройство специального типа с перфорированными лопастями, отбойником и плавающими скребками, препятствующими образованию пригара во время нагрева продукта и обеспечивающая хороший теплообмен между теплоносителем (хладоносителем) и обрабатываемым продуктом.

На крышке агрегата находится привод мешалки, люк для загрузки сухих компонентов, вакуумная камера для подключения аппарата к системе вакуумирования, патрубок для загрузки жидких компонентов, а также штуцер возврата продукта из циркуляционного канала. Внизу под емкостью расположен, сочетающий в себе работу гомогенизатора и роторно-пульсационного аппарата, диспергатор с двумя воронками для ввода в продукт во время циркуляции, жировых фаз и сыпучих компонентов.

Продукция, выпускаемая помимо горчицы

- Молочная - мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленый сыр, восстановление сухого молока, сливок.
- Масложировая - комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты.
- Плодоовощная - джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты.
- Кондитерская - крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь, мед.
- Безалкогольная - соки, нектары, напитки.
- дезинфицирующие средства. Косметическая - крема, шампуни, бальзамы, гели, мази, зубные пасты.
- Фармацевтическая - мази, эмульсии, гели.
- Химическая - моющие средства, клеи, лаки, политура,
- Технические характеристики установок для изготовления горчицы

Технологический процесс производства горчицы

В смеситель загружают воду, нагревают до 60-70°C, вносят подготовленные сахар и соль, после полного растворения доводят раствор до кипения, дают прокипеть, и охлаждают до 60°C.

Горчичный порошок просеивают, загружают в гомогенизатор, и постепенно вводят горячий сахарно-солевой раствор. Вымешивание производят до получения однородной массы.

Перемешанную массу выдерживают 12-15 часов в теплом месте для “созревания”. Затем добавляют ароматизированный уксус, растительное масло и тщательно перемешивают. После этого продолжают созревание в течение суток.

Технические характеристики установок для изготовления горчицы

Модели установок для изготовления горчицы		УГ-ГУРТ-160	УГ-ГУРТ-360	УГ-ГУРТ-560	УГ-ГУРТ-800
Геометрический объем, л		200	450	700	1000
Рабочий объем (в зависимости от вязкости продукта), л		160	360	560	800
Частота вращения, об/мин	мешалки	18			
	ротора	3000			
Мощность привода, кВт	мешалки	1,5	1,5	2,2	3
	ротора	7,5	11	15	30
Температура нагрева продукта, °С		110			
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,04...+0,1			
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4			
Параметры пара, подаваемого в рубашку:	давление, МПа	0,3			
	температура, °С	140			
	расход, кг/час	70	100	130	160

Оборудование для производства томатной пасты

Концентрированные томатопродукты занимают одно из ведущих мест в ассортименте плодоовощных консервов. Они являются основным компонентом овощных закусочных, обеденных, заправочных и некоторых рыбных, мясных консервов, а в системе общественного и домашнего питания входят в рецептуры первых и вторых обеденных блюд, соусов, приправ и гарниров.

НЗПО — Молпромлайн™ выпускает оборудование для производства томатной пасты на базе варочных котлов атмосферного типа, на базе вакуумно-гомогенизирующих аппаратов, на базе вакуумно-выпарных аппаратов, а также на базе УГ-ГУРТ.

Концентрированные томатопродукты представляют собой томатную массу, освобожденную от семян и кожицы и уваренную до разной массовой доли сухих веществ (в%):

- томатное пюре – до 12, 15 и 20,
- томатная паста – до 25, 30, 35 и 40.

К этой группе консервов относят и томатные соусы.

Основной продукцией томатного производства является 30%-ная томатная паста.



Подготовка сырья

В сырьевых зонах крупных предприятий широко распространены пункты первичной переработки томатов, где получают дробленую томатную массу (пульпу), которую в цистернах доставляют на завод. При этом лучше используется транспорт, упрощаются погрузочно-разгрузочные работы, сокращаются потребности в таре. Вместе с тем дробленая томатная масса не обладает естественным иммунитетом, свойственным сырью, и легко поддается порче. Поэтому разрыв между заготовкой пульпы-полуфабриката и ее переработкой на заводе не должен превышать 2 ч.

Для обеспечения ритмичной работы томатных цехов в течение суток на заводе или пункте первичной переработки создаются запасы пульпы, которую обрабатывают следующим образом: подогревают до $75 \pm 5^\circ\text{C}$, протирают и финишируют (диаметры отверстий в ситах протирачных машин соответственно 1,2 и 0,4 мм), затем подогревают до $93 \pm 3^\circ\text{C}$ с целью подавить жизнедеятельность микроорганизмов и охлаждают до $23 \pm 3^\circ\text{C}$. Хранить пульпу в теплоизолированных емкостях вместимостью 2...100 м³ можно в течение 10 часов.

Технологические процессы мойки, сортировки по степени зрелости и качеству, дробление относят к первичной переработке томатов, которая может осуществляться по двум схемам. Первая схема предполагает выгрузку томатов из ящиков, ящичных поддонов и других средств доставки в емкости с водой, соединенные системой гидротранспортеров, в которых осуществляются смыв, размягчение и удаление почвенных примесей. Гидротранспортер представляет собой бетонированный желоб, расположенный в полу с уклоном 10... 12 м на 1 м, в котором потоком воды томаты перемешаются со скоростью 0,7...1 м/с. Расход воды составляет 4...5 л/кг сырья. Для улавливания механических примесей в днище ванны и руслах гидротранспортеров устанавливаются ловушки. Томаты из гидрожелоба наклонным элеватором подают в моечные машины вентиляторного типа. Расход воды для эффективной мойки должен составлять не менее 2 л/кг сырья, а давление воды в душах 200...300 кПа. Сортировка сырья по степени зрелости и качеству проводится вручную на роликовом конвейере. По первой схеме успешно осуществляется переработка томатов ручного сбора. Что касается сырья машинной уборки, поступающего в больших объемах, с повышенным содержанием земляных и растительных примесей и недозрелой части (более 15%), то его обрабатывают по второй схеме. Томаты разгружают с помощью гидромониторов. Мойку их осуществляют в системе гидротранспортеров четырех контуров, что значительно снижает повреждаемость томатов по сравнению с традиционными моечными машинами.

Сырье из приемной емкости по решеткам попадает в гидрожелоб второго контура, а вода поступает в гидрожелоб первого контура и в емкость для очистки, а затем опять подается на гидромониторы. Томаты из гидрожелоба элеватором подаются на флотационный сортирователь третьего контура, основанный на разной скорости всплывания в потоке воды зрелых и зеленых томатов. Окончательную сортировку по степени зрелости на три фракции (красные, бурые и зеленые) сырье проходит на фотоэлектронном сортирователе и роликовых конвейерах четвертого контура. Красные томаты поступают на дальнейшие технологические операции, а недозрелая часть томатов может быть использована для выработки солений, маринадов и салатов.

Нормализация пульпы

В процессе производства концентрированных томатопродуктов нерастворимые в воде части плода – кожица, семена и сосудистые волокна, не представляющие непосредственной ценности для получения готового продукта, удаляют. Для приближения соотношения растворимых и нерастворимых веществ к оптимальному применяется процесс, называемый нормализацией, который осуществляется по следующей схеме: грубое протирание, подогрев, протирание и прессование отходов.

Стерилизация томатной массы в потоке

Низкая активная кислотность томатов машинного сбора (рН 4,0...4,7), обильное загрязнение почвой, растительными примесями, повышенное количество поврежденных плодов (6... 15%) создают благоприятные условия для развития микроорганизмов. Томатную пульпу поэтому приходится подвергать довольно жесткой тепловой обработке по схеме: подогрев до 125 °С, выдержка в течение 70 с, охлаждение до 85°С. Поскольку дальнейшие технологические процессы производства томатной пасты (уваривание, подогрев, пастеризация) осуществляются при температуре, не являющейся летальной в отношении спор возбудителей ботулизма, стерилизация пульпы в потоке рассчитана на их уничтожение. Для стерилизации применяют многоходовые трубчатые или скребковые теплообменники.

Концентрирование

Концентрированные томатопродукты в том числе томатную пасту получают выпариванием влаги из томатной массы. Для обеспечения надежной работы выпарной аппаратуры в пульпе, поступающей на выработку томатной пасты, отношение Р/НР должно быть не меньше 6,5. Если это отношение меньше 6,5, томатная масса направляется для производства томатного пюре.

Варка томатного пюре

Для уваривания томатной пульпы до массовой доли сухих веществ 12, 15 и 20% применяют вакуумно-выпарные аппараты или выпарные аппараты открытого типа в случае применения открытых аппаратов, при наличии нагара на змеевиках резко уменьшается коэффициент теплопередачи, увеличивается продолжительность варки и ухудшается качество продукта.

Варка томатной пасты

Томатную пасту варят в вакуум-выпарных установках. Отсутствие контакта с воздухом и низкая температура кипения под разрежением обеспечивают сохранение витаминов, красящих веществ и других ценных составных частей сырья.

Пониженная температура кипения томатной массы позволяет применить для обогрева вакуум-аппаратов пар низкого давления, что дает значительную экономию теплоты. На консервных предприятиях на линиях производства томата-пасты распространены вакуум-выпарные установки трех типов: прямоточного, противоточного и смешанного (прямоточно-противоточного). В установках, работающих на принципе прямотока, движение греющего пара и продукта осуществляется в одном направлении, противотока- движение греющего пара и продукта встречное, в установках прямоточно-противоточного типа реализуются оба принципа.

Установки противоточного типа более совершенны в техническом отношении и лучше приспособлены для переработки томатов машинной уборки. Температура готового продукта благодаря противоточной схеме выше, чем при прямотоке. Следовательно, вязкость при противотоке меньше, что улучшает циркуляцию массы и интенсифицирует процесс выпаривания. Это существенное преимущество при производстве продуктов высокой вязкости, каким является 30%-ная томатная паста.

Асептическое консервирование

Особое место в решении проблемы преодоления сезонности и организации равномерной работы томатного производства в течение всего года отводится асептическому консервированию. Технологический процесс включает следующие этапы: санитарную обработку технологического оборудования для производства томатной пасты, а также резервуаров для ее хранения, подготовку стерильного воздуха, кратковременную стерилизацию и охлаждение продукта, хранение его в крупных емкостях вместимостью 20...50 м³ и фасовку в межсезонный период в потребительскую тару.

Для обеспечения асептических условий все оборудование, продуктопроводы и резервуары проходят проверку на герметичность, мойку горячей водой, стерилизацию горячим 2-3%-ным раствором каустической соды в течение 45 мин., мойку водой при $90\pm 10^{\circ}\text{C}$ в течение 1 часа и обработку паром при 110°C не менее 2 часов. Стерильный воздух, заполняющий резервуары, получают фильтрованием окружающего воздуха через бактериологические фильтры.

Томатная паста температурой $46\ldots 70^{\circ}\text{C}$ из вакуум-выпарных установок поступает в приемный резервуар, а из него в подогреватель, где, смешиваясь с паром, нагревается до $125\pm 5^{\circ}\text{C}$ и при этой температуре выдерживается 240 с в стерилизаторе. Далее продукт поступает на предварительное охлаждение до 100°C в атмосферный охладитель, а затем окончательно охлаждается в вакуумном охладителе до $30\pm 5^{\circ}\text{C}$. Одновременно из продукта испаряется конденсат, внесенный при стерилизации. Вакуум создается эжекторным конденсатором и паровым эжектором.

Охлажденный продукт по стерильному трубопроводу подается в подготовленные резервуары, герметизируется и хранится при температуре не ниже 0°C . Полуфабрикаты из резервуаров-хранилищ в асептических условиях вновь фасуют в стерильную транспортную тару и доставляют на специализированные предприятия по выпуску на их основе готовой продукции.

Томатные соусы изготавливают из свежих томатов или из концентрированных полуфабрикатов с добавлением главным образом соли, сахара и пряностей. В отдельные виды соусов добавляют овощи, яблочное пюре, муку, растительное масло, пюре из сладкого перца и лимонную кислоту.

Если Вы хотите приобрести технологическую линию или оборудование для производства томатной пасты, томатных соусов, либо концентрированной томатной пасты с упаковкой в асептические мешки, обращайтесь к нашим специалистам, и они подготовят для Вас коммерческое предложение.

Купить оборудование для производства томатной пасты можно по предварительно согласованным вариантам, габаритам и производительности. Цена оборудования для производства томатной пасты всегда договорная из-за непредсказуемости затрат.

Оборудование для производства фруктовых начинок

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и производит модельный ряд Вакуумных котлов, гомогенизирующих модулей и производственных линий для изготовления фруктовых термостабильных начинок.

Наши специалисты разработают и изготовят оборудование для производства фруктовых начинок согласно требованиям технологического процесса изготовления продукта и с учетом пожеланий заказчика. Линия, модуль или вакуумный котел, могут быть исполнены любого объема, в рамках от 50 до 3000 литров за один производственный цикл. Рабочий размер емкостей ограничивается не нашей технической возможностью, а удобством обслуживания оборудования и суммой таких показателей, как время приготовления + качество смешивания продукта + энергозатраты. Оборудование для производства фруктовых начинок может быть снабжено подъемной крышкой посредством электромеханического винтового подъемника, либо герметичной крышкой и технологическим люком, или ручным подъемом крышки. Устройство котла определяется лишь рабочим объемом и удобством обслуживания. На качество продукции, устройство крышки не влияет.



Приготовление продукта в вакуумной емкости (котле) 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 продукта делает данный процесс более быстрым и удобным. Использование вакуума при варке продукта в вакуумной емкости, вакуумно-гомогенизирующей установке, модуле или котле существенно увеличивает срок хранения ряда продуктов вследствие дегазации, а именно, удалении воздушных вкраплений из получаемой смеси.

На самом деле комплектация производственной линии или гомогенизирующего вакуумного модуля на 50% зависит от технолога, который будет работать с данным оборудованием.

Модуль может быть оснащен гомогенизирующими и насосными агрегатами и устройствами, как погружного так и выносного типа.

Нагрев продукта может осуществляться, как паром, так и другими теплоносителями, посредством электрических ТЭН.

Одни технологи предпочитают универсальные модули с комбинированными рубашками нагрева и охлаждения, другие настаивают на отдельных емкостях, нередко это зависит не только от требований к технологическому процессу.

Восстановление сухих компонентов и дальнейшую пастеризацию смеси перед внесением в основной вакуумный котел, реактор или модуль, возможно осуществлять в отдельных смесителях-эмульгаторах, либо непосредственно вводить через специальную воронку в трубопровод циркуляции, через гомогенизатор-диспергатор посредством вакуума.

Технические характеристики

Рабочая вместимость, л	50-5000 (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

Комплекты оборудования для производства косметики на основе морских водорослей

НПО Молпромлайн, разрабатывает и производит огромный ряд оборудования и технологических линий, для производства косметики на основе морских водорослей.

Оборудование, используемое в производстве косметики из морских водорослей: смесители универсальные, вакуумное оборудование, насосы, гомогенизаторы, диссольтеры, емкости накопительные, емкости атмосферные и т.д.

Изготавливаемая на основе морских водорослей косметическая продукция:
Гели, шампуни, скрабы, кремы, лосьоны и т.д.

Ёмкость вакуумная трёхслойная - СМУ-1000

СМУ-1000. Ёмкость вакуумная трёхслойная $V = 1000$ л., из пищевой нержавеющей стали AISI 304, внутренняя поверхность зеркальная, с рубашкой нагрева и охлаждения (водой в рубашку), теплоизоляция и облицовка, на раме разборной, дно - конусное, патрубок выхода продукта снизу с разъемом «молочная муфта» Ду-50 с нержавеющей краном Ду-50 (высота от патрубка до пола 400 мм), патрубок входа продукта сверху на крышке реактора (с внутренней поверхности крышки имеет продолжение 15 см.) с разъемом «молочная муфта» Ду-50.

Тэны из нержавеющей стали 45 кВт (9 штук по 5 кВт) ступенчатое включение, запасная пластина фиксации ТЭНов для коробки нагрева.

Крышка конусная герметичная (шип-паз) с люком смотровым на 300мм, штуцер с быстросъемным разъемом Ф 20мм для вакуумного насоса с вакуумметром, электромеханический подъем крышки с выходом мешалки.

Перемешивающее устройство согласно рисунка заказчика 60 об./мин. – тах, мотор-редуктор 3 кВт с частотным преобразователем, мешалка крепится к крышке (редуктору) и имеет опору по центральной оси на дне реактора (с целью предотвращения горизонтального перемещения оси мешалки из-за очень вязкого продукта перемешивания).

С линией вакуумирования и обратным клапаном на линию вакуумирования.

Вакуумный сепаратор для отвода конденсата с вакуумной системы смесителя.

Пульт управления, включая пускатель перемешивающего устройства, управление нагревом и охлаждением, датчик ТСМ (в продукт, рубашку), ОВЕН двухканальный, управление вакуумным насосом, частотным преобразователем.

Зачистка швов зеркальная.

Длина электрической проводки от пульта до двигателя перемешивающего устройства выполнить на длину, позволяющей поднять крышку с мешалкой на всю длину мешалку.

Рама, на которой расположен реактор – разборная, выполнена из нержавеющей стали, без колёс.

Ёмкость вакуумная трёхслойная

Ёмкость вакуумная трёхслойная $V_{\text{раб.}} = 200$ л., из пищевой нержавеющей стали AISI 304, внутренняя поверхность зеркальная, с рубашкой нагрева и охлаждения (водой в рубашку), теплоизоляция и облицовка, дно - конусное, патрубок выхода продукта снизу с разъемом «молочная муфта» Ду-50 с нержавеющей дисковым затвором Ду-50.

Тэны из нержавеющей стали 30 кВт (6 штук по 5 кВт) ступенчатое включение.

Крышка конус, герметичная (шип-паз) со смотровым окном. На крышке штуцер с быстросъемным разъемом Ф 20мм для вакуумного насоса с вакуумметром.

Съемная воронка для загрузки компонентов Д300 на молочной муфте Ду100, окно для лампы подсветки с лампой подсветки закрытого типа, с патрубком входа продукта сверху на крышке реактора (с внутренней поверхности крышки имеет продолжение), с разъемом «молочная муфта» Ду-50.

Перемешивающее устройство специального типа с наклонными лопатками.

Скорость вращения вала мешалки с плавной регулировкой от 0 до 60 об./мин.

Привод мешалки мотор-редуктор 1,5 кВт с частотным преобразователем, мешалка крепится к крышке (редуктору) и имеет опору по центральной оси на дне реактора (с целью предотвращения горизонтального перемещения оси мешалки из-за очень вязкого продукта перемешивания).

Насос вакуумный с линией вакуумирования и обратным клапаном на линию вакуумирования.

Пульт управления, включая пускатель перемешивающего устройства, управление нагревом и охлаждением, датчик ТСМ (в продукт, рубашку), ОВЕН двухканальный, управление вакуумным насосом, частотным преобразователем. Зачистка швов зеркальная.

Электромеханический винтовой подъемник крышки с мешалкой, с полным выходом мешалки из реактора.

Длина электрической проводки, от пульта до двигателя перемешивающего устройства, выполнить на длину, позволяющей поднять крышку с мешалкой на всю длину мешалку. Рама, на которой расположен реактор, разборная. Материал рамы нержавеющая сталь AISI 304.

Линии производства шампуня

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и изготавливает различные виды технологического оборудования, линии, широко используемое в косметической промышленности.

Продукция выпускаемая на оборудовании НПО Молпромлайн:

мази, шампуни, гели, краски для волос, скрабы, кремы, маски для лица, лосьоны, зубные пасты, эфирные масла и т.д.

Косметическая продукция:

Мази, шампуни, гели, краски для волос, скрабы, кремы, маски для лица, лосьоны, зубные пасты, эфирные масла и т.д.

Оборудование для производства косметики:

- Оборудование для производства гелей
- Оборудование для производства зубных паст
- Оборудование для производства краски для волос
- Оборудование для производства крема
- Оборудование для производства лосьонов
- Оборудование для производства мазей
- Оборудование для производства масок для лица
- Оборудование для производства скрабов
- Оборудование для производства шампуня
- Оборудование для производства эфирных масел

Стерилизаторы, накопительная емкость, варочная емкость, варочный котел, варочный реактор, жиротопка, плавитель жира, гомогенизатор, вакуумный насос, вакуумный миксер, смеситель, вакуумный смеситель и т.д.

Вакуумно-гомогенизирующий аппарат для приготовления шампуня ВГА-150.

Емкость вакуумная трехслойная. Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304. Дно конус. Рабочий объем емкости 150 литров.

Мешалка рамная с мотором-редуктором 0,75 кВт. Скорость вращения вала мешалки 0-30 оборотов в минуту регулируемая посредством преобразователя частоты вращения «Веспер». Фторопластовые скребки.

Рубашка нагрева объемная. Нагрев посредством встроенных ТЭН, мощностью 9 кВт (две группы по 4,5 кВт).

Пульт с функцией автоматического и принудительного включения и выключения тэнов, автоматического поддержания температуры, процесса нагрева и охлаждения, функцией управления мешалкой, гомогенизатором и винтовым насосом.

Система охлаждения емкости через встроенный в рубашку нагрева змеевик с пневматическими клапанами «FESTO» на вход и выход охлаждающей жидкости. Штуцер для подачи воды. Два терморегулятора двухканальных ОВЕН. Датчики температуры (в продукт и в рубашку нагрева). Запорная арматура с затворами дисковыми, диаметром 80мм на выгрузном патрубке по центру доньшка емкости.

Система циркуляции и выгрузки продукта через гомогенизатор и винтовой насос с затворами дисковыми.

Крышка конус. Подъем крышки ручной, с амортизаторами.

Емкость на раме из нержавеющей стали. Вакуумный насос, моновакууметр электромагнитный, обратный клапан, вакуумный трубопровод с ловушкой и сливным бачком.

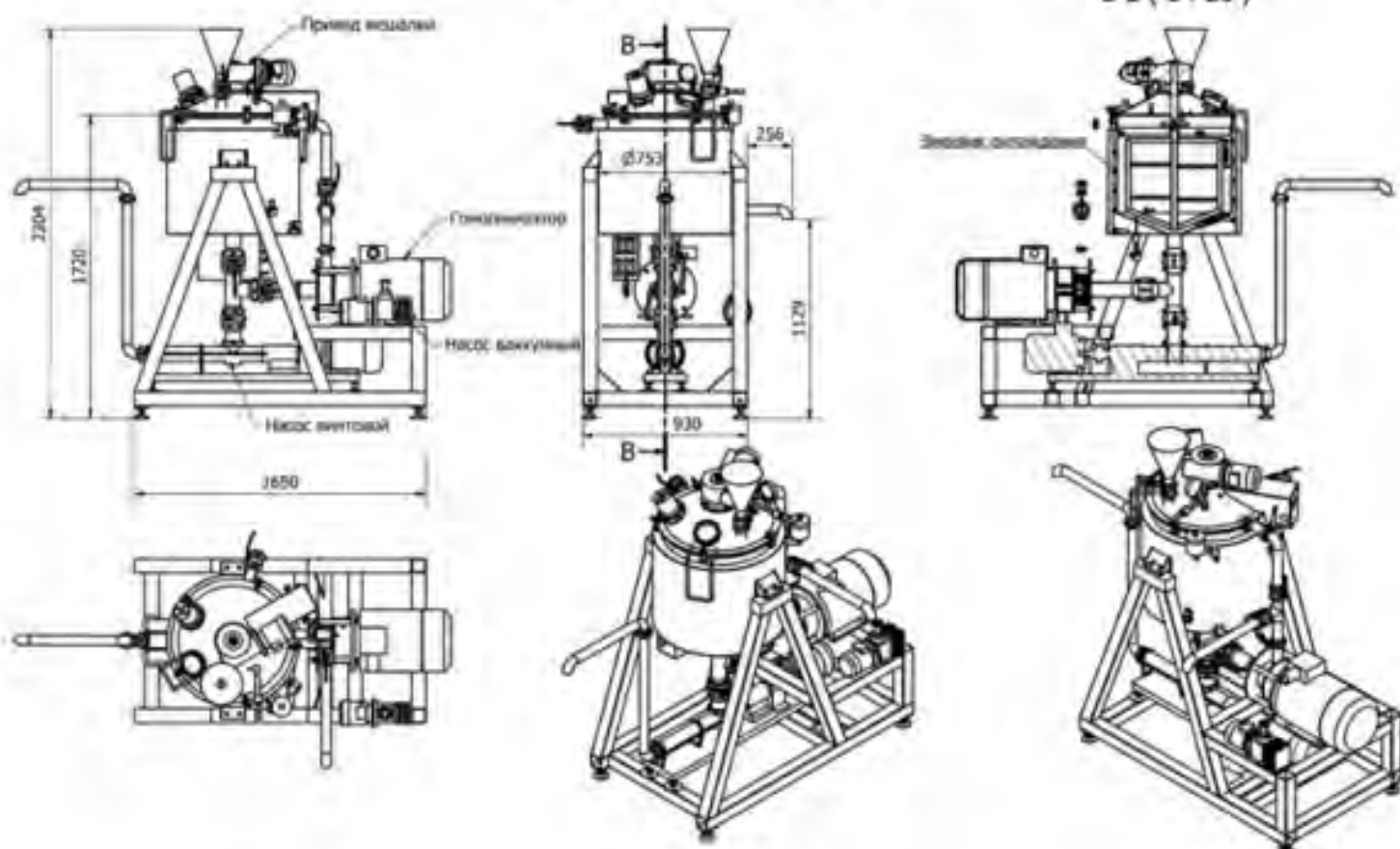
Смотровое окно ДУ 100 мм с освещением внутренней части реактора.

Две воронки для ввода сухих и жидких компонентов во время процесса приготовления.



ВГА-150 Вакуумно-гомогенизирующий аппарат для приготовления косметических средств

В-В (1 : 20)



Комплекты оборудования для производства моющих средств

Перечень производимого оборудования для изготовления моющих средств

Производим оборудование для изготовления моющих средств:

- смесители универсальные;
- вакуумное оборудование;
- насосы, гомогенизаторы;
- диссоolverы;
- емкости накопительные: вакуумные и атмосферные;
- вакуумный реактор и миксер-гомогенизатор;
- плавители, жиротопки, насосы, накопители и многое другое.



Перечень моющих средств производимого на оборудовании Молпромлайн

На технологическом оборудовании для производства различных по назначению моющих средств изготавливаются:

- шампуни;
- бальзамы-ополаскиватели;
- кондиционеры, гели;
- пены для ванн;
- мыло косметическое и детское и тому подобное.

Для выпуска продукции необходимо оборудование для производства бытовых и технических моющих средств, позволяющее обеспечить равномерную структуру и нагрев во время технологического цикла.

Преимущества предлагаемого нашей компанией оборудования:

- небольшая производственная площадь для установки оборудования;
- простота технологического процесса;
- высокая степень однородности состава продукции;
- большая технологическая гибкость (могут использоваться масла, жирные кислоты, так и их смесь);
- быстрый производственный запуск и простота в обращении;
- отсутствие выбросов во внешнюю среду;
- относительно небольшие энергетические затраты на подогрев.

Мы производим современную, высокотехнологичную и передовую продукцию.

В каталоге предприятия представлено много вариантов оборудования, конкретная комплектация рассчитывается индивидуально по каждому запросу заказчика.

Вся линейка разрабатываемого и выпускаемого оборудования не разочарует самого взыскательного покупателя профессиональной продукции.

Небольшие капитальные вложения и малые площади, необходимые для запуска оборудования идеальный вариант для компаний с ограниченной площадью и капиталовложениями, реальная возможность начать свой малый бизнес.

НЗПО — Молпромлайн™ много лет на рынке Российской Федерации и стран СНГ, особые условия для наших партнеров можно узнать по телефонам и информации на сайте.

Технические характеристики оборудования для производства моющих средств:

№	Комплект оборудования для производства моющих средств
1	Смеситель СМУ-1000 Смеситель СМУ-1000 V-раб=1000 л. вакуумный трехслойный резервуар из нержавеющей стали, с рубашкой, термоизоляция минеральной ватой, на опорах, дно и крышка- конус с высотой конуса 200мм (кран для слива продукта Ду-80), крышка герметичная. Нагрев осуществляется посредством электрических тэн из нерж. стали, мощностью 45 кВт. рабочий люк 400 мм- герметичный, смотровое окно с подсветкой, с тремя загрузочными штуцерами Ду 50, перемешивающее устройство рамного типа на 1/3 высоты(повторяет форму днища), 60 об. /мин, мотор-редуктор 2,2 кВт., с опорой мешалки, штуцера подвода охл воды 3/4", бобышки под стеклянный мерник 1/2"с наружной резьбой, труба входа продукта на глубину 2/3 . Второе перемешивающее устройство быстроходное типа "фреза". Скорость вращения фрезы регулируемая частотником от 0 до 1500 оборотов в минуту. Мощность привода фрезы 22 кВт. Пульт управления, включая пускатель перемешивающего устройства, управление нагревом и охлаждением.
2	Насос Насос для перекачки из варочной в расходную емкость
3	Резервуар технологический РТ-1000 Резервуар технологический РТ-1000 Vраб-1000л, однослойный из нержавеющей стали, дно конус, с мешалкой рамного типа, 20-30 об/мин 2.2 кВт., штуцер выходной 2" с краном шаровым
4	Фильтр Быстросъемные фильтры
5	Трубопровод Обвязка и запорная арматура Ду-80
6	Дозатор Дозирующее устройство УД-2 двухместное

Комплекты оборудования для производства ЛКМ

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает и изготавливает оборудование для производства красок и лакокрасочных материалов.

Оборудование Молпромлайн широко востребовано среди отечественных и зарубежных производителей, что легко объяснить сочетанием следующих факторов:

- Оборудование производится из высококачественной нержавеющей и углеродистой стали.
- По желанию заказчика оборудование производится из специальных нержавеющей сталей с высокой устойчивостью к продуктам содержащим, йод, щелочь и т.д..
- Стоимость и качество нашего оборудования для производства красок находится на конкурентном уровне.

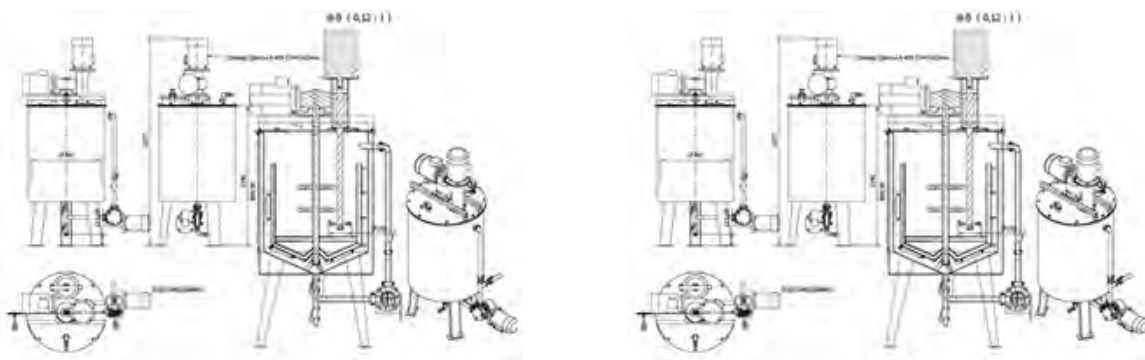
Полуавтоматический модуль фильтрации и дозирования красок

Кроме диссольверов и линий различных типов предназначенных для производства водно-дисперсионных, акриловых красок, шпаклевок, грунтов, фактурных красок и штукатурок, наша компания разработала простой в эксплуатации и недорогой полуавтоматический модуль фильтрации и дозирования красок.

Модуль состоит из тележки на которой установлен самовсасывающий мембранный насос и разборный фильтр не требующий замены картриджей.

Фильтр полностью изготовлен из нержавеющей стали включая внутреннюю сетку и хомуты. К фильтру прилагается запасной картридж лишь для того чтобы не останавливать процесс фасовки. В случае загрязнения нужно просто достать из фильтра рабочий картридж и вставить запасной, после чего продолжить процесс. Загрязненный же фильтр в это время отправить на промывку. Далее модуль состоит из емкости компенсирующей давление продукта который поступает из мембранного насоса, после чего продукт уже без брызг подается на фасовку.

Диссольверы для ЛКМ подразделяются на агрегаты различных типов:

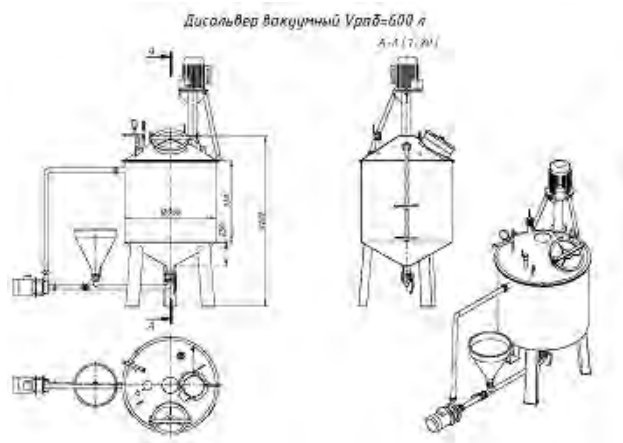


- **Диссольверы стационарные для ЛКМ**

Конструкция диссольвера стационарного типа представляет собой однослойную емкость, установленную на опорах или раме. Диссольвер стационарный может быть оснащен быстроходным перемешивающим устройством типа «фреза». Перемешивающее устройство может быть расположено как по центру емкости, так и со смещением на некоторое расстояние от центра, либо под наклоном относительно оси емкости. Так же диссольвер может быть оснащен двумя перемешивающими устройствами, работающими одновременно на различных скоростях. Обычно в данном случае по центру емкости устанавливается перемешивающее устройство якорного типа с фторопластовыми скребками или без. Скорость вращения якорной мешалки регулируется преобразователем частоты вращения и имеет диапазон от 0 до 60 оборотов в минуту. Быстроходная мешалка типа «Фреза» устанавливается со смещением от центра емкости и имеет регулируемый диапазон вращения вала от 0 до 1500 оборотов в минуту. Диссольверы стационарные могут быть оснащены рубашками нагрева или охлаждения продукта в зависимости от требований к техническому процессу приготовления того или иного продукта. Теплоносителем по желанию заказчика может являться вода, глицерин или пар.

- **Диссольтверы вакуумные для ЛКМ**

Диссольтвер вакуумный может иметь то же самое оснащение, что и стационарный. Обычно отличие заключается лишь в толщине металла из которого изготовлена внутренняя ванна агрегата, и наличием специальной крышки с вакуумными уплотнениями и комплектующими обеспечивающими создание и поддержание вакуума в рабочей ванне агрегата. Так же диссольтверы вакуумные, для смешивания особо вязких консистенций, могут быть оснащены специальными мешалками, в количестве трех штук.



Быстроходная фреза скорость вращения которой от 0 до 1500 об/мин.

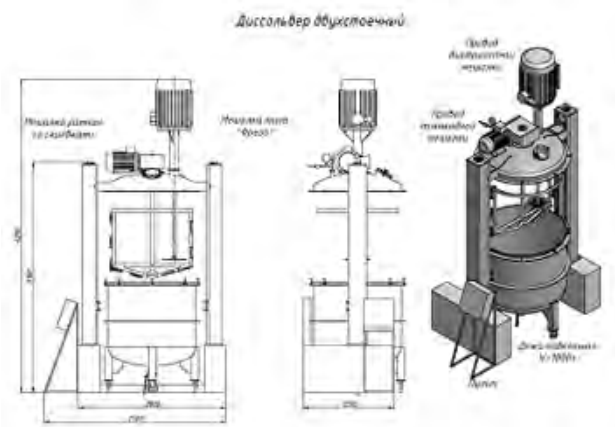
Устройство якорного типа со скребками, для снятия продукта со стенок емкости.

Перемешивающее устройство с лопатками, которые своим положением на валу образуют шнек, что при работе данного устройства способствует более лучшему продвижению продукта в направлении, где расположена фреза.

- **Диссольтверы с подъемной крышкой и подкатной дежой для ЛКМ**

Диссольтверы данного раздела оснащаются, так же как и предыдущие, одной или двумя мешалками. Отличие заключается в том, что перемешивающие устройства закреплены на специальной крышке-консоли, которая может передвигаться посредством винтового подъемника, установленного на раме специальной конструкции, вверх и вниз. Ванной для продукта служит отдельная емкость называемая дежой. Дежи могут быть оснащены механизмами передвижения (колесами с тормозами) или конструкцией позволяющей перемещать дежу с помощью погрузчика, рохли.

Диссольтверы изготавливаются различных объемов и комплектаций в зависимости от возможностей и требований Заказчиков.



Комплекты оборудования для производства искусственного камня

НЗПО — Молпромлайн™ разрабатывает актуальное оборудование, необходимое для производства искусственного камня. Наша команда профессиональных специалистов, сопровождает разрабатываемые проекты от технологической схемы до установки и запуска оборудования, осуществляет техническую поддержку.

Вся продукция, поставляемая нашей компанией, является высоко технологичной качественной, эффективной и безопасной с продуманной архитектурой. По технологической схеме данного производства, предполагается такое оборудование для производства искусственного камня, как: вакуумный вибростол и пост, диссольвер, смеситель вакуумный и прочее.

Все части изделий, которые могут соприкасаться с материалом, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Гарантийные обязательства на собственную продукцию компания МолПромЛайн предоставляет сроком до 1,5 лет.

Комплектация оборудования для производства искусственного камня

Независимо от выбранной технологии и специфики предприятия оборудование для производства искусственного камня предполагает довольно значительное количество различных приспособлений и механизмов. Оно должно облегчить производственный процесс, работу технического персонала и повысить качество выпускаемой продукции. В большом общем списке можно условно выделить необходимое оборудование или обязательное. В этой производственной линейке есть и вспомогательное оборудование для производства искусственного камня. Окупается оборудование в зависимости от типа, количества выпускаемой продукции, рабочей загрузки.



Вакуумный вибростол



Диссольвер



Искусственный камень

Стартовые относительно высокие затраты по приобретению оборудования окупаются высокой рентабельностью выпускаемой продукции.

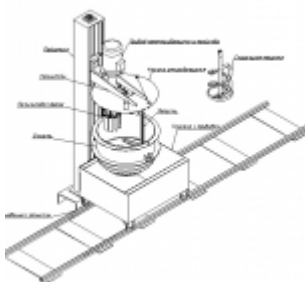
Вакуумный вибростол

№	Комплектация вакуумного вибростола	Кол-во
1.	Вибростол	1
2.	СТОЛЕШНИЦА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	1
3.	КОЛПАК	1
4.	ПАСПОРТ	1

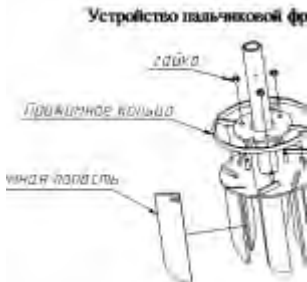
Вакуумный пост

№	Комиплектация вакуумного поста	Кол-во
1.	Вакуумный насос	1
2.	РАМА	1
3.	СИСТЕМА ТРУБОПРОВОДОВ с запорной арматурой	1 комплект
4	ВАКУУМЕТР ЭЛЕКТРОКОНТАКТНЫЙ	4
5	ВАКУУМЕТР ПОКАЗЫВАЮЩИЙ	1
6.	ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	1
7.	ПАСПОРТ	1

Диссоolverы



Общий вид установки



Пальчиковая фреза

Характеристики диссоolverа

Технические характеристики диссольвера			Значение
Объем, л	емкость высокая	геометрический	150
		рабочий	100
Объем, л	емкость низкая	геометрический	100
		рабочий	50
Частота вращения, об/мин	емкость		0-50(плавная регулировка)
	мешалка быстроходная		0-1500 (плавная регулировка)
Мощность привода, кВт	емкость		5,5
	мешалки быстроходной		3,0
Давление в рабочем объеме чаши, МПа			нет

Габариты диссольвера

Габариты диссольвера		Значение
Габаритные размеры, мм	емкости высокой (диаметр x высота)	600x600
	емкости низкой (диаметр x высота)	600x350
	тележки с приводом	900x720x500
	подъемника	600x850x2500
	основание с рельсами	1250x120x3000
Масса, кг		640

Смеситель вакуумный

Технические характеристики вакуумного смесителя		Значение
Объем, л	геометрический	150
	рабочий	100
Частота вращения, об/мин	емкости	50
	подъемника	90
Мощность привода, кВт	емкости	5,5
	подъемника	0,75
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		- 0,09 ... 0
Габаритные размеры, мм	емкости (диаметр x высота)	600x600
	тележки с приводом	900x720x500
	подъемника	600x850x2500
	основание с рельсами	1250x120x3000
Масса, кг		560

Комплекты оборудования для производства шпаклевки

Основное оборудование для производства шпаклевки – это диссольвер (смеситель). Простая комплектация такого оборудования позволяет открыть бизнес даже начинающему предпринимателю с небольшими финансовыми инвестициями. Практически в любом помещении площадью 25 метров квадратных можно организовать производство шпаклевки.

Диссольвер предназначен для смешивания и измельчения жидких пастообразных продуктов. Установка соединяет одновременно несколько технологических процессов без использования промежуточных емкостей.



Диссольвер является основным технологическим оборудованием по производству шпаклевки.

Принцип действия:

Наивысшая сила сдвига в быстро вращающейся фрезе действуют непосредственно близи зубьев и поверхности.

Вследствие взаимного рикошета частицы пигмента и наполнителя разбиваются.

Зоны высокого давления, через которые проходит наполнитель, сменяются зонами разрежения.

Образуются пустоты, так называемые кавитационные пустоты.

Наполнитель «выстреливается» в пустоты с силой гидравлического удара.

Наша компания производит современное передовое оборудование. В каталоге предприятия представлено много вариантов оборудования, конкретная комплектация выполняется индивидуально по каждому запросу заказчика.

Вся линейка разрабатываемого и выпускаемого оборудования порадует взыскательного заказчика профессиональной продукции.

Относительно не большие денежные вложения, минимальная площадь, такие условия для эксплуатации оборудования идеальная и реальная перспектива открыть малое предприятие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДИССОЛЬВЕРА

Таблица 1

Наименование		Значение
Объем, л		1400
Частота вращения, об/мин	мешалка тихоходная	28
	мешалка быстроходная	0-1500 (плавная регулировка)
Мощность привода, кВт	мешалки тихоходной	7,5
	мешалки быстроходной	45
Давление в емкости не более		0.05
Габаритные размеры (диаметр x высота), мм		3150x1000x1000
Масса, кг		800

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШПАКЛЕВОК

Диссоolver представляет собой однослойную или многослойную емкость с дном и крышкой в виде конуса или торосферы.

Емкость вакуумная. Вакуум создается при помощи вакуумного насоса.
Слив продукта производится в нижней точке конусного дна через шаровой кран DN 80.
Крышка, закрывающая чашу, имеет люк (400 мм диаметра) для загрузки исходных компонентов.
Крышка прижимается к фланцу чаши зажимами.

Установка укомплектована двумя или тремя мешалками (тихоходной рамной, быстроходной фрезой, шнеком), движущимися навстречу друг другу. С целью предотвращения прилипания продукта к стенкам сосуда, тихоходная мешалка снабжена фторопластовыми скребками. Приводы мешалок находятся на крышке.

Быстроходная мешалка имеет плавную регулировку скорости вращения от 0 до 1500об/мин.
Все части изделия, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из пище-вой нержавеющей стали AISI 304.

Пульт установки предназначен для управления технологическим процессом измельчения и смешивания продукта.
Диссоolver работает в периодическом режиме с выполнением технологических операций, последовательность и продолжительность которых определяется технологическим регламентом на производство конкретного продукта.

Обычно работа производится в следующей последовательности:
Провести дезинфекцию узлов и деталей, контактирующих с обрабатываемым продуктом, согласно инструкции, действующей на пред-приятии.
Закрыть крышку, завернуть зажимы.
Согласно технологии выставить частотным преобразователем скорость вращения фрезы и задать плавный разгон до заданной скорости. (При отработке технологического процесса можно изменять данные параметры.)
Включить электрическое питание нажатием кнопки «Сеть» на пульте управления.
Далее весь процесс повторяется снова. Если сорт продукта не меняется, то чаша не нуждается в предварительной мойке.
В случае нарушения пломб или контрольных устройств гарантийные претензии не принимаются.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАКОПИТЕЛЯ

Таблица 1

Наименование		Значение
Объем, л		1400
Частота вращения, об/мин	мешалка тихоходная	28
Мощность привода, кВт	мешалки тихоходной	7,5
		45
Габаритные размеры (диаметр x высота), мм		3150x1000x1000
Масса, кг		800

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Смеситель представляет собой цилиндрическую чашу с ТОРОСФЕРИЧЕСКИМ ДНОМ и ПЛОСКОЙ КРЫШКОЙ.
- Слив продукта производится в нижней точке конусного дна через шаровой кран DN 80.
- Крышка, закрывающая чашу, (1/3 диаметра) для загрузки исходных компонентов. Крышка прижимается к фланцу чаши зажимами.
- Установка укомплектована мешалкой (тихоходной рамной). С целью предотвращения прилипания продукта к стенкам сосуда, тихоходная мешалка снабжена фторопластовыми скребками. Привод мешалки находится на крышке.
- Все части изделия, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Пульт установки предназначен для управления технологическим процессом измельчения и смешивания продукта.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Установка работает в периодическом режиме с выполнением технологических операций, последовательность и продолжительность которых определяется технологическим регламентом на производство конкретного продукта. Обычно работа производится в следующей последовательности:

- Провести дезинфекцию узлов и деталей, контактирующих с обрабатываемым продуктом, согласно инструкции, действующей на предприятии.
- Заккрыть крышку, завернуть зажимы.
- Включить электрическое питание нажатием кнопки «Сеть» на пульте управления.
- Далее весь процесс повторяется снова. Если сорт продукта не меняется, то чаша не нуждается в предварительной мойке.

Оборудование для производства шпаклевок может быть изготовлено по техническому заданию Заказчика.

Комплекты оборудования для производства клея

НЗПО — Молпромлайн™ зарекомендовала себя надежным и выгодным партнером как на территории России, так и СНГ. Наши специалисты разработают и изготовят оборудование для производства клея на базе диссольверов различных конфигураций и производительности.

Диссольверы компании МолПромЛайн широко востребованы на рынке аналогичной продукции благодаря сочетанию оптимальных характеристик:

- Разработка в соответствии с современными тенденциями.
- Надежное оборудование высокого качества.
- Изготавливается из высококачественной нержавеющей стали.
- Устойчивость к воздействию жидких сред.
- Конкурентный уровень стоимости.
- Гарантия 24 месяца.



Особенности производства клея

- Смешивание веществ средней твердости в относительно жидкой среде.
- Растворения и диспергирования твердых веществ в жидкости.
- Активное применение в химическом промышленном секторе производства клея, красок, дисперсий и всевозможных эмульсий.

Особое место в большом ряду выпускаемого оборудования НПО МолПромЛайн занимают диссольверы.

Наша компания работает по самым последним передовым технологиям, согласно техническим пожеланиям заказчика разработает и выпустит подходящее экономически оправданное предложение по каждому конкретному проекту.

Наша компания производит современное передовое оборудование. В каталоге предприятия представлено много вариантов оборудования, конкретная комплектация выполняется индивидуально по каждому запросу заказчика.

Вся линейка разрабатываемого и выпускаемого оборудования порадует взыскательного заказчика профессиональной продукцией.

Относительно небольшие денежные вложения, минимальная площадь, такие условия для эксплуатации оборудования идеальная и реальная перспектива открыть малое предприятие.

Технические характеристики комплекта оборудования изготовления клея

№	Наименование показателя		Агрегат	Единица измерения	Показатель
1.	Внутренний объем		Диссоolver ДС-1000 (Эмульгационная емкость)	л.	1000
			Варочный котел СМУ-1000		1000
			Накопитель-смеситель СМУ-3000		1000
2.	Частота вращения и тип перемешивающего устройства		Диссоolver (тип мешалки фреза)	об./ мин	1500
			Накопитель (рамная мешалка)		28
			Накопитель (рамная мешалка)		28
3.	Электрическая мощность		Двигатель Диссоolverа	кВт	45
			Мотор-редуктор накопителя		2,2
			Мотор-редуктор накопителя		2,2
			Насос шнековый ЦНШ-3 – 3 шт.		3
4.	Общая установленная электрическая мощность линии				59
5.	Диаметр запорной арматуры			мм	50
6.	Габаритные размеры		Диссоolver		
			Накопитель		
			Накопитель		
			Гомогенизатор YUMIX P 5.5		600X350X400
7.	Масса, не более			кг	700

Основной материал исполнения - пищевая нержавеющая сталь AISI 304

Комплект оборудования для производства клея

№	Наименование единицы оборудования	Ед.изм	Количество
1	Диссоolver	шт	1
2	Варочный котел	шт	1
3	Накопитель	шт	1
4	Мотор-редуктор 2,2 кВт	шт	2
5	Двигатель 45 кВт	шт	1
6	Перемешивающее устройство рамного типа	шт	2
7	Перемешивающее устройство типа фреза	шт	1
8	Фторопластовые скребки	Комплект	2
9	Пульт управления	шт	1
10	Насос ЦНШ-3	шт	3
11	Трубопровод	Комплект	1
12	Арматура	Комплект	1
13	Датчик температуры	шт	3
14	Паспорт	шт	1

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