

Комплект оборудования для производства йогуртов ИПКС-0112

Предназначен для производства, фасовки и упаковки в пластиковые стаканы йогурта и сметаны

Общие технические характеристики:

Объем переработки молока, л/сутки	2000
Выпускаемая продукция:	
– сметана (30%), кг/сутки	73
– йогурт (2,5%), л/сутки	1900
Установленная мощность, кВт	92
Обслуживающий персонал, чел.	4
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	75

Комплектация оборудования

Ванна охлаждения ИПКС-024-1000(Н), холодопроизводительность 6,0 кВт.

Описание: Предназначена для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванна имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, вымешивающее устройство, форсунки для автоматизированной мойки, крышки и сливной кран Ду50 из нержавеющей стали. Ванна комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем ванны 1120л.; Рабочий объем ванны 1000л.; Температура молока: Поступающего 35°C; Охлажденного 4°C; Время охлаждения при заполнении 50% -3ч.; Частота вращения мешалки 35об/мин.; Холодопроизводительность агрегата 6,0кВт.; Диаметр сливного отверстия 50мм.; Установленная мощность (без хол.агрегата) 0,5кВт.; Установленная мощность (с хол.агрегатом) 4,0кВт.; Габаритные размеры (без хол.агрегата) 1700x1200x1200мм.; Масса (без хол.агрегата) 250кг.

Ванна ИПКС-053-630М(Н)

Описание: Предназначена для накопления, хранения и приготовления жидкостей и смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Ванна оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для предотвращения испарения готовящегося или хранящегося в ванне продукта по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Ванна комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм и выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем ванны 700л.; Рабочий объем ванны, не менее 630л.; Частота вращения мешалки 35об/мин.; Диаметр сливного отверстия 50мм.; Установленная мощность 0,3кВт.; Габаритные размеры, не более 1050x950x1600мм.; Масса не более 90кг.

Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-200-01(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съёмной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель ИПКС-072-200-01П(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем ванны 220л.; Рабочий объем ванны 200л.; Максимальная температура нагрева продукта 95°C; Время нагрева продукта от 4 до 76 °С - 60мин.; Частота вращения мешалки 35 об/мин.; Диаметр сливного отверстия 50мм.; Установленная мощность 31,0кВт.; Габаритные размеры 1100x1050x1650мм.; Масса не более 160кг.

Комплект оборудования для пастеризации ИПКС-013-1500

Описание: Предназначены для пастеризации молока, сливок, питьевой воды, овощных и фруктовых соков, пива, кваса, виноматериалов. В состав комплекта входят пастеризатор, пластинчатые теплообменные аппараты, центробежный насос, бак уравнивающий, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.



Технические характеристики:

Производительность 1500л/час; Температура поступающего продукта +4°C; Температура пастеризации +76°C; Максимально достигаемая температура продукта +95°C; Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента +3...+5°C; Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее 30с.; Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе не менее 70%; Установленная мощность 46,0кВт.; ; Габаритные размеры 2050x1100x1500мм.; Масса не более 460кг.

Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ

Описание: предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко и очистки их от загрязнений и молочной слизи, сепаратор применяется на предприятиях молочной промышленности, а также на пунктах приемки молока



Технические характеристики:

Производительность 100л/час; Частота вращения барабана 8000об/мин.; Установленная мощность 0,55кВт.; Габаритные размеры 755x420x700мм.; Масса не более 77кг.

Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20

Описание: Предназначены для перекачивания молока, воды, моющих, дезинфицирующих и других жидкостей. Все детали насосов выполнены из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Производительность 2,0куб.м/час.; Рабочее давление 2кгс/кв.см.; Диаметр патрубка: - нагнетающего и всасывающего 35мм.; Установленная мощность 0,75кВт.; Габаритные размеры 500x250x350мм.; Масса не более 11кг.

Насос импеллерный INOXPA RF 02/20, произв. 2 куб.м/ч

Применение

Насос RF представляет собой **насос с гибким импеллером**.

Эффект **самовсасывания** достигается благодаря конструкции насоса, максимальная глубина самовсасывания - 5 метров. Сфера применения насоса RF очень широка, насос способен эффективно перекачивать продукты различной степени вязкости, продукты с включениями, а также газосодержащие продукты.

Данный насос широко используется для **перекачивания вина** из одной ёмкости в другую, а также для перекачивания муста.



Принцип работы

Благодаря несимметричному сечению корпуса насоса, в зоне всасывания увеличивается объём между гибкими крыльями импеллера, создаётся разрежение, и жидкость поступает в корпус насоса.

Вращающееся рабочее колесо перемещает продукт от всасывающего к нагнетательному патрубку.

У нагнетательного отверстия из-за несимметричной формы корпуса крылья импеллера сгибаются, объём между ними уменьшается, тем самым вытесняя продукт.

Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122ДУС

Описание: Предназначена для фасовки и укупорки жидких и вязких продуктов в стаканчики из полистирола ёмкостью 0,15; 0,20; 0,25 и 0,5л и размером горловины 75 и 95мм. Укупорка стаканчиков осуществляется путем термической запайки горловины стаканчиков платинками из алюминиевой фольги. Установка оснащена импеллерным насосом, подающим продукт на излив непосредственно из расходной ёмкости Заказчика, лампой для бактерицидной обработки стаканчиков перед наполнением и укупоркой, устройством припайки платинок к горловине стаканчиков, кассетами-держателями стаканчиков и платинок, съёмным накопительным столом для готовой продукции. Поворот 4-х позиционного несущего диска, установка пустых и удаление укупоренных стаканчиков, наложение алюминиевой платинки после дозирования, а также включение операций дозирования и запайки осуществляются оператором в ручном режиме.



Технические характеристики:

Производительность при дозе 500 мл, стаканов/ч	600
Пределы дозирования, мл	100-500
Допустимая погрешность дозирования, не более, %	2
Диаметр горловины используемых стаканчиков, мм	75, 95
Привод	Ручной + электромеханический
Напряжение питания сети, В	220
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1400x600x1300
Масса, не более, кг	120

Ванна длительной пастеризации (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н)

Описание: Предназначена для приготовления материнских и производственных заквасок на чистых культурах молочных бактерий путем пастеризации молока, его сквашивания и охлаждения закваски. Представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Для поддержания однородной температуры в ушатах ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмотрены электрический и паровой варианты нагрева теплоносителя. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем одного ушата 22л.; Рабочий объем одного ушата не менее 20л.; Количество ушатов 2шт.; Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более 60мин.; Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более 30мин.; Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более 1,0куб.м.; Допустимая погрешность поддержания температуры не более 2°С; Установленная мощность 15,0кВт.; При работе с паром: - установленная мощность 1,0кВт.; - рабочее давление пара 1,0кгс/кв.см.; Допустимая погрешность поддержания температуры не более 2°С; Габаритные размеры 800х650х1050мм.; Масса не более 80кг.

Комплект оборудования для циркуляционной мойки ИПКС-0122(Н)

Описание: Предназначен для циркуляционной мойки и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности. В состав комплекта входят размещенные на едином несущем каркасе двухсекционная ванна, центробежный насос, комплект трубопроводов с запорной арматурой и блок управления. Секции ванны термоизолированы друг от друга, вследствие чего температура раствора в каждой из них задается и регулируется независимо. Входящие в состав комплекта для мойки центробежный насос и система трубопроводов с запорной арматурой позволяют реализовать подачу и циркуляцию моющего и дезинфицирующего растворов в подвергаемом санитарной обработке оборудовании, а также сбор этих растворов обратно в секции ванны после завершения процесса мойки. Для удобства транспортировки несущий каркас оснащен колесными опорами и ручкой. Составные части комплекта выполнены из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Производительность подачи моющих растворов 6,0куб.м/час.; Количество секций для растворов 2шт.; Объем одной секции 225л.; Объем заливаемого раствора в одну секцию, не более 200л.; Рабочий диаметр трубопроводов подачи растворов 18мм.; Рабочий диаметр трубопроводов для сбора растворов 35мм.; Диапазон рабочих температур 30-95°С; Установленная мощность 43,5кВт.; Габаритные размеры не более 1600х850х1550мм.; Масса, не более 170кг.