

# Молочные мини-заводы

## Технические характеристики

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://bosz.nt-rt.ru> | | [bzs@nt-rt.ru](mailto:bzs@nt-rt.ru)

## Мини завод для переработки 0,5 т молока в смену

Наименование продукции:

- Молоко пастеризованное фасованное объемом 0,5л;
- Сметана фасованная объемом 0,25-0,45л;
- Кефир, ряженка фасованные объемом 0,5л;
- Творог весовой.



№/№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.
1	Емкость вертикальная с теплообменной рубашкой, лопастной мешалкой, ТЭНовым нагревом объемом 600 л тип 10.01.Э-0,4 для пастеризации молока	1
2	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ	1
3	Заквасочник с двумя ушатами объемом по 30л тип 20.03.Э-0,15 для производства сметаны	1
4	Насос молочный Г2-ОПА с узлом регулировки подачи молока на сепаратор	1
5	Емкость вертикальная с теплообменной рубашкой, лопастной мешалкой, ТЭНовым нагревом объемом 200 л тип 10.01.Э-0,2 для производства кефира и ряженки	1
6	П/автомат фасовки молока, сметаны, кефира, ряженки в полистироловые стаканы ПОЛУР-600	1
7	Холодильная камера для хранения готовой продукции объемом 6 м3	

В целях удешевления стоимости оборудования и небольших объемах вырабатываемой продукции целесообразно производить фасовку всей вырабатываемой продукции на п/автомате фасовки ПОЛУР-600.

Стоимость и количество запорной арматуры и трубопроводов, необходимых для обвязки вышеперечисленного оборудования, рассчитывается дополнительно после ознакомления с планом расстановки.

Стоимость монтажа ориентировочно составляет 10% от стоимости устанавливаемого оборудования.

Теплообменные рубашки, установленные на емкостях, работают без избыточного давления, то есть охлаждение продукта осуществляется проточной водой. В случае использования ледяной воды для охлаждения продукта, в теплообменную рубашку может быть установлен змеевик охлаждения.

Суммарная мощность, потребляемая оборудованием, составит **48 кВт**.

## Завод молока для переработки 1 тонны молока в смену

### СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ

для переработки 1,0 т молока в смену



Наименование продукции:

- Молоко фасованное в пакеты типа Пюр-пак объемом 1,0л жирностью 3,2%;
- Сливки или сметана, фасованная в полистироловые стаканы объемом 0,25 и 0,4л под крышку.

№/№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.
1	Емкость вертикальная с теплоизолирующей рубашкой, рамной мешалкой, датчиком температуры, указателем уровня и мерной линейкой, с пультом управления объемом 1000л тип 10.02-1,0 для приемки молока	1
2	Насос молочный Г2-ОПА	1
3	Счетчик молока	1
4	Фильтр молочный	1
5	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5ОСЦП-1 производительностью 900л/час	1
6	Заквасочник с двумя ушатами по 30л для пастеризации сливок и производства сметаны	1
7	Пастеризатор молока производительностью до 1000 л/час с промежуточной плитой для отбора молока на сепарирование	1
8	Емкость вертикальная с теплоизолирующей рубашкой, без перемешивающего устройства, с указателем уровня с мерной линейкой объемом 300л тип 10.03пр-0,3 для пастеризованного молока	1
9	Насос молочный Г2-ОПА с углом регулировки подачи продукта	1
10	Автомат фасовки молока в пакеты типа Пюр-Пак Альтер-4 производительностью 500 пакетов/час	1
11	Компрессор воздушный С-416 с системой маслолагоотделения	1
12	Ванна двухсекционная для мойки оборудования объемом 160л тип 20.04.В-0,16	1
15	Холодильная камера для хранения готовой продукции объемом 6 м3 с холодильным агрегатом	1

- Стоимость и количество запорной арматуры и трубопроводов, необходимых для обвязки вышеперечисленного оборудования, рассчитывается дополнительно после ознакомления с планировкой помещения, где предполагается организация производства.

- Стоимость монтажа, обкатки оборудования и обучения персонала работе на нем составляет 10% от стоимости устанавливаемого оборудования.

# Завод молока для переработки 2 тонны молока в смену

## СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ

необходимого для укомплектования завода по переработке 2т молока в сутки

Жирность принимаемого молока для расчета выхода готовой продукции - 4,2%.



Наименование продукции:

- молоко цельное, фасованное в пакеты ПюрПак.

№/№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.
<b>Участок приемки молока</b>		
1	Насос молочный Г2-ОПА	1
2	Фильтр молочный	1
3	Емкость вертикальная с теплоизолирующей рубашкой, рамной мешалкой, датчиком температуры, указателем уровня с мерной линейкой, пультом управления объемом 2000л тип 10.02-2,0	1
<b>Участок переработки молока</b>		
1	Установка пастеризационно-охладительная производительностью до 1000 л/ч с временем выдержки 20 сек	1
2	Емкость промежуточная для пастеризованного молока вертикальная с теплоизолирующей рубашкой, без мешалки, без пульта управления, с указателем уровня и мерной линейкой объемом 1000 л тип 10.03-1,0	1
<b>Участок фасовки</b>		
1	Полуавтомат фасовки молока «Альтер-04» в пакеты ПюрПак производительностью 400 пакетов/час г. Железноводск	1
2	Компрессор воздушный	1
3	Ванна двухсекционная для мойки тары и оборудования Холодильная камера объемом 6 куб.м с холодильным агрегатом	1

# Молочный завод 3тонны Молоко, творог, сметана в смену

## СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ

необходимого для укомплектования завода

по переработке 3 т молока в смену



Наименование продукции:

- молоко разливное нормализованное по жирности 3,2 %;
- сметана весовая 20% жирности;
- творог весовой

№/№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.
<b>Приемное оборудование</b>		
1	<u>Емкость горизонтальная для приемки сырого молока объемом 2500л тип 20.01-2,5, охлаждение проточной водой</u>	1
2	Насос молочный Г2-ОПА	1
3	Фильтр молочный ФМ-15	1
<b>Участок переработки молока</b>		
1	Пастеризатор молока с промежуточной плитой для отбора теплого молока на сепарирование производи 1000 л/ч и временем выдержки 20 сек	1
2	Сепаратор-сливкоотделитель ОСЦП-1 производительностью 1000 л/ч	1
3.	<u>Емкость для пастеризованного молока объемом 300 л тип 10.03пр-0,3</u>	1
4	<u>Емкость для производства сметаны объемом 400 л тип 10.01Э-0,4</u>	1
5	<u>Насос молочный Г2-ОПА</u>	2
6	Ванна творожная объемом 1200 л 20.03В-1,2	2
7	<u>Тележка самопрессования 200 л 21.04-0,2</u>	1
8	<u>Бак теплоносителя объемом 100 литров для отваривания творога горячей водой</u>	1

**Примечание:**

Примерный выход готовой продукции при переработке 3 т принимаемого молока с жиром 3,6% . Молоко 3,2% - реализация 10% от количества принимаемого молока, т.е. 300 л в разливном виде. Творог н/ж весовой, на смесь будет использовано 2400 л, выход творога составит 300 кг. Сметана 20 % - выход 300 кг То есть, основной упор в данном варианте делается на выработку творога. При установке дополнительного оборудования, а именно ванн ВДП с ТЭНовым нагревом можно организовать производство сыра «Адыгейского»

При выработке 9% творога будет снижаться выход сметаны.

При увеличении жирности исходного сырья выход сливок, а соответственно и сметаны будет увеличиваться.

Суммарная потребляемая мощность всего устанавливаемого оборудования - **60,0 кВт.**

Расход воды необходимой в производстве составит ориентировочно **3 м3/сутки.**

Необходимая площадь для организации производства - **80 м2.** Для хранения готовой продукции потребуется холодильная камера объемом не менее **12 м3.**

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69