

Оборудование для производства сыра

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

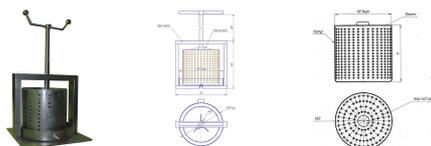
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

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

Винтовой перфорированный пресс для сыра



Назначение: Прессование твердых сыров, а также для удаления сыворотки из мягких сыров и творога.

Цель прессования - уплотнение сырой массы, удаление остатков сыворотки, образование хорошо замкнутого поверхностного слоя, придание сыру требуемой формы.

При производстве мягких сыров пресс не нужен, но такой сыр хранится не долго, поэтому из него в домашних условиях делают твердый сыр, выжимая остатки сыворотки, используя пресс, что помогает увеличить срок хранения сыров.

Пресс состоит из корпуса, винтового пресса и тарелки.

Винт пресса на нижнем конце имеет шарнирно закрепленный поршень, на верхнем конце - рукоятку для вращения винта.

Корпус пресса изготовлен из перфорированной листовой нержавеющей стали.

Тарелка изготовлена из нержавеющей стали, в ней есть углубление и желоб для сбора и отвода жидкости.

Пресс возможно использовать как пресс для помидоров, винограда, ягод, яблок и т.д.

Цель прессования продукта - удаление молочной сыворотки из сырной массы, образование плотной корки с гладкой поверхностью, уплотнение и придание сыру правильной формы.

Основной материал - пищевая нержавеющая сталь 12Х18Н10Т.

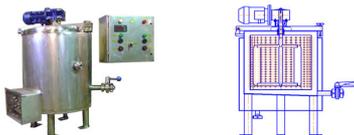
Внутренний корпус изготавливается из полированной нержавеющей стали.

Продукция имеет сертификат качества на соответствие государственным правилам и нормативам.

№	Наименование характеристики			
1	Диаметр пресс формы мм	150	200	250
2	Высота пресс формы мм	150	200	250
3	Максимальная нагрузка, кг	70...110		
4	Время самопрессования, мин	30...60		
5	Время прессования, мин	90...180		
6	Диаметр сливного патрубка, мм*	Ду18...25		
7	Габариты	330x350x300		
8	Масса	14,0		
9	Срок службы	6 лет		

* при оформлении заказа на оборудование данные параметры могут быть изменены по согласованию с потребителем.

Емкость для приготовления сыров с электрическим нагревом тип 10.01Э



Назначение - Емкость вертикальная стационарная с теплообменной рубашкой и перемешивающим устройством, с электрическим нагревом теплоносителя для производства сыров.

Емкость представляет собой полый цилиндр с плоским дном, кронштейном крепления мотор-редуктора, перемешивающим устройством, перфорированной вставкой и теплообменной рубашкой, в которую встроены электрические нагреватели. Емкость установлена на стационарные опоры, с отверстиями под анкерные крепления. Нагрев воды в рубашке производится встроенными в неё электрическими нагревателями.

Перфорированная вставка и кронштейн крепятся при помощи прижимных винтов.

Механизм крепления кронштейна позволяет его вертикальный подъем вместе с мотор-редуктором. При необходимости полного снятия кронштейна с мотор-редуктором, предусмотрен опорный кронштейн (при наличии дополнительной точки опоры). В нижней части емкости расположен патрубок для слива продукта. Контроль и автоматическое регулирование температуры воды в емкости осуществляется при помощи термопреобразователя сопротивления с выносом показаний на измеритель-регулятор температуры. Для охлаждения находящегося в емкости продукта служит теплообменная рубашка, в нижней части которой расположен штуцер для входа воды в рубашку. Выход воды происходит через переливную трубу и штуцер, расположенный в днище емкости.

Полное опорожнение теплообменной рубашки производится через сливной штуцер, расположенный в днище емкости. В тэновой коробке установлен датчик уровня, исключающий возможность включения электронагревателей при низком уровне воды в рубашке.

Перемешивание продукта производится рамной мешалкой, которая является съемной и крепится при помощи резьбовой гайки.

Емкость оснащена устройством защиты от протекания масла из мотор-редуктора внутрь емкости.

Основной материал - пищевая нержавеющая сталь 12Х18Н10Т. Внутренний корпус изготавливается из полированной нержавеющей стали.

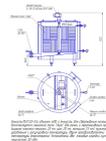
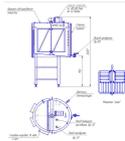
Продукция имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие государственным правилам и нормативам.

Технические характеристики

№	Наименование характеристики	10.01.Э-0,1	10.01.Э-0,15	10.01.Э-0,2
1.	Рабочий объем, м3	0,1	0,15	0,2
2.	Диаметр внутренний, мм	500	600	650
3.	Диаметр наружный, мм	569	669	719
4.	Высота	1068	1080	1220
5.	Скорость вращения мешалки, об./мин	46,7	46,7	46,7
6.	Диаметр выходного патрубка, мм	Ду32	Ду32	Ду32
7.	Напряжение питания, В	380	380	380
8.	Потребляемая мощность, кВт: • Электронагревателей • Привода мешалки	• 15 • 0,37	• 15 • 0,37	• 15 • 0,55
9.	Температурный режим, С0	4...90	4...90	4...90
10.	Масса, кг	80	105	130

* при оформлении заказа на оборудование данные параметры могут быть изменены по согласованию с потребителем.

Емкость для приготовления сыров с электрическим нагревом тип 10.01Э



Назначение - Емкость вертикальная стационарная с теплообменной рубашкой и перемешивающим устройством, с электрическим нагревом теплоносителя для производства сыров.

Емкость представляет собой полый цилиндр с конусным дном, перемешивающим устройством типа «Ли́ра» для резки и вымешивания продукта с функцией реверса и частотного преобразователя, датчиками температуры, указателем уровня с мерной линейкой, пультом управления, крышками обслуживания, пробоотборником, теплообменной рубашкой, в которую встроены электрические нагреватели от 15 до 45 кВт. Выход продукта Ду 80-100. Температура нагрева до 94С0.

Емкость установлена на стационарные опоры, с отверстиями под анкерные крепления. Нагрев воды в рубашке производится встроенными в неё электрическими нагревателями.

В нижней части емкости расположен патрубок для слива продукта. Контроль и автоматическое регулирование температуры воды в емкости осуществляется при помощи термпреобразователя сопротивления с выносом показаний на измеритель-регулятор температуры. Для охлаждения находящегося в емкости продукта служит теплообменная рубашка, в нижней части которой расположен штуцер для входа воды в рубашку. Выход воды происходит через переливную трубу и штуцер, расположенный в днище емкости.

Полное опорожнение теплообменной рубашки производится через сливной штуцер, расположенный в днище емкости. В ТЭНовом корпусе установлен датчик уровня, исключающий возможность включения электронагревателей при низком уровне воды в рубашке.

Емкость оснащена устройством защиты от протекания масла из мотор-редуктора внутрь емкости.

Основной материал - пищевая нержавеющая сталь 12Х18Н10Т. Внутренний корпус изготавливается из полированной нержавеющей стали.

Продукция имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие государственным правилам и нормативам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Наименование характеристики	10.01Э-0,2	10.01Э2-0,4	10.01Э2-0,6	10.01Э3-1,0
1.	Полная вместимость, м3	0,25	0,45	0,7	1,1
2.	Номинальная вместимость, м3	0,2	0,4	0,6	1,0
3.	Частота вращения мешалки, об./мин	28-35			
4.	Диаметр трубопровода входа и выхода продукта, мм	Ду50 ... Ду100			
5.	Напряжение питания, В	380			
6.	Потребляемая мощность, кВт: -электронагревателей -привода мешалки	15 или 30 или 45 0,55...1,1			
7.	Температурный режим	4...94			
8.	Диаметр наружный	920	1060	1220	
9.	Диаметр внутренний	800	950	1100	
10.	Высота	1400	1500	1760	1850
11.	Тип дна	Плоское			Конусное

* при оформлении заказа на оборудование данные параметры могут быть изменены по согласованию с потребителем.

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