

Тележка самопрессования тип 21.04



Тележка самопрессования представляет собой прямоугольную ванну с призматическим дном, установленную на колеса.

Одна пара колес расположена под ручкой и является поворотной, что облегчает перемещение тележки в процессе эксплуатации. Вторая пара колес неповоротная.

Внутри тележки установлена сетка-вставка, которая служит для отделения сыворотки из калье. Для прессования сгустка в тележке с сеткой служит груз, который поставляется по отдельному заказу. В нижней части тележки расположен патрубок для отвода отжатой сыворотки в приемный трубопровод через дисковый затвор.

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

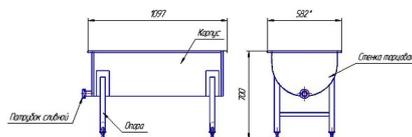
Продукция имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие государственным правилам и нормативам, а также сертификат соответствия.

Технические характеристики пресс-тележек

№ п/п	Наименование характеристики	21.04-0,1	21.04-0,2	21.04-0,4	21.04-0,5
1.	Номинальный объем, м ³	0,1	0,2	0,4	0,5
2.	Полный объем, м ³	0,11	0,21	0,42	0,52
3.	Диаметр выходного штуцера, мм*	Ду32			
4.	Длина, мм	860	1050	1800	1880
5.	Ширина, мм	700		820	
6.	Высота, мм	690		870	
7.	Масса, кг	55	70	80	90

* - при оформлении заказа на оборудование учитываются пожелания заказчика по комплектации.

Лоток для сбора сыворотки В20.04



Лоток представляет собой узкую ванну-желоб без крышки, изготовленную из нержавеющей стали. Лоток установлен на опоры. К сливному патрубку подключается шаровый кран Ду25 для слива собранной сыворотки в сборную (промежуточную) емкость.

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

№ п/п	Наименование характеристики	В20.04-0,15	В20.04-0,7
1.	Номинальный объем, м ³	0,15	0,7
2.	Полный объем, м ³	0,17	0,72
3.	Длина, мм	1100	5100
4.	Ширина, мм	585	605
5.	Высота, мм	700	750
6.	Масса, кг	35	190

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

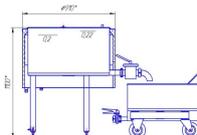
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

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

Емкость творожная тип 10.03.Э



Емкость представляет собой полый цилиндр с плоским дном, крышкой, теплообменной рубашкой и защитным кожухом, установленный на регулируемые опоры. Общий вид емкости представлен на рисунке.

Все элементы конструкции емкости выполнены из нержавеющей стали.

Крышка состоит из двух частей. Открывающаяся часть крышки выполняет функции люка, другая часть крышки при помощи прижимов закрепляется на емкости. Для удобства технического обслуживания крышка может быть снята полностью.

Теплообменная рубашка емкости работает под избыточным давлением не более 0,03МПа.

При нагреве и отваривании сгустка вода в межстенном пространстве нагревается при помощи электронагревателей суммарной мощностью 15кВт (на рисунке условно не показаны). По окончании отваривания творога горячая вода удаляется из рубашки через сливной патрубков, затем в межстенное пространство подается холодная вода.

В тэновой коробке установлен датчик уровня, исключающий возможность включения электронагревателей при низком уровне воды в рубашке.

Контроль и автоматическое регулирование температуры продукта в требуемых пределах осуществляется при помощи датчика и микропроцессорного измерителя-регулятора температуры, установленного на пульте управления.

Выход (перелив) воды осуществляется через переливной патрубков.

Слив продукта производится через выходной патрубков, к которому присоединяется проходной кран.

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

Технические характеристики

№ п/п	Наименование характеристики	10.03.Э-0,2	10.03.Э-0,3
1.	Номинальная вместимость, м ³	0,2	0,3
2.	Полная вместимость, м ³	0,22	0,32
3.	Диаметр трубопровода выхода продукта, мм	Ду50	
4.	Диаметр трубопровода входа воды, мм	Ду20 (3/4")	
5.	Диаметр трубопровода выхода воды, мм	Ду20 (3/4")	
6.	Диаметр наружный, мм	915	
7.	Высота, мм	1130	1380
8.	Мощность электронагревателей, кВт	15,0	
9.	Масса, кг	250	270

* - тележка самопрессования в комплект поставки емкости не входит и приобретается заказчиком за отдельную плату.

Тележка самопрессования сетчатая тип 21.04с



Тележка самопрессования представляет собой прямоугольную сетчатую ванну с плоским дном, установленную на колеса.

Одна пара колес расположена под ручкой и является поворотной, что облегчает перемещение тележки в процессе эксплуатации. Вторая пара колес неповоротная.

Стенки и дно тележки изготовлены из нержавеющей перфорированной сетки, которая служит для отделения сыворотки из калье. Основной материал – пищевая нержавеющая сталь 12Х18Н10Т.

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

Технические характеристики

№ п/п	Наименование характеристики	21.04-0,1	21.04-0,2	21.04-0,4	21.04-0,5
1.	Объем номинальный, м ³	0,1	0,2	0,4	0,5
2.	Диаметр выходного штуцера, мм	Ду32			
3.	Длина, мм	860	1050	1000	1880
4.	Ширина, мм	510	700	820	820
5.	Высота, мм	690	910	820	870
6.	Масса, кг	55	70	80	90

Ванна творожная с паровым нагревом тип 20.03ТТ



Творожная ванна представляет собой прямоугольный резервуар с крышкой, круглым дном, установленный на опоры. Крышка может быть частично открыта или снята с ванны полностью. Ванна имеет теплообменную рубашку, работающую под избыточным давлением не более 0,03МПа. Внутри теплообменной рубашки расположен паровой коллектор. Нагрев воды в рубашке производится при помощи пара барботажным способом. Слив продукта производится через выходной патрубок, к которому присоединяется проходной кран или дисковый затвор. Отвод к дисковому затвору устанавливается только по согласованию с заказчиком. Для удобства транспортирования и монтажа ванна оснащена строповыми проушинами.

Все элементы конструкции ванны выполнены из нержавеющей стали.

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

Технические характеристики

№п/п	Наименование характеристики	20.03п-0,5	20.03п-0,7	20.03п-0,8	20.03п-1,0	20.03п-1,2	20.03п-1,5	20.03п-2,0	20.03п-2,5
1.	Номинальная вместимость, м ³	0,5	0,7	0,8	1,0	1,2	1,5	2,0	2,5
2.	Полная вместимость, м ³	0,52	0,74	0,85	1,0	1,3	1,6	2,1	2,6
3.	Диаметр трубопровода выхода продукта, мм*	Ду50			Ду80...100				
4.	Диаметр трубопровода входа воды, мм	Ду20(G1")							
5.	Диаметр трубопровода выхода воды и конденсата, мм	Ду20(G1")							
6.	Диаметр трубопровода входа пара, мм	Ду25(G1")							
7.	Длина, мм	1110	1530	1600	2000	2100	2600	2900	
8.	Ширина, мм	1026			1050	1250			
9.	Высота, мм	845	870	970	1040	1150	1040	1025	1180
10.	Масса, кг	130	160	180	200	220	250	400	450

* - По согласованию с заказчиком ванна может быть изготовлена с люком для выпуска творога. Размеры люка 250x125мм.

Тележка самопрессования творога с прижимным винтом, тип 21.04.В



Тележка самопрессования предназначена для установки в нее специальных мешков с творожной массой для отделения сыворотки. Отжатая сыворотка стекает в желоб через решетчатый поддон и удаляется через выходной патрубок.

Тележка самопрессования представляет собой прямоугольную ванну с призматическим дном, установленную на колеса. Одна пара колес расположена под ручкой и является поворотной, что облегчает перемещение тележки в процессе эксплуатации. Вторая пара колес неповоротная.

На днище призматической формы уложен съемный поддон, который имеет отверстия для слива сыворотки. Поддон опирается на раму.

В нижней части тележки расположен патрубок для отвода отжатой сыворотки в приемный трубопровод через дисковый затвор.

Все детали тележки, контактирующие с продуктом, изготовлены из стали марки 12Х18Н10Т (АISI - 304), разрешенной для контакта с молочными продуктами ГСЭН Российской Федерации.

д-перфорации - 10мм, шаг - 50мм, отверстий - 117 шт., колесо резиновое на металлическом ободе. (по требованию заказчика возможна установка полиамидных)

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

№	Исполнение тележки	21.04-0,1	21.04-0,2	21.04-0,4	21.04-0,5	21.04-1,0
1.	Номинальный объем, м ³	0,1	0,2	0,4	0,5	1,0
2.	Диаметр выходного штуцера, мм	Ду32				
3.	Габаритные размеры, мм					
	Длина	720	1050	1800	1880	1800
	Ширина	510	700	700	820	1000
	Высота	690	910	910	870	910
4.	Масса, кг	55	70	80	90	200

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