



Завод молочных машин
и емкостного оборудования

Заквасочники.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(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

Эл. почта: edm@nt-rt.ru || Сайт: <http://emkostvologda.nt-rt.ru/>

Заквасочники

Технология производства кисломолочных продуктов предполагает помещение закваски в сырье. Закваска придает молоку нужные вкусовые качества. Подготовка закваски осуществляется в специальных установках – заквасочниках ушатного типа. А в заквасочниках резервуарного типа проходит весь технологический процесс, заключающийся в пастеризации и охлаждении первичного сырья смешивании его с чистыми культурами, сквашивания и последующего охлаждения продукта.

Помимо заквасочников, в процессе используются пастеризационные ванны. Их функция состоит в нагреве, пастеризации и охлаждении молока. Устанавливаются на линиях производства кефира, йогуртов, творога, напитков из кислого молока и других продуктов.

Ванны оснащаются паровым или электрическим нагревом. Наша компания предлагает оба варианта, в зависимости от предпочтений заказчика. Для пастеризационной ёмкости, как правило, предусмотрены одна или две откидывающиеся крышки, благодаря чему очищение внутренних стенок не составляет труда. Возможно исполнение и закрытого типа с люком.

Конструкция

Заквасочники с ушатами состоят из двухстенной плоскодонной емкости, оборудованной крышкой; опор, на которые устанавливаются сами ушата с крышками; барбатера либо нагревающих ТЭНов, патрубков для движения пара и воды. Между корпусом резервуара и внешней облицовочной стенкой размещен слой теплоизоляции.

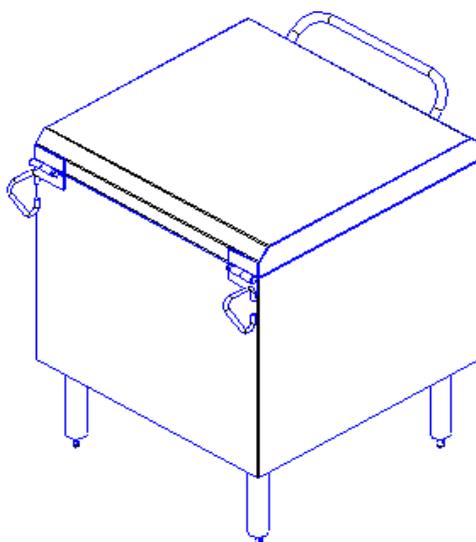
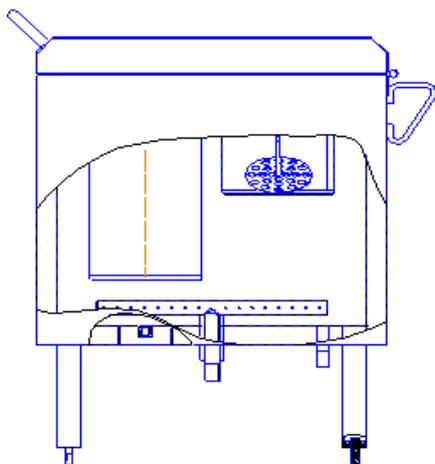
Такое оборудование предназначено для приготовления материнских заквасок, основанных на чистых культурах кисломолочных бактерий. При этом сырье пастеризуется, сквашивается и охлаждается. Нагревание молока с помощью ТЭНов проводится в полностью автоматическом режиме. Управление нагревательными элементами осуществляется с пульта управления.

Заквасочник резервуарного типа марки ОЗУ состоит из термоизолированной емкости, системы трубопроводов и электрошкафа. Для заливки молочной смеси предусмотрен впускной патрубок, для удаления – сливной кран. Перемешивание смеси в емкости осуществляет мешалка, работающая от электропривода. Отключение подачи молока при достижении максимального уровня, контроль нагрева и скорости циркуляции, подача хладагента и теплоносителя происходит автоматически.

Заквасочники с ушатами

Стандартный типоряд заквасочников с ушатами.

Наименование параметра	Марка заквасочника. Исполнение с ушатами.		
	ОЗУ-12	ОЗУ-40	ОЗУ-50
Суммарный рабочий объем, л	12	40	50
Количество и объем ушат	3 шт. х 4 л.	1 шт. х 20 л. + 2 шт. х 10 л.	1 шт. х 10 л. + 2 шт. х 20 л.
Перемешивающее устройство	Ручная мутовка		
Суммарная мощность ТЭНов, кВт	6	15	15
тах расход пара, кг/час	30		
Длина, мм	800	790	790
Ширина, мм	490	790	790
Высота, мм	1100	1100	1100
Масса, кг	120	160	164

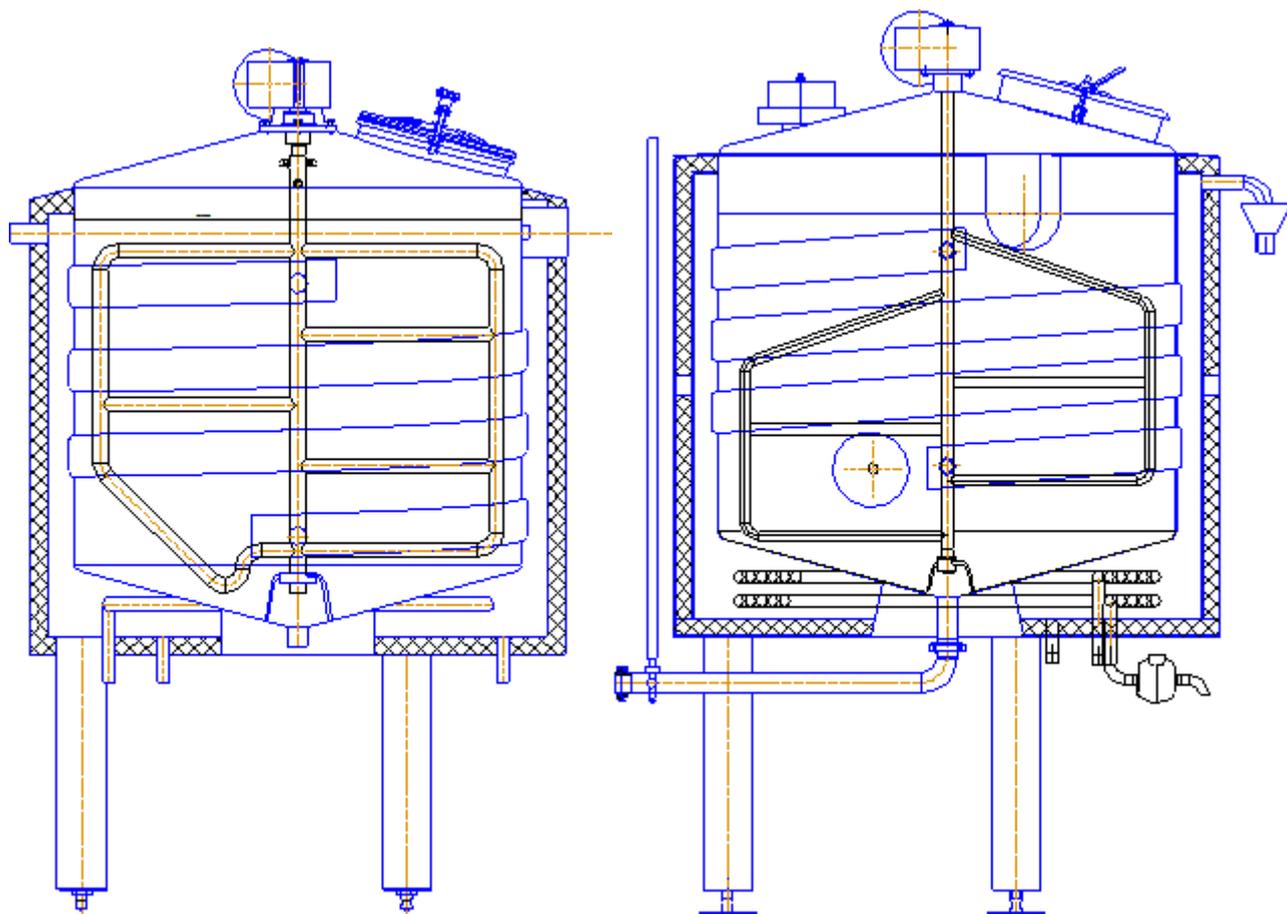


Заквасочники резервуарного типа

Стандартный типоряд резервуарных заквасочников.

Наименование параметра	Марка заквасочника. Закрытое исполнение.			
	ОЗУ-0,63	ОЗУ-1	ОЗУ-1,5	ОЗУ-2,0
Рабочий объем, л	630	1000	1500	2000
Перемешивающее устройство	Рамная мешалка.			
Мощность привода, кВт	0,55	0,75	0,75	1,1
Кол-во оборотов, об/мин	28			

Мах расход пара, кг/час	130	150	180	260
Диаметр, мм	1235	1435	1435	1880
Ширина, мм	1500	1600	1600	2030
Высота, мм	2100	2300	2700	2200
Масса, кг	450	520	670	750

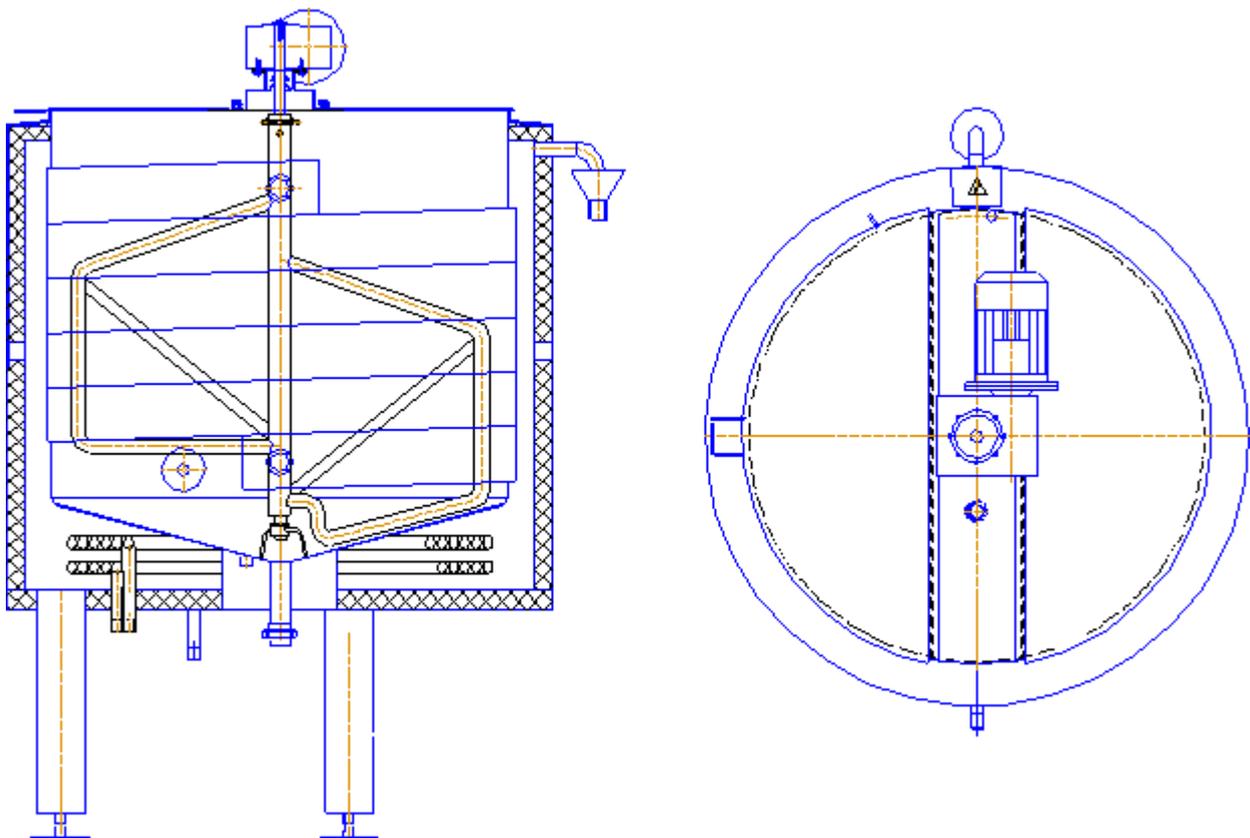


Данный тип заквасочников в силу своей закрытой конструкции обеспечивает наиболее высокую культуру производства.

Оснащаются водяной рубашкой, в полости которой расположен паровой барботер или змеевик циркуляции пара.

Для охлаждения продукта служит змеевик циркуляции хладагента.

Наименование параметра	Марка заквасочника. Открытое исполнение.					
	ОЗУ-0,2	ОЗУ-0,35	ОЗУ-0,63	ОЗУ-1	ОЗУ-1,5	ОЗУ-2,0
Рабочий объем, л	200	350	630	1000	1500	2000
Перемешивающее устройство	Рамная мешалка.					
Мощность привода, кВт	0,35	0,55		0,75		1,1
Кол-во оборотов, об/мин	28					
Мах расход пара, кг/час	50	80	130	150	180	260
Диаметр, мм	890	1235	1235	1435	1435	1880
Ширина, мм	1100	1500	1500	1600	1600	2030
Высота, мм	1200	1300	1850	2100	2420	2000
Масса, кг	200	350	400	490	610	720



Данная конструкция удобна тем, что позволяет обеспечить качественную ручную мойку внутренней поверхности. Две откидные крышки обеспечивают удобный доступ внутрь с любой стороны заквасочника.

Оснащаются водяной рубашкой, в полости которой расположен паровой барботер или змеевик циркуляции пара.

Для охлаждения продукта служит змеевик циркуляции хладагента.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана +7(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

Эл. почта: edm@nt-rt.ru || Сайт: <http://emkostvologda.nt-rt.ru/>