



Завод молочных машин  
и емкостного оборудования

## Ванны творожные ВТН-2П, ВТН-2,5П.

### 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](mailto:edm@nt-rt.ru) || Сайт: <http://emkostvologda.nt-rt.ru/>

# Ванны творожные ВТН

Сквашивание молока для последующего производства творога происходит в специальных творожных ваннах. Компания «ЗММ» производит стандартные творожные ванны для установки на предприятиях пищевой промышленности. Полуцилиндрическая или прямоугольная форма, паровой или электрический нагрев.

## Технология применения

По размещению в емкости нормализованного молока в теплообменную рубашку поступает вода, которая нагревается посредством пара или ТЭНов. Она поддерживает оптимальную для процесса сквашивания температуру продукта. Когда процесс подходит к концу, горячую воду сливают и подают холодную для охлаждения образовавшегося сгустка (калье).

Как правило, нагрев воды осуществляется с помощью пара. Установки с паровым нагревом обладают высокой эффективностью при небольших затратах.



## Характеристики

- Вместимость рабочая - 2,5 м<sup>3</sup>;
- Вместимость геометрическая - 2,6 м<sup>3</sup>;
- Патрубок слива продукта - Dn 80;
- Давление в рубашке - атмосферное;
- Способ нагрева - паровой барботаж;
- Материал изготовления - AiSi 304;
- Длина/ширина/высота - 3340/1330/1300 мм;
- Масса - не более 450 кг.

## Назначение ванн

Резервуары предназначены для нагрева молока до температуры добавления закваски, сквашивании сыря, охлаждении полученного творожного сгустка.

## Конструкция

Ванна творожная ВТН имеет полукруглый рабочий корпус, патрубки для подвода пара и холодной воды, кран для выпуска жидкой массы. Размещается ванна на четырех прочных ножках. Полуцилиндрическая форма обеспечивает равномерный нагрев молока, что благоприятно влияет на качество конечного продукта.

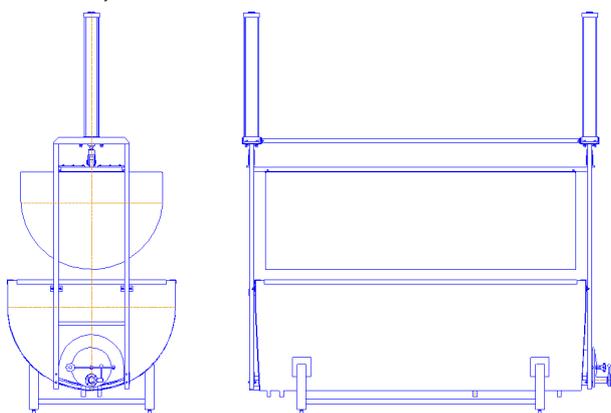
Творожные ванны горизонтального типа дополнительно могут оснащаться режущими элементами, приспособлениями для откачки сыворотки непосредственно из емкости, перфорированным прессом на пневмоцилиндрах и др. Продукция нашего предприятия хорошо зарекомендовала себя на молокообрабатывающих заводах.

Закажите ванну для изготовления творога – для этого напишите по форме обратной связи или позвоните по указанному на сайте номеру. Предлагаем доступную цену.

Технические характеристики

## Ванна творожная с прессом

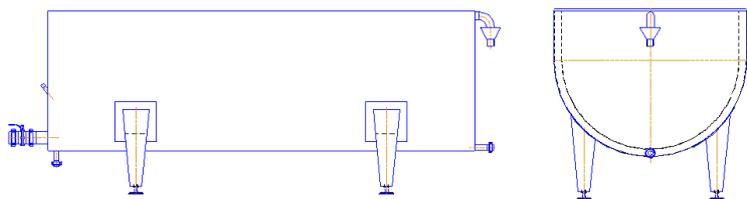
Наименование параметра	Марка изделия	
	ВТН-2П	ВТН-2,5П
Рабочий объем, л	2000	2500
тах расход пара, кг/час	260	310
Длина, мм	2790	3100
Ширина, мм	1400	1460
Высота, мм	3300	3480
Масса, кг	800	900



## Стандартная творожная ванна

Наименование параметра	Марка изделия				
	ВТН-1,25	ВТН-1,5	ВТН-2	ВТН-2,5	ВТН-3,0
Рабочий объем, л	1250	1500	2000	2500	3000
тах расход пара, кг/час	150	180	260	310	350
Длина, мм	2200	2200	3185	3340	3100
Ширина, мм	1310	1310	1310	1310	2000

Высота, мм	1140	1300	1100	1970	1200
Масса, кг	265	300	340	410	470



**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	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](mailto:edm@nt-rt.ru) || Сайт: <http://emkostvologda.nt-rt.ru/>