



ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

1. КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УЧЕТА И ФИЛЬТРАЦИИ МОЛОКА ИПКС-0121-6000УФ

Назначение: предназначен для приемки, учета и фильтрации молока в потоке

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность по учёту молока, л/ч	12000
Производительность по фильтрации молока, л	6000
Погрешность измерения, не более, %	0,5
Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	1100x750x1600
Масса, кг	90



ОСОБЕННОСТИ:

- в состав комплекта входят молочный центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20, герметичная емкость с поплавковым устройством для обезгаживания молока, электромагнитный счетчик молока
- в состав комплекта входят сетчатый фильтр, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас
- могут выпускаться комплекты только для приемки и учета молока (модели ИПКС-0121У), в состав которых фильтр не входит
- все составные элементы комплекта, кроме каркаса, изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- каркас выполнен из конструкционной стали, окрашенной двухцветной полимерной краской цвета хром-металлик

2. КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ (пастеризатор-охладитель молока) ИПКС-013-1500

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность при температуре пастеризации 76°С, не менее, л/ч	1500
Температура поступающего продукта, °С	4
Температура пастеризации, °С	76
Максимально достигаемая температура продукта, °С	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °С	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	460



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких

В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивательный, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

Имеется возможность подключения к комплекту сепаратора и(или) гомогенизатора (модели ИПКС-013-1500СГ, ИПКС-013-1500С, ИПКС-013-1500Г). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Все составные части пастеризатора, кроме пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

3. ВАННА ОХЛАЖДЕНИЯ (ЗАКРЫТОГО ИСПОЛНЕНИЯ) ИПКС-024-630(Н), хладопроизводительность 4 кВт

Назначение: предназначена для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	700
Рабочий объем ванны, л	630
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	4
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	3,0
Габаритные размеры (без хол.агрегата), мм	1300x1100x1600
Масса (без холодильного агрегата), кг	150



ОСОБЕННОСТИ:

- имеет внутренний теплоизолированный закрытый резервуар для молока, двухсекционную одностенную крышку с встроенным в неё патрубком для подачи продукта (Ду-35)
- имеет вымешивающее устройство, форсунки для автоматизированной мойки и сливной кран Ду50 из нержавеющей стали
- комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара
- выполнена из пищевой нержавеющей стали, каркасы и внешние панели могут быть изготовлены из конструкционной стали (модели ИПКС-024-630), окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик

4. ВАННА ИПКС-053-200

Назначение: предназначена для накопления, хранения и приготовления продуктов средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	225
Рабочий объем ванны, л	200
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Габаритные размеры, мм	900x700x950
Масса, кг	40



ОСОБЕННОСТИ:

- выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали и имеет одностенную разрезную крышку
- наклонное расположение дна ванны и проходного крана ДУ-50 (из пищевой нержавеющей стали) обеспечивают полный слив продукта

5. ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ ИПКС-072-630(Н)

Назначение: предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	700
Рабочий объем ванны, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	76,0
Габаритные размеры, мм	1400x1700x1750
Масса, кг	320



ОСОБЕННОСТИ:

- оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей проходным краном Ду100, патрубком для верхней подачи продукта и форсунками для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, инжектором для парового нагрева
- оснащена электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя
- может быть выполнена без электронагревателей для работы с использованием пара (модель ИПКС-072-630П(Н))

6. СЕПАРАТОР-СЛИВКООТДЕЛИТЕЛЬ Ж5-ОСБ

Назначение: предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко (обрат) и для одновременной очистки их от загрязнения. Сепаратор применяется на предприятиях молочной промышленности, а также на пунктах приемки молока

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, л/ч	1000
Частота вращения барабана, об/мин	8000
Время набора барабаном рабочей скорости вращения, мин	1-4
Регулирование объемных отношений сливок к обезжиренному молоку	от 1:4 до 1:12
Жирность обезжиренного молока по Гербергу, %	0,04
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	755x420x700
Масса, кг	77



ОСОБЕННОСТИ:

- открытый подвод цельного молока и открытый отвод сливок и обезжиренного молока
- ручная выгрузка осадка
- приводной механизм (вал горизонтальный с фрикционно-центробежной муфтой, вал вертикальный, пульсатор) предназначен для передачи вращения рабочему органу сепаратора – барабану
- для заливки и удаления масла имеются отверстия с пробками
- для постепенной и плавной передачи вращения от электродвигателя к барабану имеется фрикционно-центробежная муфта
- частота вращения барабана контролируется при помощи пульсатора

7. НАСОС ЦЕНТРОБЕЖНЫЙ ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20

Назначение: предназначен для перекачивания молока, воды, моющих, дезинфицирующих и других жидкостей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, куб.м/ч	2,0
Рабочее давление, кгс/кв.см	2
Диаметр патрубка:	
– нагнетающего, мм	35
– всасывающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	500x250x350
Масса, кг	11



ОСОБЕННОСТИ:

- все детали насоса выполнены из пищевой нержавеющей стали

8. ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ ИПКС-011(Н)

Назначение: предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	125
Рабочий объем ванны, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, мм	750x800x1550
Масса, кг	110



ОСОБЕННОСТИ:

- оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей проходным краном Ду35, одностенной крышкой, встроенными электронагревателями и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя
- каркасы и внешние панели могут быть изготовлены из конструкционной стали (модель ИПКС-011), окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик

9. УСТАНОВКА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ ИПКС-122УС(Н)

Описание: Предназначена для укупорки любых продуктов в стаканы из полистирола емкостью не более 0,5 л и размером горловины 75 и 95 мм. Укупорка стаканов осуществляется путем термической запайки горловины стаканов платинками из алюминиевой фольги. Для надежности припайки платинки к горловине стакана предусмотрен электронный контроль позиционирования стакана с наложенной платинкой на позиции укупорки. Перемещение 3-х позиционного поворотного диска, установка пустых стаканов и наложение алюминиевой платинки перед запайкой осуществляются оператором в ручном режиме. Запайка платинки на стакане происходит автоматически при фиксации поворотного диска на позиции укупорки. Для удобства работы оператора предусмотрено устройство принудительного подъема запаянного стакана перед снятием его с поворотного диска. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность при упаковке стаканов 100 мл, не более, стаканов/ч	900
Диаметр горловины стаканов, мм	75, 95
Привод	ручной + электромеханический
Установленная мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры, не более, мм	600x450x400
Масса, не более, кг	30



10. АВТОМАТ МОЛОКОРАЗЛИВОЧНЫЙ ИПКС-042(Н)

Описание: Предназначен для фасовки жидких и вязких продуктов в полиэтиленовые пакеты дозами 0,25; 0,5 и 1 л. Оснащен самовсасывающим объемным дозатором, 6-ти позиционным механизмом нанесения даты, счетчиком пакетов и бактерицидной лампой для обработки внутренней поверхности пленки. Отличительными особенностями автомата являются низкое потребление сжатого воздуха, возможность работы по фотометкам, надежное формирование швов, малые габаритные размеры и вес. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, пакетов/ч	1400
Диапазон дозирования, л	0,25; 0,5; 1,0
Погрешность дозирования, не более, %	1
Расход сжатого воздуха, не более, куб.м/ч	10
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	6-8
Расход охлаждающей воды, не более, л/мин	1,0
Давление охлаждающей воды, не менее, кгс/кв.см	1,0
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	1000x1000x1950
Масса, не более, кг	180



11. КОМПРЕССОР ВОЗДУШНЫЙ К-11

Назначение: предназначен для использования в бытовых и промышленных условиях как источник сжатого воздуха для обеспечения работы оборудования с элементами пневматики

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, куб.м/мин	0,16
Давление, кг/кв.см	10
Емкость ресивера, куб.м	0,06
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1000x470x800
Масса, не более, кг	95



12. СТОЛ РАБОЧИЙ (ОСТРОВНОЙ) ИПКС-075-1,2(Н)

Назначение: предназначен для любых технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Рабочая нагрузка, не более, кгс	75
Габаритные размеры, мм	1200x600x850
Масса, кг	21

ОСОБЕННОСТИ:

- изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет разборную конструкцию, специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры
- может комплектоваться нижней полкой для размещения инвентаря (модели ИПКС-075П(Н))
- каркасы могут быть выполнены из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик (модели ИПКС-075-1,2)

13. КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ (СРЕДНТЕМПЕРАТУРНАЯ) ИПКС-033СТ-3

Назначение: предназначена для хранения предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Внутренний охлаждаемый объем, куб.м	3
Рабочая температура, °С	+8...-10
Температура окружающего воздуха, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), мм мм	1360x1360x2200
Масса, кг	220

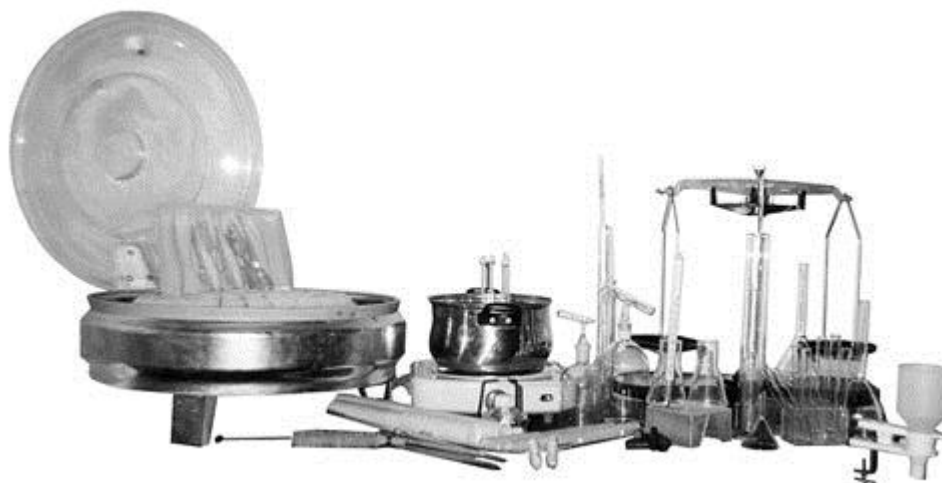
ОСОБЕННОСТИ:

- собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм, металлический каркас панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие
- оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения

13. НАБОР ЛАБОРАТОРНОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА МОЛОКА

Назначение: предназначен для организации контроля содержания жира, кислотности в молоке и других молочных продуктах, а также плотности, степени чистоты, бактериальной обсемененности и эффективности пастеризации молока.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



ОСОБЕННОСТИ:

- В состав набора входят (состав набора может быть изменен по запросу клиента):
- Жиромер молочный (бутирометр 1-6), 4 шт.
- Жиромер сливочный (бутирометр 1-40), 4 шт.
- Прибор для отмеривания изоамилового спирта, 1 шт.
- Прибор для отмеривания серной кислоты, 1 шт.
- Пробки для жиросмеров, 10 шт.
- Пипетка молочная 10,77 б/дел., 5 шт.
- Пипетка 2-1-2-5, 2 шт.
- Пипетка 2-1-2-10, 2 шт.
- Плитка электрическая с закрытой спиралью, 1 шт.
- Баня комбинированная, 1 шт.
- Термометр спиртовой ТС-4М (0-100), 2 шт.
- Колба КН-1-250-29/32, 2 шт.
- Бюретка 1-3-2-25-0,1, 2 шт.
- Прибор для контроля чистоты молока ОЧМ-М, 1 шт.
- Ареометр молочный АМТ, 2 шт.
- Пробирка П-2-25-14, 10 шт.
- Спиртовка СЛ-1 КШ-19/17, 1 шт.
- Цилиндр мерный 1-500-2, 2 шт.
- Воронка В-56-80 ХС, 1 шт.
- Центрифуга ЦЛУ-1, 1 шт.
- Весы лабораторные механические Т-1000 (4 кл.точн.), 1 шт.