

Алматы (7273)495-231  
 Ангарск (3955)60-70-56  
 Архангельск (8182)63-90-72  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Благовещенск (4162)22-76-07  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Владикавказ (8672)28-90-48  
 Владимир (4922)49-43-18  
 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  
 Коломна (4966)23-41-49  
 Кострома (4942)77-07-48  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Курган (3522)50-90-47  
 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  
 Ноябрьск (3496)41-32-12  
 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  
 Петрозаводск (8142)55-98-37  
 Псков (8112)59-10-37  
 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  
 Саранск (8342)22-96-24  
 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  
 Сыктывкар (8212)25-95-17  
 Тамбов (4752)50-40-97  
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)33-79-87  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Улан-Удэ (3012)59-97-51  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Чебоксары (8352)28-53-07  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Чита (3022)38-34-83  
 Якутск (4112)23-90-97  
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://novator.nt-rt.ru/> || [nra@nt-rt.ru](mailto:nra@nt-rt.ru)



**Комплект оборудования для производства йогуртов** Описание: предназначен для производства, фасовки и упаковки в пластиковые стаканы йогурта и сметаны

Объем переработки молока, л/сутки	<b>2000</b>
Выпускаемая продукция:	
– сметана (30%), кг/сутки	<b>73</b>
– йогурт (2,5%), л/сутки	<b>1900</b>
Установленная мощность, кВт	<b>92</b>
Обслуживающий персонал, чел.	<b>4</b>
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	<b>75</b>



**Ванна охлаждения 1000, хладопроизводительность 6 кВт, объем 1000 л-1шт**

**Описание:** Предназначена для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с ним по вязкости. Ванна имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, две установленные на газовых амортизаторах верхние крышки, мотор-редуктор с рамной мешалкой для перемешивания охлаждаемого продукта, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, сливной кран из

нержавеющей стали диаметром 50 мм, а также две форсунки для автоматизированной мойки. Ванна комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне внутреннего резервуара. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Объем ванны, не менее, л	<b>1120</b>
Рабочий объем ванны, не более, л	<b>1000</b>
Температура молока:	
– охлажденного, °С	<b>4</b>
– поступающего, °С	<b>35</b>
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	<b>3</b>
Частота вращения мешалки, об/мин	<b>35</b>
Хладопроизводительность агрегата, кВт	<b>6</b>
Диаметр сливного отверстия, мм	<b>50</b>
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	<b>0,5</b>
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	<b>4,0</b>
Габаритные размеры (без хол.агрегата), не более, мм	<b>1700x1200x1200</b>
Масса (без хол.агрегата), не более, кг	<b>250</b>



### Ванна 630М, объем 630 л1шт

**Описание:** Предназначена для накопления, хранения и приготовления жидкостей и смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Ванна оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для предотвращения испарения приготовляемого или хранящегося в ванне продукта по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Ванна комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм и выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

#### Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	<b>700</b>
Рабочий объем ванны, не более, л	<b>630</b>
Частота вращения мешалки, об/мин	<b>35</b>
Диаметр сливного отверстия, мм	<b>50</b>
Установленная мощность, кВт	<b>0,3</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1050x950x1600</b>
Масса, не более, кг	<b>90</b>



### Ванна длительной пастеризации 200-01, объем 200 л, со змеевиком для охлаждения-2шт

**Описание:** 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. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями или инжектором пара - модель и электронным блоком

управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

#### Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	<b>220</b>
Рабочий объем ванны, не более, л	<b>200</b>
Максимальная температура нагрева продукта, °С	<b>95</b>
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	<b>60</b>
Частота вращения мешалки, об/мин	<b>35</b>
Диаметр сливного отверстия, мм	<b>50</b>

Расход хладагента через змеевик, л/ч	<b>600</b>
Установленная мощность, не более, кВт	<b>31,0</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1100x1050x1650</b>
Масса, не более, кг	<b>160</b>



**Комплект оборудования для пастеризации 1500, с регистрацией, произв. 1500 л/ч-1шт**

**Описание:** Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов. В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок для охлаждения пастеризованного продукта и для рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивающий, 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. Конструкция комплекта позволяет проводить его безразборную циркуляционную мойку. Все составные части комплекта, кроме пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

**Технические характеристики:**

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

**Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ, произв. 1000 л/ч-1шт**

**Описание:** предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко и очистки их от загрязнений и молочной слизи, сепаратор применяется на предприятиях молочной промышленности, а также на пунктах приемки молока.

**Технические характеристики:**



Производительность, л/ч	<b>1000</b>
Частота вращения барабана, об/мин	<b>8000</b>
Установленная мощность, кВт	<b>0,55</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>755x420x700</b>
Масса, не более, кг	<b>77</b>



#### **Насос центробежный ОНЦ-2,0/20(Н), произв. 2 куб.м/ч-3шт**

**Описание:** Предназначен для перекачивания молока и иных, сходных по вязкости, жидкостей и относится к несамовсасывающим центробежным насосам. На всасывающем и на нагнетающем патрубках установлены стандартизированные для молочной промышленности гайки со штуцерами для монтажа к молокопроводам. Оснащен уплотнениями, исключающими подтекание перекачиваемого продукта. Может быть использован для перекачивания непищевых, в том числе и агрессивных, жидкостей. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

#### **Технические характеристики:**

Производительность, не менее, куб.м/ч	<b>2,0</b>
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	<b>2</b>
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	<b>90</b>
Температура перекачиваемого продукта (кратковременная), не более, °С	<b>95</b>
<b>Диаметр патрубка:</b>	
– всасывающего, мм	<b>32</b>
– нагнетающего, мм	<b>22</b>
Установленная мощность, кВт	<b>0,75</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>450x250x300</b>
Масса, не более, кг	<b>25</b>

#### **Насос центробежный ОНИ-2,0/20(Н) (импеллерный), произв. 2 куб.м/ч-1шт**

**Описание:** Предназначен для перекачивания жидких и вязких пищевых продуктов с включениями, может эффективно использоваться для перекачки технических (в том числе и агрессивных) жидкостей.

#### **Технические характеристики:**



Производительность, не менее, куб.м/ч	<b>2</b>
Рабочее давление, не менее, кгс/кв.см	<b>2</b>
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	<b>60</b>
Размер включений в поперечнике, не более, брикетов/мин	<b>3</b>
<b>Диаметры патрубков внутренние:</b>	
– всасывающего, мм	<b>35</b>
– нагнетательного, мм	<b>35</b>
Установленная мощность, кВт	<b>1,1</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>400x230x205</b>
Масса, не более, кг	<b>12</b>



**Установка фасовочно-упаковочная ДУС(Н), 1 излив, произв. 600 стаканов/ч при дозе 500 мл-1шт**

**Описание:** Предназначена для фасовки и укупорки жидких и вязких продуктов в стаканы из полистирола емкостью 0,15; 0,20; 0,25 и 0,5л и диаметром горловины 75 и 95мм. Укупорка стаканов осуществляется путем термической запайки горловины платинками из алюминиевой фольги. Установка оснащена импеллерным насосом, подающим продукт на излив непосредственно из расходной емкости Заказчика, лампой для бактерицидной обработки стаканов перед наполнением и укупоркой, устройством припайки платинок к горловине стаканов, кассетами-держателями стаканов и платинок и съемным накопительным столом для готовой продукции. Поворот 4-х позиционного несущего диска, установка пустых и удаление укупоренных стаканов, наложение алюминиевой платинки после дозирования, а также включение операций дозирования и запайки осуществляются оператором в ручном режиме. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

**Технические характеристики:**

Производительность при дозе 500 мл, не более, стаканов/ч	<b>600</b>
Диапазон дозирования, мл	<b>100-500</b>
Погрешность дозирования, не более, %	<b>2</b>
Температура дозируемого продукта, не более, °С	<b>80</b>
Диаметр горловины стаканов, мм	<b>75, 95</b>
Привод	<b>ручной+электромеханический</b>
Установленная мощность, кВт	<b>1,0</b>

Габаритные размеры, не более, мм	<b>1400x600x1300</b>
Масса, не более, кг	<b>120</b>



**Ванна длительной пастеризации (заквасочник) 150/3(Н), объем одного ушата 22 л, количество ушатов 2 шт.-1шт**

**Описание:** Предназначена для приготовления материнских и производственных заквасок на чистых культурах молочных бактерий путем пастеризации молока, его сквашивания и охлаждения закваски. Представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Для поддержания однородной температуры в ушатах ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмотрены электрический и паровой варианты нагрева теплоносителя. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

**Технические характеристики:**

Объем одного ушата, не менее, л	<b>22</b>
Рабочий объем одного ушата, не более, л	<b>20</b>
Количество ушатов, шт.	<b>2</b>
Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	<b>60</b>
Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	<b>30</b>
Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м	<b>1</b>
Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С	<b>2</b>
Установленная мощность, кВт	<b>15,0</b>
При работе с паром:	
- установленная мощность, кВт	<b>1,0</b>
- рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	<b>1,0</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>800x650x1050</b>
Масса, не более, кг	<b>80</b>

**Комплект оборудования для циркуляционной мойки, производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч-1шт**

**Описание:** Предназначен для циркуляционной мойки и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности. В состав комплекта входят размещенные на едином несущем каркасе двухсекционная ванна, центробежный насос ОНЦ-6,3/20(Н), комплект трубопроводов с запорной арматурой и блок управления. Секции ванны термоизолированы друг от друга, вследствие чего температура раствора в каждой из них задается и регулируется независимо. Входящие в состав комплекта для мойки центробежный насос и система трубопроводов с запорной арматурой позволяют реализовать подачу и циркуляцию моющего и дезинфицирующего растворов в подвергаемом санитарной обработке оборудовании, а также обеспечивают



сбор этих растворов обратно в секции ванны после завершения процесса мойки. Для удобства транспортировки по технологическим помещениям несущий каркас оснащен колесными опорами и ручкой. Составные части комплекта выполнены из пищевой нержавеющей стали.

#### Технические характеристики:

Производительность подачи моющего раствора, не менее, куб.м/ч	<b>6</b>
Количество секций для растворов, шт.	<b>2</b>
Объем одной секции, не менее, л	<b>225</b>
Объем заливаемого раствора в одну секцию, л	<b>50-200</b>
Рабочий диаметр трубопроводов подачи растворов, мм	<b>18</b>
Рабочий диаметр трубопроводов для сбора растворов, мм	<b>35</b>
Диапазон рабочих температур, °С	<b>30-95</b>
Установленная мощность, не более, кВт	<b>43,5</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1600x850x1550</b>
Масса, не более, кг	<b>170</b>

**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**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  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**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  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**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  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**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  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**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  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://novator.nt-rt.ru/> || [nra@nt-rt.ru](mailto:nra@nt-rt.ru)