

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

Комплект оборудования для производства йогуртов

Объем переработки молока, л/сутки	4000
Выпускаемая продукция:	
— сметана (30%), кг/сутки	145
— йогурт (2,5%), л/сутки	3800
Установленная мощность, кВт	118
Обслуживающий персонал, чел.	5
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	80

Ванна охлаждения 2000(Н), хладопроизводительностью 12 кВт, объем 2000 л-1шт

Описание: Предназначены для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванны имеют внутренний теплоизолированный резервуар для молока, вымешивающее устройство, форсунки для автоматизированной мойки, крышки и сливной кран Ду50 из нержавеющей стали. Ванны комплектуются фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Объем ванны, не менее, л	2200
Рабочий объем ванны, не более, л	2000
Температура молока:	
— охлажденного, °С	4
— поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	12
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	7,5
Габаритные размеры (без хол.агрегата), мм	2950x1200x1350
Масса (без хол.агрегата), кг	350

Ванна 630М(Н), объем 630 л-1шт



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



Ванна длительной пастеризации 200-01(Н), объем 200 л, со змеевиком для охлаждения-3шт

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 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	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600

Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Комплект оборудования для пастеризации 3000, с регистрацией, произв. 3000 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 уравнильный, 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	3000
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	66,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	500

Сепаратор сливоотделитель Ж5-ОСЦП-1, произв. 1000 л/ч-1шт

Описание: предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко, нормализации их по содержанию жира, очистки от загрязнений и молочной слизи

Технические характеристики:

Производительность, л/ч	1000
-------------------------	-------------



Частота вращения барабана, об/мин	8000
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	670x455x880
Масса, не более, кг	116



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

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



Автомат дозировочный карусельного типа Альтер-01, произв. 1500 стаканов в час, доза 200-1000 мл-1шт

Описание: Предназначен для фасовки жидких и пастообразных продуктов, а также продуктов повышенной вязкости, в пластиковую тару с последующей запайкой алюминиевой фольгой

Технические характеристики:

Производительность, доз/час	2000
Диапазон дозирования, мл	50-500
Допустимая погрешность дозирования, не более, %	2
Объем расходного бункера, л	30
Потребление сжатого воздуха, куб.м/ч	27
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	6
Установленная мощность, кВт	1,2

Габаритные размеры, не более, мм	1000x950x1600
Масса, не более, кг	260



Компрессор воздушный К-5, давление до 10 атм, произв. на выходе 630 литров в минуту-1шт

Технические характеристики:

Производ.	Давление	Ресивер	Привод	Габариты	Масса
л/мин	бар	л	кВт / В	мм	кг
630	10	70	5,5 / 380	1100x660x1000	225



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	22
Рабочий объем одного ушата, не более, л	20
Количество ушатов, шт.	2
Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	60
Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	30
Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м	1
Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С	2
Установленная мощность, кВт	15,0
При работе с паром:	

- установленная мощность, кВт	1,0
- рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1050
Масса, не более, кг	80



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

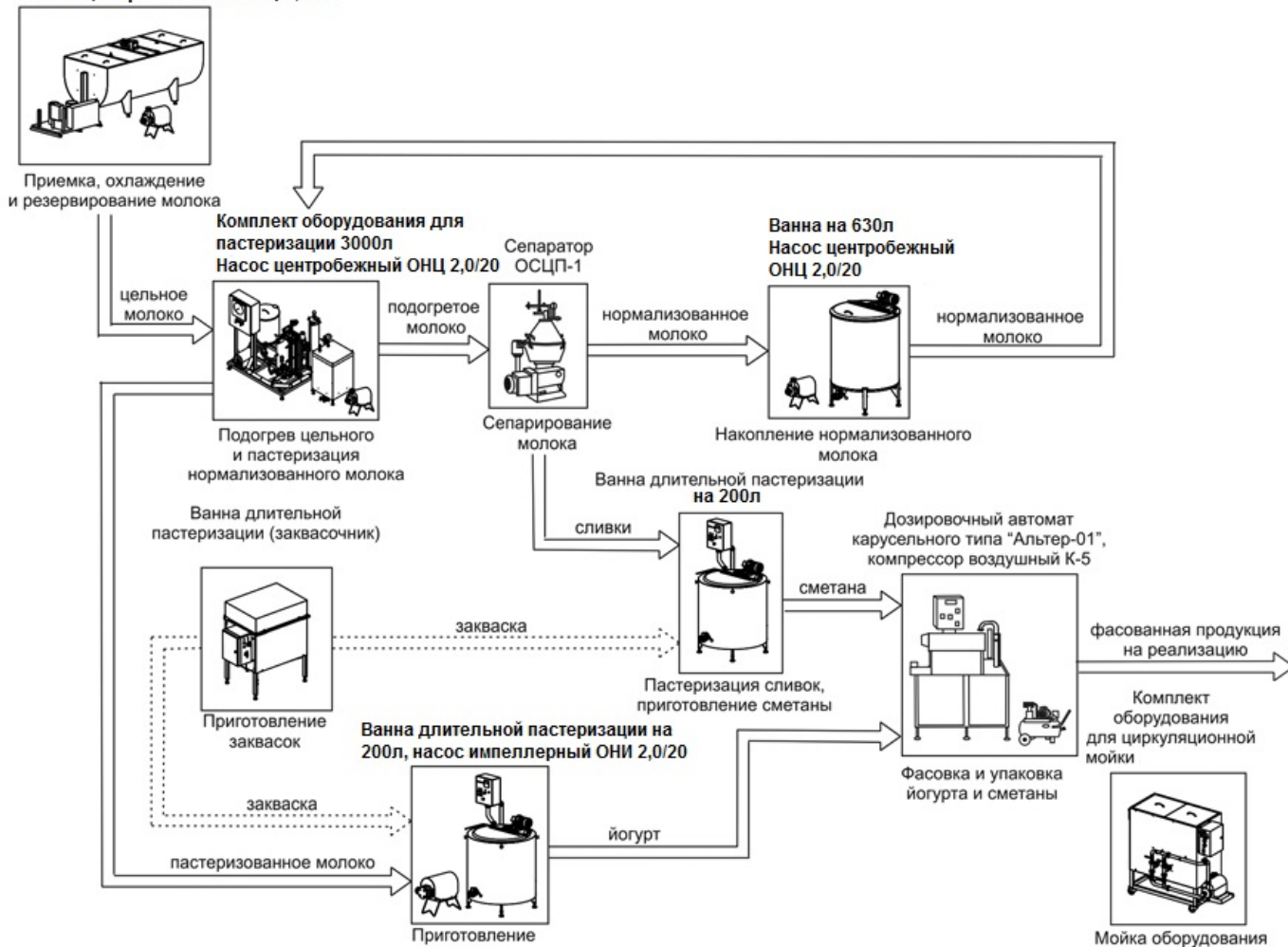
Описание: Предназначен для циркуляционной мойки и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности. В состав комплекта входят размещенные на едином несущем каркасе двухсекционная ванна, центробежный насос ОНЦ-6,3/20(Н), комплект трубопроводов с запорной арматурой и блок управления. Секции 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	6
Количество секций для растворов, шт.	2
Объем одной секции, не менее, л	225
Объем заливаемого раствора в одну секцию, л	50-200
Рабочий диаметр трубопроводов подачи растворов, мм	18
Рабочий диаметр трубопроводов для сбора растворов, мм	35
Диапазон рабочих температур, °С	30-95
Установленная мощность, не более, кВт	43,5
Габаритные размеры, не более, мм	1600x850x1550
Масса, не более, кг	170

**Ванна охлаждения 2000л
Насос центробежный ОНЦ 2,0/20**



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