

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

Россия +7(495)268-04-70

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

Казахстан +7(7172)727-132

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

Киргизия +996(312)96-26-47

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

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru

Мини-завод по переработке молока 500 литров в сутки

Описание: предназначен для первичной обработки молока и сметаны, упаковки молока в полиэтиленовые пакеты, упаковки сметаны в стаканчики из полистирола.

Технические характеристики:

Объем переработки молока, л/сутки	500
Выпускаемая продукция:	
— молоко пастеризованное нормализованное (2,5%), л/сутки	480
— сметана (30%), кг/сутки	18
Установленная мощность, кВт	102
Обслуживающий персонал, чел.	2
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	80

Состав:



Комплект оборудования для учета и фильтрации молока, произв. по учёту 21000 л/ч, произв. по фильтрации 6000 л-1шт

Описание: Предназначен для приемки, учета и фильтрации молока в потоке. В состав комплекта входят молочный центробежный насос ОНЦ-6,3/20(Н), герметичная емкость с поплавковым устройством для обезгаживания молока, электромагнитный счетчик молока, фильтр с картриджем из нержавеющей сетки, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность по учёту молока, л/ч	21000
Производительность по фильтрации молока, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Погрешность измерения, не более, %	0,5
Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1100x750x1050
Масса, не более, кг	90

**Ванна охлаждения (закрытого исполнения), хладопроизводительность 4 кВт, объем 630л-1шт**

Описание: Предназначена для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванна имеет внутренний теплоизолированный закрытый резервуар для молока, двухсекционную одностенную крышку с встроенным в неё патрубком для подачи продукта (Ду-35), мотор-редуктор с рамной мешалкой и форсункой для автоматизированной мойки, а также сливной кран из нержавеющей стали диаметром 50 мм. Ванна комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
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	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), не более, мм	1550x1250x1300
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	150



Ванна объем 200 л-1шт

Описание: Предназначена для накопления, хранения и приготовления жидкостей и смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Имеет верхнюю двухсекционную крышку. Для герметичности 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	225
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Габаритные размеры, не более, мм	850x750x1000
Масса, не более, кг	40



Ванна длительной пастеризации, объем 630 л, со змеевиком для охлаждения-1шт

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 100 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	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
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	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, не более, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1850x1550x1700
Масса, не более, кг	320



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



Насос центробежный ОНЦ-2,0/20, произв. 2 куб.м/ч-1шт

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



Ванна длительной пастеризации, объем 100 л-1шт

Описание: Предназначена для подогрева или пастеризации молока и сливок, приготовления кисломолочных продуктов, для получения и обработки творожного и сырного сгустков, а также для приготовления многокомпонентных смесей в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съёмной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, одностенной крышкой, встроенными электронагревателями 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	125
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, не более, мм	800x900x1700
Масса, не более, кг	110



Установка фасовочно-упаковочная, произв. до 900 стаканов/ч-1шт

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 полностью 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



Автомат молокоразливочный, произв. до 1400 пакетов/ч-1шт

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 озонатором 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 полностью 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
---------------------	-----



Компрессор воздушный К-11, давление до 10 атм, произв. на выходе 160 л/мин-1шт

Описание: 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



Весы электронные Штрих-мини 6-1,2, до 6 кг-1шт

Технические характеристики:

Модель	М М 2 АС мини 6-1,2
Тип весов	Торговые
Выносной дисплей	Нет
Тип индикатора	Жидкокристаллический
Интерфейс	RS 232
Наибольший предел взвешивания, кг	6; 15
Наименьший предел взвешивания, кг	0,02; 0,05
Дискретность показаний, г	1/2; 2/5
Габаритные размеры платформы, мм	300x290
Клавиатура	2
Индикация	5
Тензометрический тип измерения	Нет

Принтер	Нет
Тип печати Термо	Нет
Размеры, мм	303х325х79
Вес, кг	4,5
Рабочая температура, С	-10...+40
Питание	Аккумулятор
SEARCH_ID	16966
Время работы от аккумулятора, час	80



Стол рабочий (островной), размер 1200х600х850 мм-1шт

Описание: Предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200х600х850
Масса, не более, кг	21



Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока-1шт

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



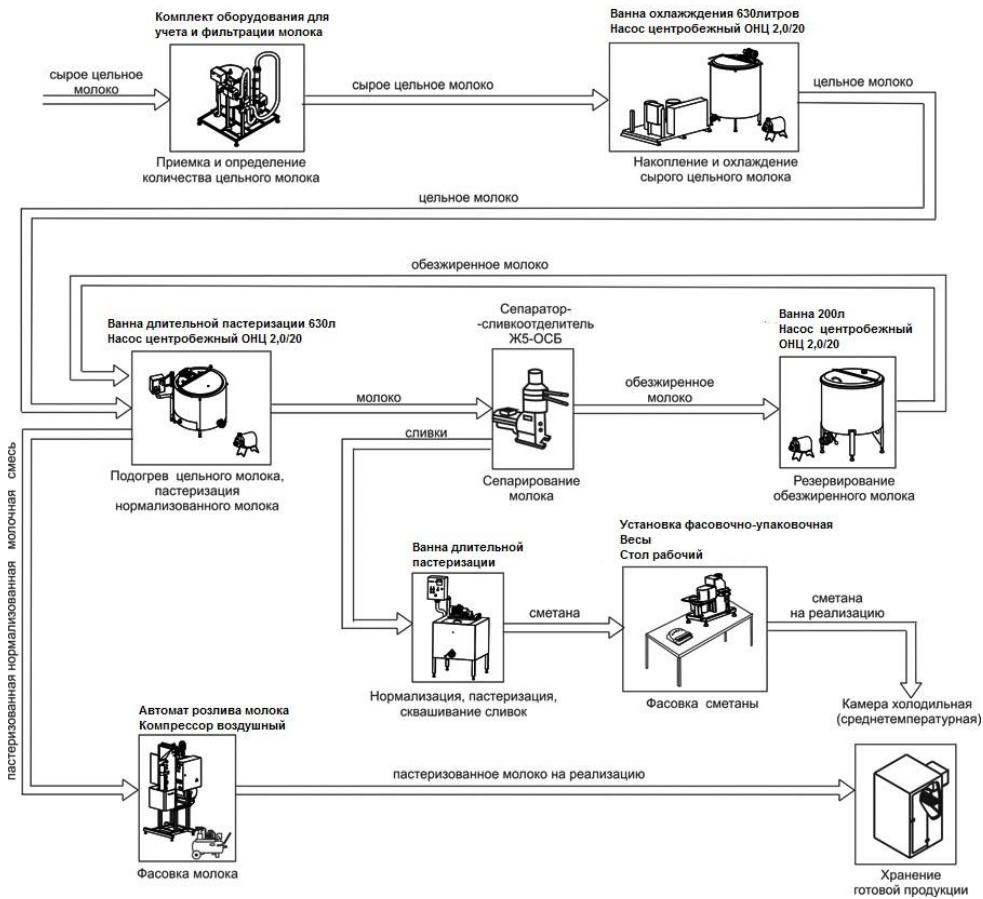
Камера холодильная (среднетемпературная), объем 3 куб.м, от -10 до +8°С-1шт

Описание: Предназначена для хранения при средних (+8...-10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM,

обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Диапазон рабочих температур, °С	+8...-10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,5
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1360x1360x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	220



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
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