

Алматы (7273)495-231  
 Ангaрск (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  
 Кургaн (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](mailto:nra@nt-rt.ru)

## Мини-завод по переработке молока 1000 литров в сутки



**Описание:** предназначен для производства сметаны, творога и упакованных в полиэтиленовые пакеты пастеризованного молока и сливок

### Технические характеристики:

|                                                          |             |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| Объем переработки молока, л/сутки                        | <b>1000</b> |
| Выпускаемая продукция:                                   |             |
| — молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки | <b>800</b>  |
| — сметана (30%), кг/сутки                                | <b>25</b>   |
| — творог полужирный (9%), кг/сутки                       | <b>25</b>   |
| Установленная мощность, кВт                              | <b>82</b>   |
| Обслуживающий персонал, чел.                             | <b>3</b>    |
| Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м     | <b>45</b>   |

### Состав:



Комплект оборудования для учета и фильтрации молока 6000УФ(Н), 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    | <b>21000</b>         |
| Производительность по фильтрации молока, л | <b>6000</b>          |
| Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм       | <b>200</b>           |
| Погрешность измерения, не более, %         | <b>0,5</b>           |
| Диаметр входного патрубка, мм              | <b>35</b>            |
| Диаметр выходного патрубка, мм             | <b>50</b>            |
| Установленная мощность, кВт                | <b>1,5</b>           |
| Габаритные размеры, не более, мм           | <b>1100x750x1050</b> |
| Масса, не более, кг                        | <b>90</b>            |

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

**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>          |
| Диаметр патрубка:                                                    |                    |
| – 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>          |



### Ванна 1000М, объем 1000 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         | <b>1125</b>           |
| Рабочий объем ванны, не более, л | <b>1000</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>1250x1150x1750</b> |
| Масса, не более, кг              | <b>125</b>            |



### Ванна охлаждения 1000, холодопроизводительность 6 кВт, объем 1000 л-2шт

**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.

#### Технические характеристики:

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| 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, °C                                  | <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>            |



#### **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 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                                           | <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>          |



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

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Масса, не более, кг | 180 |
|---------------------|-----|



**Компрессор воздушный К-11, давление до 10 атм, произв. на выходе 160 литров в 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           |



**Ванна длительной пастеризации, объем 200 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 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором 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, °С | 95  |
| Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин     | 60  |
| Частота вращения мешалки, об/мин              | 35  |
| Диаметр сливного отверстия, мм                | 50  |

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 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>            |



#### **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                                     | <b>125</b>          |
| Рабочий объем ванны, не более, л                             | <b>100</b>          |
| Максимальная температура нагрева продукта, °С                | <b>95</b>           |
| Время нагрева продукта до температуры пастеризации 76°С, мин | <b>60</b>           |
| Частота вращения мешалки, об/мин                             | <b>35</b>           |
| Диаметр сливного отверстия, мм                               | <b>50</b>           |
| Установленная мощность, кВт                                  | <b>12,5</b>         |
| Габаритные размеры, не более, мм                             | <b>800x900x1700</b> |
| Масса, не более, кг                                          | <b>110</b>          |



#### **Пресс-тележка, объем 240 л, механический привод-1шт**

**Описание:** Предназначена для самопрессования и механического прессования творожного сгустка, для образования и подпрессовки сырного пласта; а также для отделения жидкости из других продуктов. Оснащена винтовыми съёмными прессующими устройствами и съёмными металлическими решетками

для обеспечения дренажа молочной сыворотки или другой жидкости; имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 100 мм) со стопором и откидную ручку для удобного перемещения по производственному помещению. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

#### Технические характеристики:

|                                             |                      |
|---------------------------------------------|----------------------|
| Объем, не менее, л                          | <b>240</b>           |
| Максимальная масса прессуемого продукта, кг | <b>100</b>           |
| Диаметр сливного отверстия, мм              | <b>35</b>            |
| Усилие прессования, не более, кГс           | <b>400</b>           |
| Габаритные размеры, не более, мм            | <b>1300x900x1200</b> |
| Масса, не более, кг                         | <b>65</b>            |



#### 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 | <b>900</b>                          |
| Диаметр горловины стаканов, мм                                        | <b>75, 95</b>                       |
| Привод                                                                | <b>ручной + электромеханический</b> |
| Установленная мощность, кВт                                           | <b>0,5</b>                          |
| Габаритные размеры, не более, мм                                      | <b>600x450x400</b>                  |
| Масса, не более, кг                                                   | <b>30</b>                           |



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

##### Технические характеристики



|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Модель                            | <b>М М 2 АС мини 6-1,2</b>  |
| Тип весов                         | <b>Торговые</b>             |
| Выносной дисплей                  | <b>Нет</b>                  |
| Тип индикатора                    | <b>Жидкокристаллический</b> |
| Интерфейс                         | <b>RS 232</b>               |
| Наибольший предел взвешивания, кг | <b>6; 15</b>                |
| Наименьший предел взвешивания, кг | <b>0,02; 0,05</b>           |
| Дискретность показаний, г         | <b>1/2; 2/5</b>             |
| Габаритные размеры платформы, мм  | <b>300x290</b>              |
| Клавиатура                        | <b>2</b>                    |
| Индикация                         | <b>5</b>                    |
| Тензометрический тип измерения    | <b>Нет</b>                  |
| Принтер                           | <b>Нет</b>                  |
| Тип печати Термо                  | <b>Нет</b>                  |
| Размеры, мм                       | <b>303x325x79</b>           |
| Вес, кг                           | <b>4,5</b>                  |
| Рабочая температура, С            | <b>-10...+40</b>            |
| Питание                           | <b>Аккумулятор</b>          |
| SEARCH_ID                         | <b>16966</b>                |
| Время работы от аккумулятора, час | <b>80</b>                   |



#### **Стол рабочий (островной), размер 1200x600x850 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 25x25 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   | <b>75</b>           |
| Габаритные размеры, не более, мм | <b>1200x600x850</b> |
| Масса, не более, кг              | <b>21</b>           |



### 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°C-1шт

**Описание:** Предназначена для хранения при средних (+8...-10 °C) 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                    | <b>3</b>              |
| Диапазон рабочих температур, °C                                  | <b>+8...-10</b>       |
| Температура окружающего воздуха, не более, °C                    | <b>+32</b>            |
| Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м | <b>1500</b>           |
| Плотность загрузки товара, кг/куб.м                              | <b>300</b>            |
| Установленная мощность холодильного агрегата, кВт                | <b>0,5</b>            |
| Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм     | <b>1360x1360x2200</b> |
| Масса (без холодильного агрегата), не более, кг                  | <b>220</b>            |



### Ванна длительной пастеризации (заквасочник), 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>           |



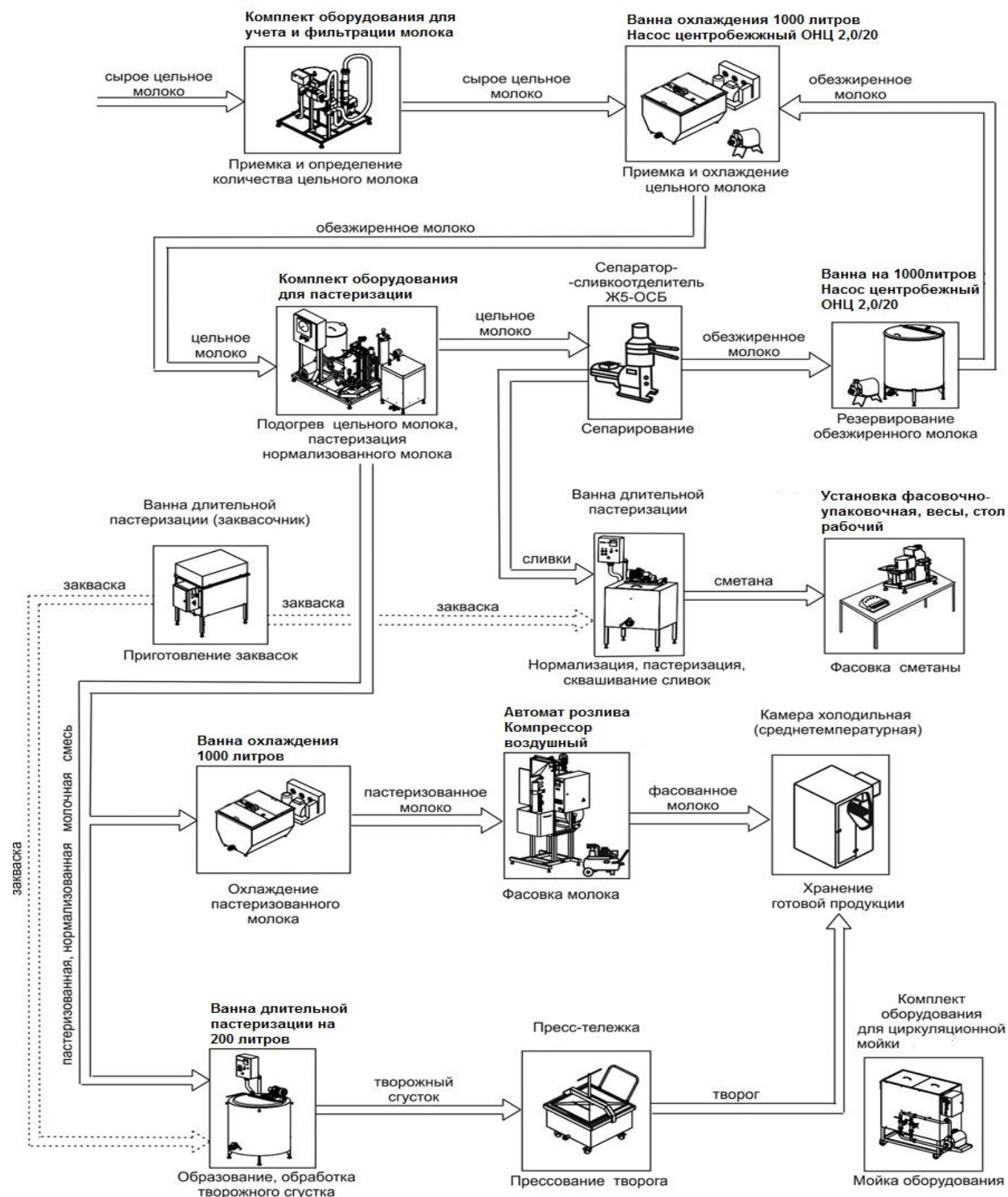
#### Комплект оборудования для циркуляционной мойки, производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч-1шт

**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, 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           | 50-200        |
| Рабочий диаметр трубопроводов подачи растворов, мм    | 18            |
| Рабочий диаметр трубопроводов для сбора растворов, мм | 35            |
| Диапазон рабочих температур, °C                       | 30-95         |
| Установленная мощность, не более, кВт                 | 43,5          |
| Габаритные размеры, не более, мм                      | 1600x850x1550 |
| Масса, не более, кг                                   | 170           |



**А**лматы (7273)495-231  
**А**нгарск (3955)60-70-56  
**А**рхангельск (8182)63-90-72  
**А**страхань (8512)99-46-04  
**Б**арнаул (3852)73-04-60  
**Б**елгород (4722)40-23-64  
**Б**лаговещенск (4162)22-76-07  
**Б**рянск (4832)59-03-52  
**В**ладивосток (423)249-28-31  
**В**ладикавказ (8672)28-90-48  
**В**ладимир (4922)49-43-18  
**В**олгоград (844)278-03-48  
**В**ологда (8172)26-41-59  
**В**оронеж (473)204-51-73  
**Е**катеринбург (343)384-55-89

**И**ваново (4932)77-34-06  
**И**жевск (3412)26-03-58  
**И**ркутск (395)279-98-46  
**К**азань (843)206-01-48  
**К**алининград (4012)72-03-81  
**К**алуга (4842)92-23-67  
**К**емерово (3842)65-04-62  
**К**иров (8332)68-02-04  
**К**оломна (4966)23-41-49  
**К**острома (4942)77-07-48  
**К**раснодар (861)203-40-90  
**К**расноярск (391)204-63-61  
**К**урск (4712)77-13-04  
**К**урган (3522)50-90-47  
**Л**ипецк (4742)52-20-81

**М**агнитогорск (3519)55-03-13  
**М**осква (495)268-04-70  
**М**урманск (8152)59-64-93  
**Н**абережные Челны (8552)20-53-41  
**Н**ижний Новгород (831)429-08-12  
**Н**овокузнецк (3843)20-46-81  
**Н**оябрьск (3496)41-32-12  
**Н**овосибирск (383)227-86-73  
**О**мск (3812)21-46-40  
**О**рел (4862)44-53-42  
**О**ренбург (3532)37-68-04  
**П**енза (8412)22-31-16  
**П**етрозаводск (8142)55-98-37  
**П**сков (8112)59-10-37  
**П**ермь (342)205-81-47

**Р**остов-на-Дону (863)308-18-15  
**Р**язань (4912)46-61-64  
**С**амара (846)206-03-16  
**С**анкт-Петербург (812)309-46-40  
**С**аратов (845)249-38-78  
**С**евастополь (8692)22-31-93  
**С**аранск (8342)22-96-24  
**С**имферополь (3652)67-13-56  
**С**моленск (4812)29-41-54  
**С**очи (862)225-72-31  
**С**таврополь (8652)20-65-13  
**С**ургут (3462)77-98-35  
**С**ыктывкар (8212)25-95-17  
**Т**амбов (4752)50-40-97  
**Т**верь (4822)63-31-35

**Т**ольятти (8482)63-91-07  
**Т**омск (3822)98-41-53  
**Т**ула (4872)33-79-87  
**Т**юмень (3452)66-21-18  
**У**льяновск (8422)24-23-59  
**У**лан-Удэ (3012)59-97-51  
**У**фа (347)229-48-12  
**Х**абаровск (4212)92-98-04  
**Ч**ебоксары (8352)28-53-07  
**Ч**елябинск (351)202-03-61  
**Ч**ереповец (8202)49-02-64  
**Ч**ита (3022)38-34-83  
**Я**кутск (4112)23-90-97  
**Я**рославль (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)