

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

Мини-завод по переработке молока 6000 литров в сутки



Описание: предназначен для производства творога, упакованных в пластиковые стаканы сметаны и йогурта, упакованных в полиэтиленовые пакеты пастеризованного молока и кефира, для производства сливочного масла (*)

Технические характеристики:

Объем переработки молока, л/сутки	6000
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	2880
– сметана (30%), кг/сутки	290
– кефир (3,2%), кг/сутки	1000
– творог полужирный (9%), кг/сутки	220
Установленная мощность, кВт	170
Обслуживающий персонал, чел.	7
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	210

Состав:



Комплект оборудования для учета и фильтрации молока 15000УФ(Н), произв. по учёту 19000 л/ч, произв. по фильтрации 15000 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 200(Н) 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	19000
Производительность по фильтрации молока, л	15000
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	1100x750x1200
Масса, не более, кг	90



Насос центробежный ОНЦ-6,3/20(Н), произв. 6,3 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	6,3
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	50
– нагнетающего, мм	32
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	450x250x300
Масса, не более, кг	30



Насос центробежный ОНЦ-2,0/20(Н), 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 охлаждения 2000, хладопроизводительностью 12 кВт, объем 2000 литров-3шт

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.

Технические характеристики:

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



Комплект оборудования для пастеризации, с регистрацией, произв. 2000 литров в час-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) 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°С, не менее, л/ч	2000
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	24

Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	470



Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОС2-Т3-Н, произв. 5000 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	5000
Частота вращения барабана, об/мин	6500
Установленная мощность, кВт	5,5
Габаритные размеры, не более, мм	860x590x1445
Масса, не более, кг	500



Гомогенизатор ПГ-1500-25, произв. 1500 кг/ч-1шт

Описание: Предназначен для гомогенизации молока, сливок, нормализованных смесей для кисломолочных напитков, смесей для мороженого, майонеза, кетчупа, соков с целью улучшения вкуса и потребительских качеств

Технические характеристики:

Производительность, л/ч	1500
Давление гомогенизации, кгс/кв.см	250
Установленная мощность, кВт	11
Габаритные размеры, не более, мм	1050x700x1100
Масса, не более, кг	700



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 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 200-01(Н), 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 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	600
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ОНЦ-1,5/10Г, произв. 1,5 куб.м/ч-1шт

Описание: Предназначен для приготовления гомогенизированных жидких, мало- и средне вязких эмульсий и суспензий, а также диспергированных многокомпонентных составов из трудно смешиваемых и нерастворимых жидкостей в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и других отраслях промышленности. Может применяться для восстановления сухого молока, приготовления кетчупов, соусов, йогуртов, майонезов, фруктовых паст, сметаны, пюре, сгущенного молока и других, аналогичных по вязкости, продуктов. Все детали насосов выполнены из

пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	1,5
Давление продукта на выходе, кгс/кв.см	1,0
Допустимое избыточное давление на входе, кгс/кв.см	1,0
Диаметр патрубка:	
- всасывающего, мм	50
- нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	500x250x350
Масса, не более, кг	22



Установка фасовочно-упаковочная, 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	600
Диапазон дозирования, мл	100-500
Погрешность дозирования, не более, %	2
Температура дозируемого продукта, не более, °С	80
Диаметр горловины стаканов, мм	75, 95
Привод	ручной+электромеханический
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1400x600x1300
Масса, не более, кг	120



Ванна длительной пастеризации 1000П(Н), объем 1000 л, с паровым нагревом и автоматическим блоком управления-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. Оснащена съёмной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, 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	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1850
Масса, не более, кг	385



Ванна 1000М(Н), объем 1000 литров-3шт

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	1125
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1150x1750
Масса, не более, кг	125

**Ванна творожная 1250П(Н), объем 1250 л, (имеет крышки)-2шт**

Описание: Предназначена для сквашивания молока при производстве различных видов творога. Оснащена специальным трубчатым инжектором для работы с паром и одностенными крышками, имеет отвод и сливной кран из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 100 мм. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1350
Рабочий объем ванны, не более, л	1250
Время нагрева продукта до температуры сквашивания, мин	15
Давление пара на входе в ванну, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход пара на нагрев, не более, кг	60
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Габаритные размеры, не более, мм	2100x1200x1100
Масса, не более, кг	245

**Пресс-тележка, объем 480 л, механический привод-2шт**

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 съемными прессующими устройствами и съемными металлическими решетками для обеспечения дренажа молочной сыворотки или другой жидкости; имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 125 мм) со стопором и откидную ручку для удобного перемещения по производственному помещению. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем, не менее, л	480
Максимальная масса прессуемого продукта, кг	200
Диаметр сливного отверстия, мм	35
Усилие прессования, не более, кГс	400
Габаритные размеры, не более, мм	2050x900x1200
Масса, не более, кг	110

**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) 033СТ-12, объем 12 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	6
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	1960x1960x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	390



Парогенератор (регулируемый) 129-100Р, произв. пара 50/100 кг/ч-1шт

Описание: Предназначен для генерации технического пара с регулируемой производительностью. Имеет моноблочную конструкцию: в закрытом корпусе расположены термоизолированный парогенерирующий котел, водяной насос вихревого типа, блок питания и автоматического управления. Электродный принцип парогенерации обеспечивает высокое качество пара и высокий к.п.д., дает возможность получения пара через 10 минут после включения и делает парогенераторы нетребовательными к качеству используемой воды. Использование 6-ти электродной конструкции позволяет менять производительность пара в широком диапазоне.

Технические характеристики:

Производительность пара:	
- при включении 3-х электродов, кг/ч	50
- при включении 6-ти электродов, кг/ч	100
Объем котла парогенератора, не менее, л	25
Диапазон рабочего давления пара на выходе, кгс/кв.см	1-5,5
Температура пара, °С	120-160
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	10
Установленная мощность, не более, кВт	65
Габаритные размеры, не более, мм	750x700x800
Масса, не более, кг	110



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 заправки в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	60
Время охлаждения заправки в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	30
Расход воды на охлаждение заправки 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, 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
---------------------	-----



Установка прессования творога УПТ, произв. 130 кг/ч-1шт

***поставляется по отдельному заказу (в общую цену не входит)**

Назначение: прессование и охлаждение творога в мешочках на предприятиях молочной промышленности.

Устройство:

Установка представляет собой собранный на раме, закрытый кожухом, вращающийся от привода барабан, состоящий из труб, в которых циркулирует хладоноситель. Под барабаном установлена ванна для сбора сыворотки.

Кожух барабана имеет симметрично расположенные дверки, что позволяет загрузку и выгрузку мешочков производить с любой стороны установки. Система автоматики пульта управления останавливает приемное окно барабана напротив нужной дверки кожуха.

В качестве привода используется импортный мотор-редуктор, который позволяет уменьшить сроки обслуживания и имеет высокую надежность.

Детали установки, контактирующие с продуктом, выполнены из стали 12Х18Н10Т или аналогичных марок нержавеющей стали зарубежной поставки, разрешенной Минздравом РФ для контакта с пищевыми продуктами. Кожух выполнен из нержавеющей стали со шлифованной поверхностью под пленкой. Детали установки, контактирующие с хладоносителем, выполнены из нержавеющей стали, коррозионностойкой к данному хладоносителю.

Технические характеристики	
Производительность, кг/час	130
Количество продукции за цикл, кг	400
Цикл прессования и охлаждения, час	3
Частота вращения барабана, об/ч	20
Объем барабана, м ³	0,95
Длина, мм	2600
Ширина, мм	1170
Высота, мм	1750
Масса, кг	570



**Анализатор влажности «Эвлас-2М», диапазон рабочих температур 70-150 °С*-
1шт поставляется по отдельному заказу (в общую цену не входит)**

Описание: предназначен для экспрессного определения массовой доли влаги в продукции сельского хозяйства и в продуктах её переработки, в пищевых продуктах и кондитерских изделиях, в почве, химикатах и строительных материалах, в фармацевтических материалах, рудах и полезных

Технические характеристики:

Производительность, проб/ч	4
Диапазон измерения влажности, %	0-100
Погрешность измерения влажности, %	0,2
Диапазон установки рабочих температур, °С	70 - 160
Погрешность установки и поддержания температур рабочих режимов, °С	2
Установленная мощность, кВт	0,37
Габаритные размеры, не более, мм	187x230x320
Масса, не более, кг	6,3

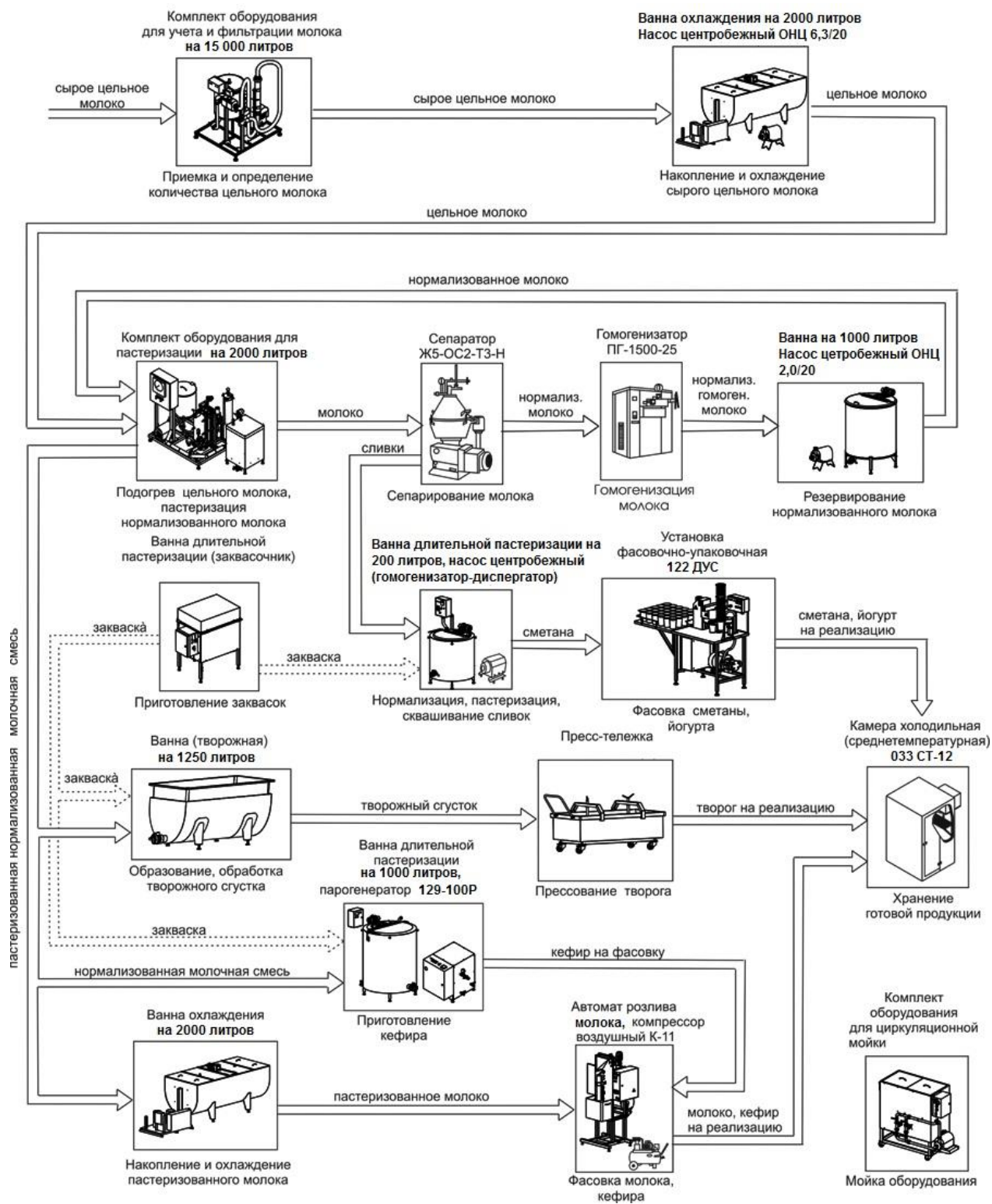


Маслоизготовитель, объем 80 л, произв. 100кг/смену*-1шт поставляется по отдельному заказу (в общую цену не входит)

Описание: Предназначен для производства сливочного масла методом периодического сбивания сливок и формирования масляного зерна; имеет вымешивающее устройство лопастного типа для эффективной механической обработки масляного зерна; оснащен краном для слива пахты. Дежа имеет герметично прилегающую крышку из прозрачного пластика, что позволяет визуально контролировать все стадии технологического процесса. Маслоизготовитель имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 100 мм) со стопором, позволяющие, при необходимости, легко перемещать его по производственному помещению. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность, не менее, кг/смену	100
Объем дежи, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,4
Частота вращения мешалки, об/мин	70
Установленная мощность, кВт	0,6
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1100
Масса, не более, кг	60



Алматы (7273)495-231
 Ангартс (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 (8652)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