

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
 Петропавловск (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 10 000 литров в сутки



Описание: предназначен для производства творога, творожных десертов, упакованных в пластиковые стаканы сметаны и йогурта, упакованных в Пюр-Пак пастеризованного молока и кефира

Технические характеристики:

Объем переработки молока, л/сутки	10000
Выпускаемая продукция:	
- молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	5000
- сметана (20%), кг/сутки	550
- кефир (3,2%), кг/сутки	1000
- сыр "Домашний", кг	150
- творог полужирный (9%), кг/сутки	340
- десерты творожные (из полученного творога), кг	-
Установленная мощность, кВт	380
Обслуживающий персонал, чел.	12
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	1000

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



Ванна охлаждения 2000(Н), хладопроизводительностью 12 кВт, объем 2000 литров-6шт

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



Насос центробежный ОНЦ-6,3/20(Н), произв. 6,3 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	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



Комплект оборудования для пастеризации 3000, с регистрацией, произв. 3000 л/ч-2шт

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

уравнительный, 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-сливкоотделитель Ж5-ОС2-ТЗ-Н, произв. 5000 л/ч-2шт

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-2500-25, произв. 2500 кг/ч-2шт

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	2500
Давление гомогенизации, кгс/кв.см	250
Установленная мощность, кВт	22
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1000x1300
Масса, не более, кг	1250



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



Установка фасовочно-упаковочная 122УС(Н), произв. до 900 стаканов/ч-2шт

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



Ванна сыродельная, объем 700 л-1шт

Описание: Предназначена для получения и обработки сырного зерна при производстве мягких и твердых сыров. Оснащена вращающейся планетарной лирой для резки сырного сгустка; имеет две съёмные одностенные крышки, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, форсунку для циркуляционной мойки, сливной нержавеющей кран диаметром 100 мм и блок автоматического управления для поддержания температурных режимов. Нагрев продукта осуществляется блоком встроенных ТЭНов или паровым инжектором. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	850
Рабочий объем ванны, не более, л	700
Максимальная температура нагрева продукта, °С	60
Время нагрева продукта до 60°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	14
Частота вращения водила, об/мин	1,0
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2100x1450x2100
Масса, не более, кг	450



Фаршемешалка 150(Н), объем 150 л, произв. 800 кг/ч-1шт

Описание: Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов; имеет вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание продукта. Крышка фаршемешалки выполнена из прозрачного оргстекла, что дает возможность визуально наблюдать за протеканием процесса перемешивания, закреплена на каркасе и оснащена устройством блокировки. Для выгрузки фарша конструктивно обеспечены легкое и удобное опрокидывание дежи, её фиксация в опрокинутом состоянии и возможность включения в этом положении мешалки для удаления остатков продукта. "Козловая" конструкция каркаса позволяет осуществлять выгрузку готового фарша непосредственно в стандартную чан-тележку (емкостью 100 литров), придвинутую к опрокинутой деже. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность, не менее, кг/ч	800
------------------------------------	------------

Объем дежи, не менее, л	150
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Установленная мощность, кВт	0,8
Габаритные размеры, не более, мм	950x850x1300
Масса, не более, кг	100



Ванна длительной пастеризации 630-01(Н), 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, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, 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



Установка фасовочно-упаковочная 122ДУС(Н), 1 излив, произв. 600 стаканов в час 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 съемной 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, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, 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



Автомат розлива и упаковки Альтер 04А, произв. 3000 уп/ч, пакеты «Пюр-Пак» и «Тетра-Рекс»-1шт

Описание: Предназначен для розлива и герметичной упаковки жидких и пастообразных продуктов в картонный пакет емкостью от 250 до 1000 мл с последующей маркировкой и автоматической выдачей упакованного продукта

Технические характеристики:

Производительность, доз/час	3000
Диапазон дозирования, мл	250-1000
Допустимая погрешность дозирования, не более, %	2
Объем расходного бункера, л	50
Расход охлаждающей воды, л/ч	180
Потребление сжатого воздуха, куб.м/ч	36
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	6
Установленная мощность, кВт	26
Габаритные размеры, не более, мм	3000x1900x2200
Масса, не более, кг	1350



Компрессор воздушный К-5, давление до 10 атм, произв. на выходе 630 л/мин-1шт



Стол рабочий (островной), размер 1500х600х850 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	1500х600х850
Масса, не более, кг	24

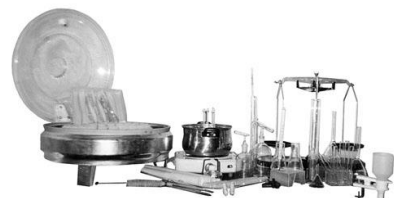


Тележка технологическая (чан посолочный), объем 200 л-1шт

Описание: Предназначена для засолки и транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности; тележка оснащена ручкой, 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 100 мм) со стопором и сливным патрубком диаметром 20 мм с заглушкой. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем чана, не менее, л	200
Грузоподъемность, не более, кг	200
Габаритные размеры, не более, мм	800х700х800
Масса, не более, кг	26



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.



Анализатор влажности «Эвлас-2М», диапазон рабочих температур 70-150 °С-1шт

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 ископаемых

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



Камера холодильная (среднетемпературная) 033СТ-18, объем 18 куб.м, от -10 до +8°С-2шт

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	18
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	1,3
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	2560x4060x2200

Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	910
---	-----



Парогенератор (регулируемый) 129-100Р, произв. пара 50/100 кг/ч-2шт

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



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	303x325x79
Вес, кг	4,5
Рабочая температура, С	-10...+40
Питание	Аккумулятор
SEARCH_ID	16966
Время работы от аккумулятора, час	80



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	1

более, куб.м	
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

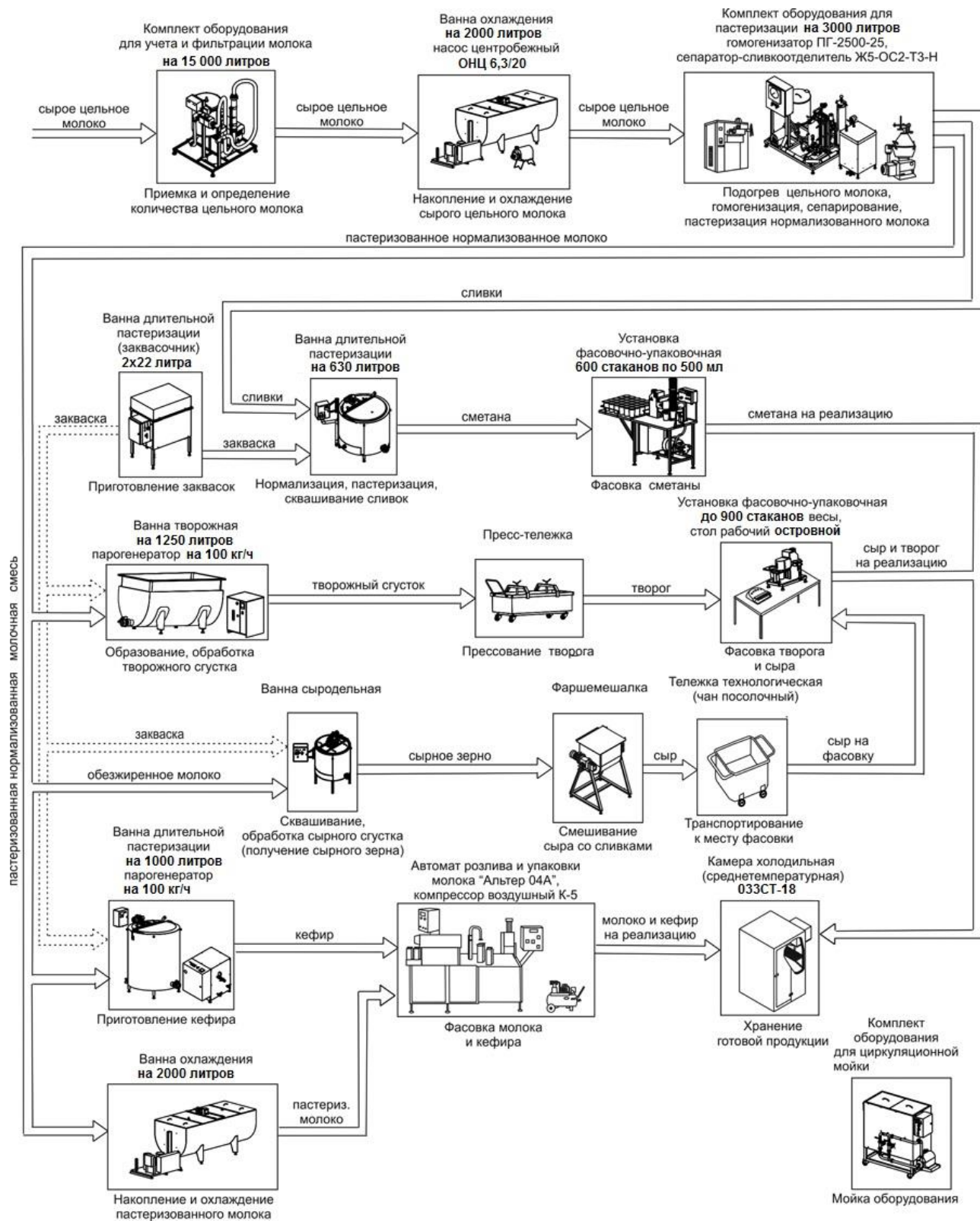


Комплект оборудования для циркуляционной мойки 0122(Н), производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч-1шт

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



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