



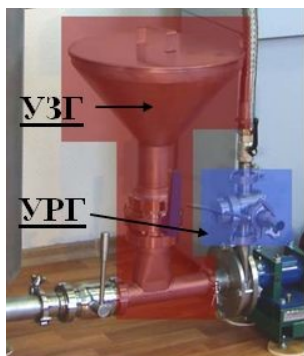
Установка приготовления эмульсий и суспензий модель УПЭСМ

Установка приготовления эмульсий и суспензий УПЭСМ предназначена для приготовления эмульсий и суспензий пищевого, косметического и технического назначения и применяется в качестве технологического оборудования при производстве майонезов, кетчупов, горчицы, повидла, кондитерских и косметических кремов, гелей, паст, мазей и т.д.

Технические характеристики

Тип установки УПЭС-м	100/3.0	150/3.0	300/5.5	600/7.5	1200/11.0
Объем емкости, литров	100	150	300	600	1200
Частота вращения мешалки, об./мин.	60				
Мощность двигателя мешалки, кВт	1.1	1.1	1.5	1.5	2.2
Тип насоса-гомогенизатора НГД	НГД-3,0	НГД-3.0	НГД-5.5	НГД-7.5	НГД-11.0
Мощность насоса-гомогенизатора кВт	3.0	3.0	5.5	7.5	11.0
Мощность электронагревателей, кВт	18.0	18.0	36.0	66.0	108.0
Напряжение электропитания, Вт	380				
Занимаемая площадь, м2	4.0	4.0	5.0	5.0	5.0

Описание:



Установка приготовления выполнена в виде цилиндрической емкости вертикального типа и трубопроводного циркуляционного контура с насосом-гомогенизатором **НГД**. Емкость имеет коническое дно и оснащена пароводяной рубашкой с блоком электронагревательных элементов и мешалкой рамного типа с электроприводом. Трубопроводный контур соединяет нижний выпуск емкости с входом насоса-гомогенизатора, а выход насоса-гомогенизатора с тангенциальным входом в емкость.

В состав установки входит **щит управления** режимами приготовления продукта. Установка может комплектоваться загрузочным устройством **УЗГ-1** и разгрузочным устройством **УРГ-2**.

В процессе работы в емкость загружаются необходимые компоненты. Загрузочное устройство **УЗГ-1** значительно упрощает процесс загрузки, позволяя производить компоненты через удобно расположенную воронку устройства загрузки, а не через люк в верхней крышке емкости. Затем, в соответствии с требованиями технологии, осуществляется нагрев смеси, и ее перемешивание. После этого насос-гомогенизатор, многократно прокачивает продукт через себя и емкость по трубопроводному контуру. При этом происходит тонкое перемешивание и измельчение – гомогенизация продукта. По окончании процесса готовая смесь может выгружаться из емкости через разгрузочное устройство **УРГ-2** с

помощью этого же насоса-гомогенизатора.

В зависимости от требуемой производительности и технологии приготовления смеси выбираются оптимальные параметры установки - объем и оснащение емкости, тип насоса-гомогенизатора, состав щита управления.

Установки приготовления изготавливаются как в обычном, так и во взрывозащищенном исполнении, а также в герметичном исполнении (с плотными крышками).

Установки приготовления **УПЭСМ**, имеет ряд преимуществ по сравнению с аналогами:

- Пониженное паровыделение из рубашки при нагреве продукта в емкости свыше 90°C.
- Простота технического обслуживания и ремонта, за счет широкого использования серийно выпускаемых ТЭНов и других комплектующих.
- Простота эксплуатации и надежность работы щита управления.
- Возможность изготовления в герметичном и взрывозащищенном исполнении.
- Обеспечение индивидуальных требований заказчика при заказе оборудования.
- Наличие гарантийного, послегарантийного и сервисного обслуживания.
- Сравнительно невысокие цены за счет применения оригинальных технических решений.

Все детали установки приготовления, контактирующие с приготавливаемым продуктом, выполнены из нержавеющей стали 12Х18Н10Т или ее аналогов и фторопласта Ф-4.

Установки приготовления **УПЭСМ** разрешены к применению в пищевой промышленности органами Госсанэпиднадзора - имеется гигиеническое заключение и сертификат соответствия.

Установка приготовления **УПЭСМ** изготавливается под заказ.

Для изготовления оборудования, с заказчиком согласуется техническое задание и заключается договор. Средний срок изготовления установки приготовления после заключения договора и оплаты аванса - 40 - 45 рабочих дней.

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
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
Орел (4862)44-53-42
Омск (3812)21-46-40
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (3422)05-81-47

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