

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

Пастеризационно-охладительные установки



Комплект оборудования для пастеризации 013-500

Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов; оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Имеет закрытый контур нагрева, что обеспечивает работу пастеризаторов без потери теплоносителя. Характерной особенностью комплектов оборудования для пастеризации в модульном исполнении является минимизированное энергопотребление. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации. Пастеризационный модуль позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Выполнен и поставляется на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	500
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, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	16,0
Габаритные размеры, не более, мм	1500x1150x1500
Масса, не более, кг	425



Комплект оборудования для пастеризации 013-1000

Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов; оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Имеет закрытый контур нагрева, что обеспечивает работу пастеризаторов без потери теплоносителя. Характерной особенностью комплектов оборудования для пастеризации в модульном исполнении является минимизированное энергопотребление. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации. В конструкции пастеризационного модуля марки 013-1000 предусмотрены возможности подключения к сепаратору и (или) гомогенизатору (модели 013-1000СГ (представлен на данной фотографии), 013-1000С, 013-1000Г). Пастеризационные модули всех модификаций позволяют проводить безразборную циркуляционную мойку. Выполнены и поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1000
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	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1150x1500
Масса, не более, кг	490



Комплект оборудования для пастеризации 013-1000СГ

Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов; оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Имеет закрытый контур нагрева, что обеспечивает работу пастеризаторов без потери теплоносителя. Характерной особенностью комплектов оборудования для пастеризации в модульном исполнении является минимизированное энергопотребление. Блок управления комплектуется самописцем

для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации. В конструкции пастеризационного модуля марки 013-1000СГ предусмотрены возможности подключения к сепаратору и гомогенизатору. Пастеризационный модуль позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Выполнен и поставляется на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1000
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	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1750x1150x1500
Масса, не более, кг	515



Комплект оборудования для пастеризации 013-1500

Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов. В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и 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 (модели 013-1500СГ, 013-1500С, 013-1500Г). 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	1500
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, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	460



Комплект оборудования для пастеризации 013-2000

Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов. В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивающий, 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 (модели 013-2000СГ, 013-2000С, 013-2000Г). 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	2000
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	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



Комплект оборудования для пастеризации 013-3000

Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов. В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивающий, 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 (модели 013-3000СГ, 013-3000С, 013-3000Г). 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

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
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

