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

Комплект оборудования для производства мягких и твердых сыров

Описание: предназначен для производства мягких и твердых сортов сыра и упакованной в пластиковые стаканы сметаны

Технические характеристики:

Производительность, л/сутки	**2000**
Выпускаемая продукция:	
– сметана (30%), кг/сутки	**40**
– сыры твердые, кг/сутки	**200 / –**
– сыры мягкие, кг/сутки	**– / 240**
Установленная мощность, кВт	**240**
Обслуживающий персонал, чел.	**5**
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	**70**

Состав:

Комплект оборудования для учета и фильтрации молока 0121-6000УФ(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 126-6-200(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	**21000**
Производительность по фильтрации молока, л	**6000**
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	**1100x750x1050**
Масса, не более, кг	**90**

Насос центробежный ОНЦ-2,0/20(Н), 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	**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 сыродельная 022(Н), объем 700 л-2шт

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 нержавеющий кран диаметром 100 мм и блок автоматического управления для поддержания температурных режимов. Нагрев продукта осуществляется блоком встроенных ТЭНов или паровым инжектором (модель 022П(Н)). 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**

Ванна длительной пастеризации 072-100(Н), объем 100 л, с электрическим 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 промышленностях. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющим краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной 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	**110**
Рабочий объем ванны, не более, л	**100**
Максимальная температура нагрева продукта, °С	**95**
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	**60**
Частота вращения мешалки, об/мин	**35**
Диаметр сливного отверстия, мм	**50**
Установленная мощность, кВт	**16,0**
Габаритные размеры, не более, мм	**900x800x1600**
Масса, не более, кг	**130**

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	**1000**
Частота вращения барабана, об/мин	**8000**
Установленная мощность, кВт	**0,55**
Габаритные размеры, не более, мм	**755x420x700**
Масса, не более, кг	**77**

Ванна 053-200(Н), объем 200 л-1шт

Описание: Предназначена для накопления, хранения и приготовления жидкостей и смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Имеет верхнюю двухсекционную крышку. Для герметичности 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	**225**
Рабочий объем ванны, не более, л	**200**
Диаметр сливного отверстия, мм	**50**
Габаритные размеры, не более, мм	**850x750x1000**
Масса, не более, кг	**40**

Стол рабочий (островной) 075-1,2(Н), размер 1200x600x850 мм-2шт

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	**75**
Габаритные размеры, не более, мм	**1200x600x850**
Масса, не более, кг	**21**

Формы для сыра-24шт

Пресс для сыра пневматический ПВ-12, на 12 сырных головок-1шт

Описание: Предназначен для прессования мягких и твердых сыров в формах.

Технические характеристики:

Количество одновременно прессуемых головок сыра, шт.	**12**
Количество секций, шт.	**2**
Максимальный диаметр сырной формы, мм	**350**
Потребление сжатого воздуха, куб.м/ч	**0,2**
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	**6**
Габаритные размеры, не более, мм	**830x500x2830**
Масса, не более, кг	**385**

Ванна охлаждения 024-2000(Н), хладопроизводительностью 12 кВт, объем 2000 л-1шт

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 013-1500, 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 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 (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°С, не менее, л/ч	**1500**
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	**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**

Установка фасовочно-упаковочная 122УС(Н), 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	**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 длительной пастеризации (заквасочник) 011-150/3(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 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 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(Н), 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	**1600х850х1550**
Масса, не более, кг	**170**

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

Бланшированель (ванна термоусадочная) 073-06-150(Н), объем 150 л-1шт

Описание: Предназначен для проведения процесса термоусадки предварительно упакованных в термоусадочную пленку пищевых продуктов. Конструктивно бланшированель представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и на которую укладываются упакованные в термоусадочную пленку продукты. Для обеспечения плавности подъёма и опускания платформы расположенное с правой стороны бланшированеля устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет устанавливать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланшированель выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность по загружаемому продукту, циклов/ч	**120**
Объем ванны, не менее, л	**150**
Рабочий объем ванны, не более, л	**110**
Диапазон рабочих температур, °С	**70-95**
Установленная мощность, не более, кВт	**42,0**
Габаритные размеры, не более, мм	**1150х650х1350**
Масса, не более, кг	**90**

Компрессор воздушный К-11, давление до 10 атм, произв. на выходе 160 л/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**

Машина вакуум-упаковочная Henkelman Super Jumbo 350, произв. 2-4 упаковок/мин, шов 1х350 мм, насос 16 куб.м/ч *-1шт

Описание: предназначена для упаковки под вакуумом пищевых продуктов в готовые пакеты

Технические характеристики:

Производительность, пакетов/час	**200**
Длина сварочной пластины, мм	**350**
Размер рабочей камеры, мм	**350x415x150**
Производительность вакуумного насоса, куб.м/ч	**16**
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	**- 0,995**
Установленная мощность, кВт	**0,56**
Габаритные размеры, не более, мм	**450x525x385**
Масса, не более, кг	**34**

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

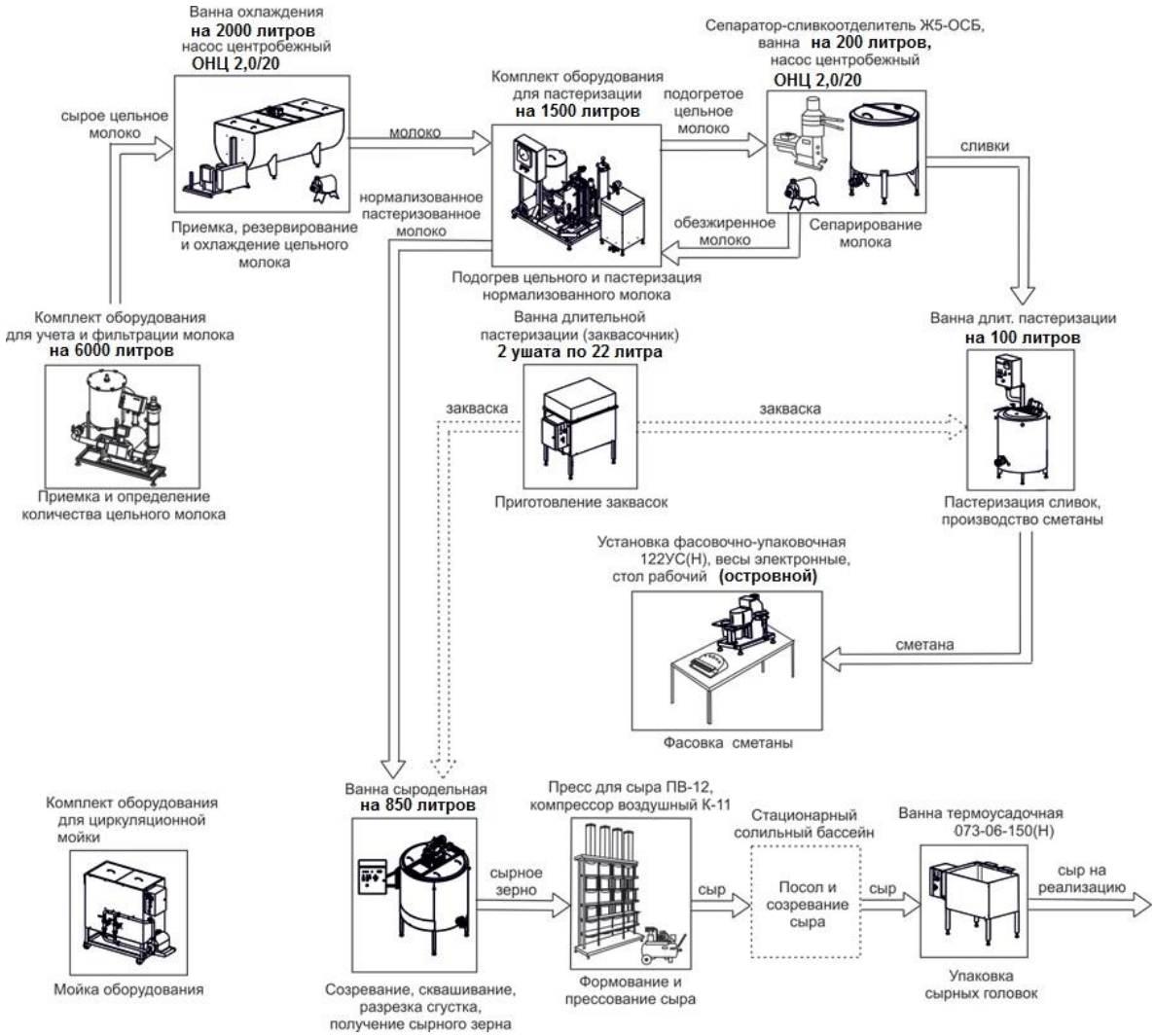

Схема технологического процесса

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