



ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220055, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85 А, офис 7 tel.: +375172703494 (Telegram), e-mail: newfoodpro@gmail.com www.newfoodpro.com

Коммерческое предложение

Паровой плавитель для производства мягких и полутвердых сыров типа паста Филата, моцарелла, чечил, плавленной группы сыров.

Качество материалов

Все элементы оборудования и арматуры обвязки изготавливаются из стали AISI 304; 316; 321 происхождения Евросоюз.

Искусственные материалы, использованные в процессе изготовления некоторых комплектующих оборудования, допущены к непосредственному контакту с продуктом и располагают соответствующими гигиеническими заключениями и сертификатами.

№	Наименование описание и характеристики оборудования
1	Паровой плавитель  Комплектность: - Плавитель – макс 300 кг/час. - платформа, площадка, лестница - табло управление - система мягкого подогрева Паровой плавитель позволяет производить плавление сырной массы с помощью пара, растягивание и деликатную обработку для получения финального продукта с желаемыми характеристиками структуры и влажности. Установка спроектирована и произведена специально для обработки сырного зерна и сырных замороженных полуфабрикатов, или пищевых и растительных добавок. Предназначена для получения продуктов типа: «Моцарелла», пиццерийный сыр, «Качкавал» или «Скаморца», «Проволоне», «Сулугуни», «Стик Палочки» и др.; - Аналоговые сыры (имитационные); - имитация сыров типа «Паста филлата». Ингредиенты помещаются в накопительную шнековую камеру с пневматической функцией закрытия/открытия. Под воздействием шнеков проходит предварительное перемешивание (в случае сухих или жидких ингредиентов) или дробление и перемешивание (в случае свежего или замороженного сырного зерна).

Продукты подвергаются деликатной обработке с помощью прямого пара и/или обогрева за счет теплообмена через стенку двойной рубашки. В следствие чего продукт преобразовывается в фиброзный сгусток с содержанием влаги согласно требованиям технологии.

Инжекторы пара внутри шнековой камеры установлены таким образом, чтобы позволить разделить массу и наполнить её влагой во время обработки.

Если процесс плавления не требует прямого внесения пара в продукт, возможно прекратить его подачу и использовать для нагрева только теплообмен со стенкой «рубашки».

Регулировка и поддержание стабильной температуры производятся с помощью терморегулятора установленного на панели контроля. Достигнув установленной температуры, подача пара или воды в рубашку прерывается посредством электроклапанов для регулировки циркуляции. По завершению рабочего процесса масса автоматически выгружается и посредством вращающихся шнеков подается в разгрузочное отделение.

ОСОБЕННОСТИ.

Использование данной машины имеет ряд преимуществ в сравнении с использованием классических растяжных машин, а именно:

- Плавитель паровой позволяет увеличить выход готового продукта, а также значительно экономить ресурсы (вода, пар и др.).

Классические растяжные машины используют при растягивании сырной массы значительное количество горячей воды, что приводит к частичной потере жира и белка.

Технические параметры плавителя

Масса плавителя	- 280кг,
	- емкость - 100 рабочий и 180л геометрический объем
	- загрузочная дверь, мм - 1000х400мм +люк диаметр 200мм
	- дверь для разгрузки, мм - 280х125
	- два независимых шнека, диаметр 250
	- два комплекта мотор-редукторов - VARVEL italy. - mod SRS70/Ф28 i=7 +SXA71 i=3.4
+1,5kW motor B14	
	- подшипник igus A500 ф30-34-40
	- сальники - набивка тефлоновая 8х8/6х6 –
	- Блокировка движение мешалки /датчик "omron" PNP Ф12мм.
Производительность	- макс. 300 кг/ч
Рабочая температура пара	- макс. 115 °С
Напряжение	– 380В Частота тока – 50 Гц
Мощность	– 3 кВт
Габариты плавителя	– 1500мм х 700мм х 1050мм
Габариты платформы	– 1400мм х 1200мм х 800мм

1.1.Таблю управления

Управление:

- температурой продукта посредством контроля температуры пара на входе и циркуляционной воды в рубашке;

- скорость и вращение мешалки

- программой для смешивания.

1.2. Система подготовки горячей воды /система пар вода/. (теплообменник) Нагрев паром 115-130 °С воды циркулирующей в рубашке до температуры 95 °С. Во избежание температурного шока продукта и нагара на стенке камеры. В контур теплообменника подается пар во втором контуре циркулирует вода. Насосом вода подается в рубашку.

1.3. Система для инъекции пара в продукт.

Эффективный и быстрый способ разогрева и разрыхления продукта за счет подачи пара в продукт через форсунки директно(прямо).

Рабочее давление пара –1,5 бар/на форсунке в продукт мин 2бар

Предохранители и вентили пневматические 24VDC– 2шт

Объем воды в системе– 30 л

Максимальное рабочее давление/пар сети 3 бар

Максимальное рабочее давление в системе/вода в рубашке/ макс. 1.5 бар

Максимальная рабочая температура – 130 °С –пар из сети -95 °С –вода в рубашке Расход пара – 80-100 кг/час.

Расход воздуха – 100-200 л/мин.

- теплообменник DANFOSS -HB12L-1-20
- насос EBARA 05/40 -370W /220V
- конденсат 3/4 FC 17D "Nicholson"
- Предохранитель для максимальной температуры -вентиль 1/2
- датчики для контроля нагрева "BELIMO"
- Автоматическая компенсация водой /связь 3/4 вентиль регулировки EBARA - воздух Ф8- 5 бар 500л/м вода 3/4 из сети

2

Экструдер с внутренним механизмом для плетения «косички»



Экструдер с внутренним механизмом для плетения «косички», буфер сырной массы перед механизмом плетения, транспортная лента для вытягивания и охлаждения, кутер (нож с пневмоуправлением), ванна для охлаждения продукта и ванна для дренажа. Нагрев электрический.

Экструдер автономный. Он самостоятельно нагревается через электрический нагреватель. Посредством пульта управления регулируются скорость вращения шнеков, скорость движения насадки.

Технические параметры :

Масса экструдера- 260кг.,
 Мощность двигателей- 0.75Вт
 Производительная мощность - 250 – 1000 кг/ч,в зависимости от дозатора
 Габариты экструдера – 1300мм x 900мм x 1100мм
 Напряжение – 380В
 Частота тока – 50 Гц Мощность –2кВт
 Масса -120 kg.
 Мощность двигателей - 0.4W
 Производительная мощность - max. 250 кг\ч
 Размер - 1550mm x 550mm x 1000mm
 Напряжение - 380V частота - 50 Hz лед вода/ max 5-8 ° C- ½- 300 л\ч сжатый воздух 500 л / мин, 5 bar max



3

Насадка для сырных нитей



Производительная мощность - макс. 100 кг/ч,
 Габаритные размеры – 1000мм x 800мм x 100мм
 Напряжение – 380В
 Частота тока – 50 Гц
 Мощность –0,55кВт

4

Дополнительный ролик для шарика или нити

Съемные барабаны для любого типа размеров 4x4; 6x6; 8x8 либо 12x12мм
 Масса- 78кг.
 Мощность двигателя- 0,55Вт

** Все изображения в этом предложении носят иллюстративный характер.*