



Алтайский край, г. Барнаул
ул. Зоотехническая, 24

Тел. 8-800-301-1711

e-mail: zakaz@molexpert.ru
www.molexpert.ru, www.molexpert.tiu.ru

Дата: 29.01.2021

Кому: Владимир тел.: +7 910 804-74-83, Email: vip.vladimir.kuznecov.64@mail.ru

Менеджер: Денис Сариков +7 962 790-64-21

Коммерческое предложение

Сырье	Цельное молоко МДЖ 4,2% - 1000 кг;
Производительность	1000 л/ СМЕНА 12 часов
Готовая продукция* (пример)	1. Молоко пастеризованное питьевое м.д.ж. 2,5% - 350 кг 2. Кефир м.д.ж 2,5% (или другой кисломолочный напиток) - 245 кг 3. творог м.д.ж.5% - до 39 кг 4. Сметана м.д.ж 20% - 58 кг 5. Масло ж.д.ж 72,5 % - 17,6 кг 6. Сыворотка (твороженная) - 270 кг
Упаковка	ПЭТ, вакуум, стаканчик.
Обслуживающий персонал	2-4 человека

№	Наименование оборудования	Кол.	Цена за единицу, руб	Сумма, руб
1	Анализатор качества молока «Лактан» исполнение 600 УЛЬТРА(с поверкой)	1	48 700	48 700
2	Комплект лабораторного оборудования для определения титруемой кислотности.	1	18 800	18 800
3	Насос импеллерный НСУ-3 с ЧП	1	63 200	63 200
4	Комплект оборудования для грубой и тонкой очистки молока	1	83 300	83 300
5	Танк-охладитель молока "ТОМ-1000"	1	336 150	336 150
6	Насос центробежный ОНЦ-1,5	3	38 250	114 750
7	Диспергатор (РПА) 0,8 м3/час	1	142 769	142 769
8	Ванна длительной пастеризации "ВДП-350"	1	399 860	399 860
9	Ванна сыродельная «ВС-350»	1	421 100	421 100
10	Ванна длительной пастеризации "ВДП-70"	1	239 980	239 980
11	Емкость одностенная ВН-150	1	84 300	84 300
12	Сепаратор-сливкоотделитель 500 л/ч (открытый)	1	297 700	297 700
13	Пресс-тележка "ПТ-50"	1	84 730	84 730
14	Маслоизготовитель периодического действия "МПД-50"	1	249 700	249 700
15	Полу-автомат розлива жидких продуктов "МОЛЭКСПЕРТ" 200 доз/час	1	199 800	199 800
16	Компрессор 300 л-мин	1	36 580	36 580
17	Запайщик пластиковых стаканчиков	1	82 836	82 836

8-800-301-1711,

e-mail: zakaz@molexpert.ru

18	Стол рабочий островной 1200x750x800	1	23 760	23 760
19	Вакуум-упаковочный аппарат	1	109 200	109 200
20	Генератор ледяной воды "ГЛВ-1000" раздельное исполнение (подобран ориентировочно требуется составление графика процессов охлаждения)	1	659 020	659 020
21	Станция циркуляционной мойки СЦМ-6	1	412 930	412 930
22	Камера хранения 6,6 м3	1	95 800	95 800
23	Холодильное оборудование (моноблок 6,6 м3)	1	69 850	69 850
24	Комплект пищевых армированных шлангов, соединительной и запорной арматуры(цена ориентировочная, точный расчет производится при составлении 3D-модели производства)	1	216 500	216 500
25	Шеф-монтаж и пуско-наладочные работы	1	170 000	170 000

Итого: 4 661 315.00 руб.

Условия оплаты: 60% предоплата, 40% по факту готовности к отгрузке.

**Все цены действительны в течение 14 дней с момента получения*

РАЗРАБАТЫВАЕМ – ПРОИЗВОДИМ – МОНТИРУЕМ – ЗАПУСКАЕМ

производим расчеты и подбираем технологическую линию, проектируем, изготавливаем комплект оборудования, монтируем и обвязываем, запускаем производство с обучением персонала и выпуском первой партии продукта

Ниже представлены технические характеристики, фото и описание оборудования

Технические характеристики, фото и описание оборудования

№	Наименование оборудования
1	<p>Анализатор качества молока «Лактан» исполнение 600 УЛЬТРА(с поверкой)</p>  <p>Анализатор качества молока «Лактан» исполнение 230 с поверкой «Лактан» исп. - это анализаторы, созданные на основе НОВЕЙШЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты! «Лактан» исп. 230 УЛЬТРА позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 8 параметров качества молока: содержание массовой доли жира, белка, сухих веществ, СОМО, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы.</p> <p>Преимущества</p> <ul style="list-style-type: none">Скорость анализа всего 40-50 секунд!Высокая точность и воспроизводимость результатов анализаКорпус повышенной прочности (металл)Вибро-мойка и режим интеллектуальной промывкиВозможность печати результатов онлайн на термопринтереПодключение через USB к компьютеру, работа с данными в программном обеспечении под WindowsПробоподготовка и анализ молока от 5°CРабота от 220В и 12В (бортовая сеть автомобиля) <p>Технические характеристики:</p> <ul style="list-style-type: none">Определяемые параметры (8 шт.): жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температураВремя измерения: 40-50 секундВиды молока - цельное коровье молоко, обрат (по доп. заказу другие виды молока)Пробоподготовка молока: анализ молока от 5 °СПромывка: автоматическая, интеллектуальнаяПодключение к компьютеру: через USB-порт, программное обеспечение под WindowsПодключение к портативному принтеру: естьОсобенности: Возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)Поставляется поверенным
2	<p>Комплект лабораторного оборудования для определения титруемой кислотности.</p> <p>Предназначен для определения кислотности молока и молочных продуктов в градусах Тернера (по ГОСТу).</p> <p>Базовый комплект поставки включает:</p> <ul style="list-style-type: none">Штатив(основание, лапка, зажим) - 1 шт.Бюретка 1-3-2-50-0,1 без крана (ГОСТ 29251-91) - 1 шт.Пипетка - 6 штКолба КН-2-100-34 с делениями - 2 штСтакан с делениями - 9 шт

Капельница Шустера - 1 шт
Склянка для реактивов 125 мл - 1 шт
Колба мерная КМ-1000-19/26 с пришлифованной пробкой - 1 шт
Воронка лабораторная - 2 шт
Ватные диски - 1 уп.
Марля - 5 метров
Бюкс алюминиевый с крышкой №3 - 2 шт
Щипцы для тигелей - 1 шт
Ступка №5 - 1 шт
Пестик №3 - 1 шт
Натрий гидроокись - 10 ампул
Фенолфталеин чда - 0,05 кг
Изопропиловый спирт - 0,8 кг

*упаковано в деревянную транспортную тару

Насос импеллерный НСУ-3 с ЧП



3

Предназначен для перекачивания жидких и средневязких веществ, неагрессивных к материалам насоса, а также веществ, содержащих твердые включения с размером частиц до 3 мм. Например: молоко, сметана, майонез, соус, яблочное пюре, масло, и т.п.

Технические характеристики:

Самовсасывающий
Подача 3,5 м³/час
Напор 16 м (max)
Размеры 330x155x190
Масса 11,5 кг
Вход 32 диаметр
Выход 32 диаметр
Мощность 0,75x1500 кВт х об/мин
Пускатель в комплекте
Частотный преобразователь в комплекте

Комплект оборудования для грубой и тонкой очистки молока



4

	<p>Комплект поставки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фильтр грубой очистки молока – 1 шт. 2. Фильтр тонкой очистки молока – 1 шт. 3. Сменные картриджи для фильтра тонкой очистки – 10 шт. 4. Комплект соединительной арматуры.
<p>5</p>	<p>Танк-охладитель молока "ТОМ-1000"</p>  <p>Танк охладитель молока открытого типа с крышкой предназначен для сбора, охлаждения и хранения молочной продукции при температуре + 4 °С до момента её переработки или транспортировки. Охлаждение молока производится с помощью двухсекционного испарителя прямого охлаждения.</p> <p>Технические характеристики:</p> <p>Рабочий объем 1000 л Минимальное заполнение 100 л Время охлаждения молока (часов) при 50% загрузке, от начальной температуры 32°С до конечной 4°С, при температуре окружающей среды +25°С - 3ч (Двухдоечное исполнение) Материал рабочей колбы и обшивки AISI 304 Поверхность колбы - полированная Автоматически поддерживается температура молока при хранении с точностью +/-1°С Напряжение питания 380В Диаметр сливного крана 40 мм Общая потребляемая мощность, не более, 3,5 кВт Габаритные размеры Д/Ш/В 2400/1300/1600 мм Масса установки 300 кг</p> <p>Комплект поставки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Танк теплоизолированный 1шт. 2. Пульт управления с контроллером 1шт. 3. Компрессор 1шт. 4. Мотро-редуктор 1шт. 5. Мешалка лопостного типа 1шт. 6. Рама 1шт. 7. Затвор дисковый 1шт. 8. Мерная линейка 1шт. <p>Дополнительные опции: моющая головка.</p>
<p>6</p>	<p>Насос центробежный ОНЦ-1,5</p>



Назначение:

Предназначены для перекачивания воды, молока, пива, вина, сока, подсолнечного масла, моющих средств, дезинфицирующих растворов (2-3% кислот и щелочей) и т. д., а также газосодержащих жидкостей. $t = -40 + 140$ °С.

Технические характеристики:

Подача, м³/час 0,1-2

Напор, м 18-15

Частота вращения, об/мин 2900

Мощность эл. Двигателя, кВт 0,55

Пускатель в комплекте

Диспергатор (РПА) 0,8 м³/час



Необходим для того чтобы в готовом продукте не отстаивался молочный жир

7

Особенность работы роторно-пульсационных аппаратов заключается в сочетании принципов работы диспергатора, гомогенизатора и центробежного насоса.

Путем пульсационных, ударных, центробежных и других гидродинамических воздействий, происходящих в роторно-пульсационных аппаратах, изменяются физико-механические свойства перерабатываемых продуктов, улучшается их структура.

Исполнение: с кожухом на двигатель общепромышленного исполнения,

с проточной частью, выполненной из нержавеющей стали 12Х18Н10Т,

с производительностью $Q=0,8$ м³/ч,

С двойным торцевым уплотнением T2100AR1C1/T2100AR1C1, с прокладкой корпуса из пищевой резины 51-3050,

с присоединением молочными муфтами по DIN 11851, Ду вх=32 / Ду вых=32 мм.

8

Ванна длительной пастеризации "ВДП-350"



Предназначена для тепловой обработки молока и молочных продуктов на предприятиях молочной промышленности.

Ванна имеет **2 отдельные** водяные рубашки нагрева и охлаждения, **либо панельную** с принудительной циркуляцией теплоносителя (на выбор)

Технические характеристики:

Рабочий объем ванны - 350 л.

Диаметр сливного отверстия - 40 мм.

Патрубок залива продукта - 40 мм.

Мощность ТЭН - 27 кВт (ступенчатое регулирование).

Перемешивающее устройство:

Мешалка лопастная.

Мощность привода - 0.37 кВт.

Частота оборотов - 18 об/мин.

Толщина металла рабочей поверхности - 2,5 мм.

Толщина металла водяных рубашек - 2 мм.

Толщина металла обшивки - 1,5 мм.

Термоизоляция - 50 мм.

Скорость нагрева °С - 1 мин.

Минимальное заполнение - 30 %.

Вся ВДП(рабочая емкость, водяная рубашка, обшивка, опоры и т.д.) выполнена из AISI 304. Никакой черной и технической нерж. стали

Габаритные размеры мм:

Наружный диаметр - 930.

Внутренний диаметр - 760.

Глубина емкости(дно наклонное) - max 860

Габариты(ДхШхВ) - 1250x1100x1530.

Масса - не более 245 кг.

Комплект поставки:

1. Ванна длительной пастеризации с теплоизоляцией и крышкой - 1 шт.

2. Затвор дисковый DN40 - 1 шт.

3. Блок залива DN40 - 1 шт

4. Щелевая моющая головка - 1 шт

5. Датчик температуры - 2 шт.

6. Датчик уровня воды в рубашке - 1 шт.

7. Мотор-редуктор - 1 шт.

8. Блок ТЭН - 1 шт.

9. Мешалка лопастного типа - 1 шт.

10. Пульт управления с контроллером - 1 шт.

11. Ключ для молочных гаек, шарнирный DN25-65, NIOB(Чехия) - 1 шт.

Дополнительные опции:

1. Частотный преобразователь

Ванна сыродельная «ВС-350»



Предназначена для тепловой обработки молока с целью производства сыров, творога, кисломолочных продуктов, питьевого молока.

Ванна имеет

2 отдельные водяные рубашки нагрева и охлаждения, **либо панельную** с принудительной циркуляцией теплоносителя (на выбор)

Технические характеристики:

Рабочий объем ванны, л 350

Диаметр сливного отверстия, мм 80

Мощность ТЭН, кВт 27 (18+9)

Металл рабочей поверхности, мм 2,5

Металл водяной рубашки, мм 2

Металл обшивки, мм 1,5

Термоизоляция, мм 50

Скорость нагрева, °С /мин 1

Минимальное заполнение, % 30

Вся сыроварня (рабочая емкость, водяная рубашка, обшивка, опоры и т.д.) выполнена из **AISI 304**.

Никакой черной и технической нерж. стали

Перемешивающее устройство:

Мешалка лопастного типа (быстросъемная)

Мощность привода 0.37 кВт

Частота оборотов 23 об/мин

Габаритные размеры, мм

Наружный диаметр 1060

Внутренний диаметр 920

Глубина емкости (дно наклонное) max 640

Габариты (ДхШхВ) 1440x1260x1650

Масса, кг, не более 270

Комплект поставки:

1. Ванна теплоизолированная с крышкой 1 шт.
2. Лира ручная вертикальная, шаг струн 20 мм 1 шт.
3. Затвор дисковый DN80 1 шт.
4. Датчик температуры 2 шт.
5. Датчик уровня воды в рубашке 1 шт.
6. Мотор-редуктор 1 шт.
7. Блок-ТЭН 2 шт.
8. Мешалка лопастного типа 1 шт.

9. Пульт управления с контроллером 1 шт.
 10. Ключ для молочных гаек, шарнирный DN25-65, NIOB(Чехия) - 1 шт.

Дополнительные опции:

1. Пульт управления "Нагрев- выдержка - охлаждение".
2. Пульт управления "Максимальная автоматизация" с программатором и логическим контроллером.
3. Реле времени.
4. Планетарная система резки/вымешивания.
5. Частотный преобразователь (Устройство для плавной регулировки частоты вращения мешалки, реверса).
6. Панельная рубашка нагрева/охлаждения с системой циркуляции теплоносителя (на выбор).
7. Нагрев от внешнего источника горячей воды (твердотопливный, газовый котел и др.).

Ванна длительной пастеризации "ВДП-70"



Предназначена для тепловой обработки молока и молочных продуктов на предприятиях молочной промышленности.

Ванна имеет **2 отдельные** водяные рубашки нагрева и охлаждения, **либо панельную** с принудительной циркуляцией теплоносителя (на выбор)

Технические характеристики:

Рабочий объем ванны - 70 л.

Диаметр сливного отверстия - 40 мм.

Патрубок залива продукта - 40 мм.

Теплоноситель - ТЭН/Горячая вода

Мощность ТЭН - 6 кВт (380В)

Перемешивающее устройство:

Мешалка лопастная

Мощность привода - 0.18 кВт.

Частота оборотов - 18 об/мин.

Толщина металла рабочей поверхности - 2,5 мм.

Толщина металла водяных рубашек - 2 мм.

Толщина металла обшивки - 1,5 мм.

Термоизоляция - 50 мм.

Скорость нагрева °С - 1 мин.

Минимальное заполнение - 30 %

Вся ВДП (рабочая емкость, водяная рубашка, обшивка, опоры и т.д.) выполнена из AISI 304. Никакой черной и технической нерж. стали

Габаритные размеры, мм

Наружный диаметр 720

Внутренний диаметр 535

Глубина емкости(дно наклонное) max 450

Габариты(ДхШхВ) 780x812x1240

Масса не более 120 кг.

Комплект поставки:

10

1. Ванна длительной пастеризации - 1 шт.
2. Затвор дисковый DN40 - 1 шт.
3. Блок залива DN40 - 1 шт.
4. Щелевая моющая головка - 1 шт.
5. Датчик температуры - 2 шт.
6. Датчик уровня воды в рубашке - 1 шт.
7. Мотор-редуктор - 1 шт.
8. Блок ТЭН - 1 шт.
9. Мешалка лопастного типа - 1 шт.
10. Пульт управления с контроллером 1 шт.
11. Ключ для молочных гаек, шарнирный DN25-65, NIOB(Чехия) - 1 шт.

Дополнительные опции:

1. Частотный преобразователь
2. Пульт управления «Нагрев-Выдержка-Охлаждение»

Емкость одностенная ВН-150



Технические характеристики:

- 11**
- Материал пищевая нержавеющая сталь AISI 304
 - Толщина стенки 2 мм
 - Толщина дна 2 мм
 - Толщина крышки 1.5 мм
 - Рабочий объем ванны 150л
 - Дно наклонное с отбортовкой

Комплектуется:

- Блоком залива (DN40)
- Крышкой на шарнирах,
- Молочным дисковым затвором (DN40),
- Съемной крышкой,
- Моющей головкой,
- Регулируемыми опорами (или колесами на выбор)(4 шт)

- 12** **Сепаратор-сливкоотделитель 500 л/ч (открытый)**



Предназначен для непрерывного разделения молока на сливки и обезжиренное молоко (обрат) с одновременной очисткой их от механических примесей и молочной слизи. Область применения – в фермерских хозяйствах и для переработки молока на предприятиях молочной промышленности.

Характеристики сепаратора:

Производительность - 500 л/ч

Частота вращения барабана - 8000 об/мин

Время набора барабаном рабочего числа оборотов - 2...4 мин

Объем шламowego пространства - 0,38 л

Продолжительность непрерывной работы - 1 ч

Количество масла, необходимого для заливки в масляную ванну - 0,8-1 л

Мощность электродвигателя - 0,55 кВт

Технологические характеристики сепаратора:

Жирность исходного молока - 3-5%

Кислотность исходного молока - 16-18,5 °Т

Плотность - 1,026-1,033 кг/дм³

Продолжительность хранения молока до сепарирования не более 24 ч (при температуре хранения 4±1°С)

Температура сепарирования - 40-45 °С

Объемное отношение сливок к обезжиренному молоку от 1:4 до 1:12

Жирность обезжиренного молока по Герберу не более 0,05%

Группа чистоты очищенного молока по ГОСТ 8218 1

при параметрах исходного молока, отличающихся от указанных, жирность обезжиренного молока по Герберу может изменяться.

Габаритные размеры и масса:

длина не более 752 мм

ширина не более 323 мм

высота не более 696 мм

Масса сепаратора в комплекте поставки не более 71 кг

Комплект поставки: сепаратор; магнитный пускатель; комплект запасных частей; приспособления и инструмент.

Детали барабана выполнены из конструкционной стали, покрытые пищевым оловом, посуда из полипропилена (каплена)

Гарантийный срок - 18 месяцев с даты продажи при условии правильной технической эксплуатации.

Возможно дополнительное оснащение:

Опорная площадка

Блок залива продукта

13

Пресс-тележка "ПТ-50"



Предназначена для прессования творога, помещенного в бязевые, лавсановые или миткалевые мешки или для сбора/подпрессовки сырного зерна

Материал AISI 304 (пищевая нержавеющая сталь)
 Габаритные размеры (ДхШхВ) - 860х800х650 мм
 Внутренние рабочей емкости (ДхШхВ) - 600х600х300 мм.
 Объем рабочей емкости, л: 108
 Вес: 75 кг

Маслоизготовитель периодического действия "МПД-50"



Предназначен для производства сливочного масла методом периодического сбивания.

Технические характеристики:

Маслоизготовитель периодического действия типа МПД состоит из опорной конструкции, барабана с лопастями внутри и люком, приводом (мотор-редуктор червячного типа).

14

Геометрический объем - 50 л.
 Максимальная загрузка - 20-25 кг/цикл
 Ориентировочный выход готовой продукции - 10-12,5 кг/цикл
 Установленная мощность электродвигателя - 1,1 кВт.
 Частота вращения барабана - 35 об/мин
 Габаритные размеры мм:
 Длина - 1163.
 Ширина - 1093.
 Высота - 1416.
 Масса не более - 65 кг.

Частотный преобразователь для регулирования оборотов/плавного пуска – входит в комплект поставки

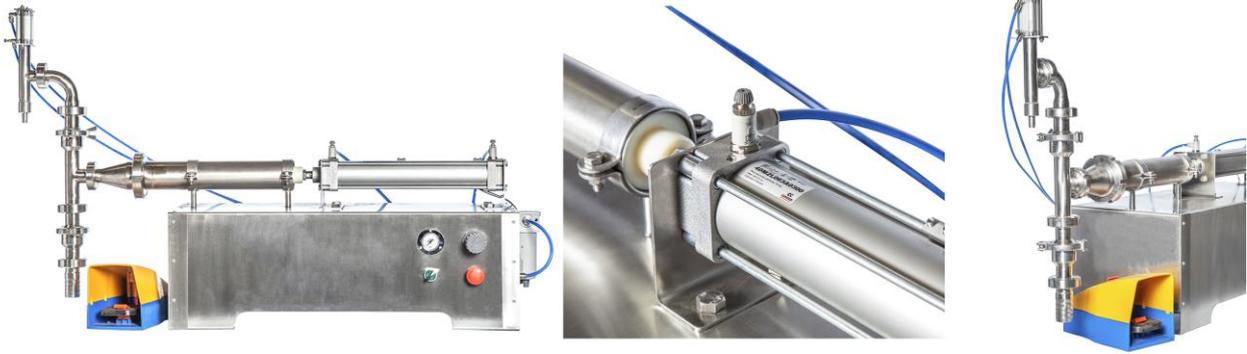
Описание работы:

Сливки в количестве 20-25 литров заливаются внутрь барабана. Под действием центробежной силы и лопастей сливки поднимаются до верхней точки и сбрасываются вниз. Скорость сбивания зависит от сырья и наличия орошающего устройства (опционально).

После образования масла сливается пахта (предусмотрен шаровый кран 1"). Далее готовый продукт

выгружается из маслоизготовителя и поступает на дальнейшую переработку либо фасовку.

Полу-автомат розлива жидких продуктов "МОЛЭКСПЕРТ" 200 доз/час



Предназначен для розлива в бутылку, стаканчик, банку и т.п. молока и жидких продуктов (йогурт, сметана, майонез, кетчуп и т.п.)

Технические характеристики:

Настольное исполнение

Производительность дозатора - 200 доз в час.

Дозы - от 0.1 до 1,0 л (регулируются вручную)

Погрешность дозирования при дозе 1000 мл после калибровки - 30 мл

Управление - автомат/полуавтомат

Пуск дозы с кнопки или с педали (на выбор).

Налив в тару плавный.

Дозатор самовсасывающий.

Диаметр рабочего поршня - 66 мм

Диаметр поршня пневмоцилиндра - 63 мм

Ход поршня - 300 мм

Расход воздуха при макс. производительности - 80 л/мин

Габариты(ДхШхВ) 1500х435х650 мм

Масса не более 55 кг

Промывка аппарата осуществляется с разбором вручную

Описание работы:

Продукт поступает из расходного бака в загрузочную воронку. Затем обратный клапан изменяет положение, поршень опускается и продукт из загрузочной воронки попадает в емкость для упаковки. Объем продукта определяется по размеру поршня цилиндра и его ходу. Поршневые наполнители изготавливаются с обратным клапаном. При использовании обратного клапана поршневой наполнитель позволяет направить продукт только в одну сторону.

Комплект поставки:

В комплект включено устройство для выдува остатков продукта из излива, для предотвращения лишних капель.

тара-бутылка, стаканы.

Требует наличие компрессора

15

16

Компрессор 300 л-мин



Основные характеристики

Тип компрессора
поршневой тип двигателя электрический
Тип смазки без масляный
Мощность 1 кВт
Давление 8 бар
Производительность на входе 300 л/мин
Привод коаксиальный (прямой)
Напряжение питания 220 В
Максимальное число оборотов 1400 об/мин
Ресивер горизонтальный
Объем ресивера 50 л
Количество ступеней сжатия 2
Схема работы тандем
Функции Манометр

Конструкция

Транспортировка два колеса
Ручка для переноски есть

Дополнительно

Размеры
36x64x75 см
Вес
45 кг

Запайщик пластиковых стаканчиков



Назначение:

Предназначение устройства — запайка пластик. стаканчиков крышками из алюмин. фольги либо из пленки вида «валкелид».

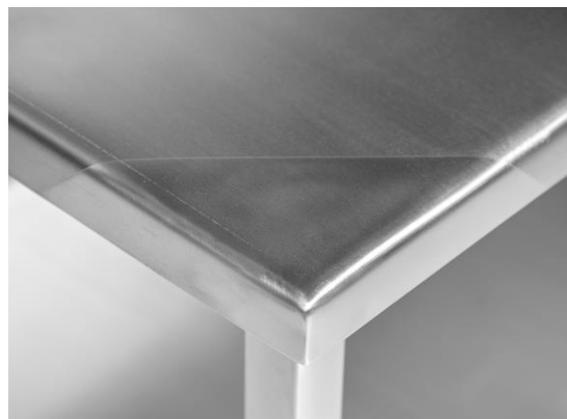
Технические характеристики:

Произв-ность - 500 шт/час.
Объём тары - до 500 мл.

17

Внешний Ø тары - 75, 95 мм.
Материал укупориваемой тары - полистирол, полипропилен, ламистер, вспененный полистирол.
Рабочее напряжение, частота тока, потребляемая мощность - 220 В, 50 Гц, 500 Вт
Размеры мм:
(ДхШхВ) - 560*300*560
Вес - 10 кг.

18 Стол рабочий островной 1200x750x800



Сборно-разборная конструкция
Сплошная полка снизу
Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
Столешница из нержавеющей стали AISI 304 с усилением из ЛДСП
Габаритные размеры: 1200x700x850 мм
Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП
Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304

19 Вакуум-упаковочный аппарат



Настольная вакуум-упаковочная машина позволяет упаковывать продукты в практичную и компактную вакуумную упаковку
Продукция приобретает товарный вид, продлевается срок ее хранения, исключается заветривание, заплесневение, усушка и т.д.

Технические характеристики:

Напряжение - АС 220/50 (В/Гц).
Мощность двигателя - 900 Вт.
Мощность запайки - 500 Вт.
Предельное вакуумное давление - 1.0 кПа.
Кол. запаивающих планок в камере - 2.
Длина запайки 400 мм.
Ширина шва 10 мм.
Объем вакуумного насоса - 20 м³/ч.
Внешние размеры камеры (Д*Ш*В) - 440*420*140 мм.
Внутренние размеры камеры (Д*Ш*В) - 400*350*140 мм.

Внешние размеры (Д*Ш*В) - 480*535*510 мм.
Материал исполнения - Нержавеющая сталь
Вес нетто - 80 кг.

Дополнительные опции:

Нержавеющая сталь, газ - 9300 рублей.

Генератор ледяной воды "ГЛВ-1000" раздельное исполнение



Назначение:

Установка позволяющая генерировать и накапливать лед, используемый для охлаждения воды в замкнутом цикле на предприятиях молочной промышленности.

Условия расчёта:

1 Охлаждение 500 литров молока с 85 С до 4 С –за 1,5 часа. Количество процессов охлаждения: 2 раза в сутки с интервалом в 3-4 часа

Холодильное оборудование и технические характеристики:

Холодильная установка на базе среднетемпературного герметичного поршневого компрессора «Danfoss Манеигор» MTZ40(Франция), воздушного конденсатора «Технохолод» MPC64(Россия). Бак-льдоаккумулятор ЛД100 (Россия).

20

В комплекте с насосной станцией на базе водяного насоса «WILLO» MHI804(Германия) - обеспечивающий расход воды 5м3/час, напор 30м, с фильтром, и двумя запорными вентилями. Патрубки подключения по воде Днар 45,мм вход воды в бак, Днар 45,мм-выход воды из бака.

Габарит общей рамы бака с холодильным агрегатом составит 2200x1700x1500(h), мм.

Потребляемая мощность Σ 6,1, кВт / 3ф-50Гц

Аккумулирующая способность бака 60 кВт / 650 кг льда

Холодопроизводительность компрессора 5,5, кВт

При температуре кипения/конденсации -10 С / +40 С

Используемый хладагент фреон R-507a

Работа холодильной машины полностью автоматизирована и не требует постоянного контроля.

Требования : бак и компрессорно-конденсаторный агрегат предназначены для установки в помещении с температурой от +50 С до +32 С.

Место установки - холодильный агрегат с баком и насосом - в помещении, воздушный конденсатор устанавливается на улице (раздельное исполнение).

Описание работы и конструктивные особенности:

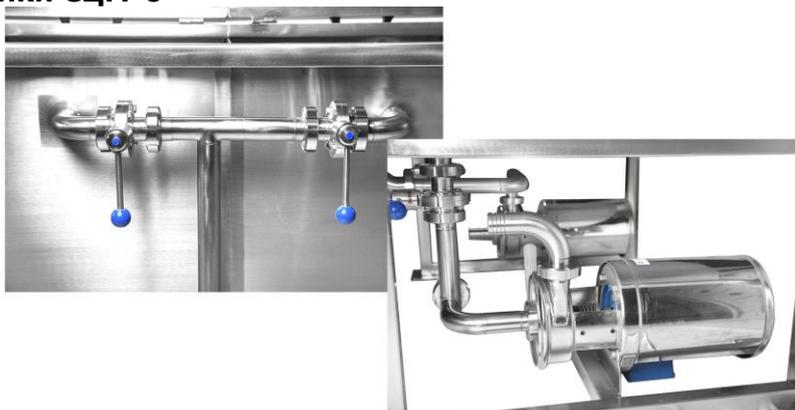
Льдоаккумулятор представляет собой аппарат для накопления холода - теплоизолированный металлический бак с внутренним размещением панелей из медных труб. Теплообменный змеевик медный. Крепление медных труб осуществляется с помощью хомутов из нержавеющей стали, к стойкам выполненным так же из нерж. стали. Хомуты крепятся промышленными заклепками из нержавеющей стали. Корпус бака выполнен из углеродистой стали Ст4. Внутренняя поверхность бака покрыта двумя слоями антикоррозийного покрытия Reaflex. На теплообменной поверхности панелей(труб) намораживается лед. За этим следит датчик толщины намораживаемого льда. Для снижения потерь холода бак обшивается пенополистиролом 100 мм. Внешняя облицовка оцинковка(проф.лист). Перемешивание воды в баке происходит барботированием воздуха при помощи воздуходувки. Эффективное перемешивание воды в баке с помощью воздуха позволяет получать температуру воды

близкую к 0 С.

Состав поставки:

1. Бак-льдоаккумулятор, в сборе в комплекте с воздуходувкой.
2. Компрессорно-ресиверный агрегат (в сборе с необходимым комплектом приборов автоматики и линейных элементов, ТРВ-механическое, фильтра на всас. и жидк. линии, см.стекло-индикатор влаги, сол.вентиль. Зимнее регулирование-регулятор давления конденсации на линии слива, обратный и дифференциальный клапан, реле выс.давления) - установлен на общей раме с баком.
3. Эл.щит управления(в сборе с эл.блоком "Danfoss") - установлен на общей раме с баком.
4. Насосная станция - установлена на общей раме с баком.
5. Воздушный конденсатор – установлена на общей раме с баком.
6. Монтажный набор - Фреон R507 - 2 баллона(11,3кг), масло-1л

Станция циркуляционной мойки СЦМ-6



Станция циркуляционной мойки СЦМ-6 2 емкости. Передвижная.

Назначение.

Станция циркуляционной мойки предназначена для безразборной мойки трубопроводов и оборудования.

Мойка СЦМ-6 состоит из двух баков и является передвижной. В одном из баков наводится раствор кислоты, в другом-раствор щёлочи, оба раствора подогреваются ТЭНами. Управление и контроль температуры нагрева, управление насосами происходит через пульт управления. Мойка имеет два насоса один на подачу раствора, другой на забор. Мойка подсоединяется к ёмкости, которую необходимо помыть и к части трубопровода. В первую очередь подаётся раствор кислоты, затем раствор щёлочи. Таким образом оmyваются всё емкости, после чего баки освобождаются, набирается вода и оmyваются всё ёмкости поочерёдно.

21

Технические характеристики.

Объём емкости, м3 2x0,2

Материал исполнения - AISI 304

Производительность по подаче моющих растворов и воды, м3/ч 6

Давление, мПа 0,3

Суммарная установленная мощность двигателя, кВт 3

Потребляемая электроэнергия, кВт/ч, не более 15

Мощность ТЭН, кВт 24 (2x12)

Диапазон температур мойки, °С, зависит от температуры воды при заполнении передвижной емкости.

Габаритные размеры, мм 1200x700x1500

Режимы технологических операций мойки оборудования производятся в соответствии с инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятии.

Рабочая температура окружающей среды, С 0 – 50

Комплект поставки:

Тележка с двухсекционной емкостью.

Насос центробежный – 2 шт. (6м3)
Комплект трубопроводной арматуры.
Пульт управления.

Камера хранения 6,6 м3



Назначение:

Теплоизолированная конструкция, в которой поддерживается определенный температурно-влажностный режим и предназначена для выдерживания сыров различных видов до полной стадии готовности.

22

Технические характеристики:

Стены камеры и пол выполнены из сэндвич панелей, из заливного пенополиуретана, толщиной 80, ППУ.

Поверхность панели, оцинкованная крашеная сталь RAL9003.

Панели на стены, потолок и пол.

Объем камеры 1,96x1,96x2,2 (h)м, V=6,6,м3

Теплоизоляция стен, потолка, пола 80,мм, ППУ

Температурный режим в помещении +6 ~ +18, 0С

Дверь холодильная, теплоизолированная 0,8x1.8,м

Толщина полотна 80,мм.

Время открытия двери - периодическое открывание

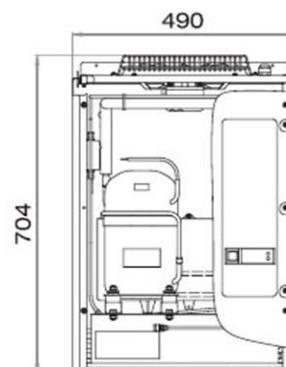
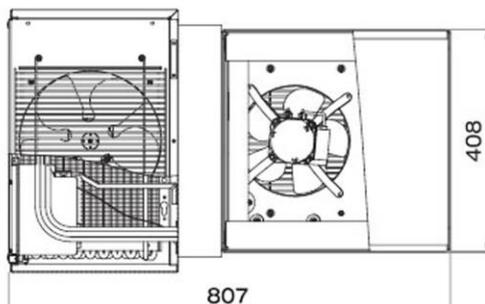
Температура прилегающих помещений +25,0С (внутри помещения)

Производительность:

Подходит для одновременного хранения (созревания) около 300 головок сыра массой 1кг.

23

Холодильное оборудование (моноблок 6,6 м3)



Предназначено для поддержания необходимого температурного режима во внутреннем объеме камеры

	<p>Технические характеристики: Потребляемая мощность установки 0,75 кВт /1ф-50Гц Используемый хладагент фреон R-507/404a Вес 50, кг. Работа холодильной машины полностью автоматизирована и не требует постоянного контроля. Корпус выполнен из оцинкованного металла с полимерным покрытием, обеспечивающим надежную защиту от коррозии и механических воздействий. Диапазон работы по поддержанию температуры внутри камеры от -5...+18, 0С. Работает при температуре окружающей среды от +5 до 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 80%.</p> <p>Комплект поставки: Светильник с лампой накаливания Соединитель сетевой Выключатель Трубка слива воды Кронштейн навески Метизы.</p>
24	<p>Комплект пищевых армированных шлангов, соединительной и запорной арматуры(цена ориентировочная, точный расчет производится при составлении 3D-модели производства)</p> 
25	<p>Шеф-монтаж и пуско-наладочные работы</p> <p>Пояснение и контроль по сборке, подключению и обвязке оборудования согласно технологической схемы. Краткое обучение работе на оборудовании. Запуск изделий на воде с настройкой параметров оборудования на рабочий режим.</p> <p>*ШЕФМОНТАЖ - наблюдение и организационно-техническое руководство поставкой и монтажом оборудования со стороны его поставщика при выполнении монтажных работ специалистами заказчика. [Райзберг Б.А., Лозовский Л.Ш., Стародубцева Е.Б.. Современный экономический словарь. — 2-е изд., испр. М.: ИНФРА-М. 479 с.. 1999.]</p>

При возникновении вопросов обратитесь к Вашему менеджеру:
Денис Сариков +7 962 790-64-21

С уважением, компания МОЛЭКСПЕРТ
8-800-301-1711,
e-mail: zakaz@molexpert.ru

