



МОЛПРОМСНАБ



ЕМКОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- Стабильное производственное предприятие
- С 2002 года на рынке
- Добросовестное отношение к каждому заказу
- Надежное качественное оборудование



ООО «МОЛПРОМСНАБ» –
СОВРЕМЕННАЯ
СТАБИЛЬНАЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
КОМПАНИЯ

Сферой нашей деятельности является производство оборудования для молочных и других пищевых производств, а также конструирование и изготовление различного рода нестандартного технологического оборудования.

Мы производим и постоянно совершенствуем емкостное и теплообменное оборудование для молочных заводов и стремимся, чтобы наша продукция полностью отвечала всем современным требованиям.

Индивидуальный и гибкий подход в удовлетворении потребностей наших клиентов – приоритетные направления работы компании.

Большой практический опыт специалистов и личное добросовестное ответственное отношение к каждому заказу позволяет нашим клиентам быть максимально уверенными в качестве и своевременности изготовления продукции.



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

виды емкостного оборудования	4
используемый материал	4
варианты конструктивного исполнения	5

ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

емкости хранения молока типа ОМГВ.....	6
емкости универсальные типа ОСВ и ВС	8
ванны пастеризационные типа ОПА и ОПБ	11
ванны нормализационные типа ВН	14
заквасочники ушатные и емкостные	16
жироплавители.....	18
маслоизготовители	20
темперающие машины	22
турбомиксеры	24
ванны открытого типа	26
нестандартное емкостное оборудование	26

КАЧЕСТВО В ДЕТАЛЯХ.....28

ФОТО ОБОРУДОВАНИЯ	30
в производственном цехе.....	30
на молочном производстве	36

ЗАКАЗ ОБОРУДОВАНИЯ	38
этапы производства.....	38
техническая документация	40
опросный лист.....	41

ВИДЫ ЕМКОСТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ:

- **ЕМКОСТИ ТИПА ОМГВ**
для хранения молока и молочных продуктов
- **ЕМКОСТИ ТИПА ОСВ и ВС**
для технологических процессов
- **ЕМКОСТИ ТИПА ВДП** – ванны пастеризационные
- **ЕМКОСТИ ТИПА ВН** – ванны нормализационные
- **ЗАКВАСОЧНИКИ** ушатные и емкостные
- **ВАННЫ ОТКРЫТЫЕ** для приема молока
- **ВАННЫ ТВОРОЖНЫЕ** для производства творога

Нестандартное емкостное оборудование – по форме, размеру, конструкции и т.п.

Вспомогательное емкостное оборудование – жироплавители, маслбойки, турбомиксеры, темперующие машины

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

СТАЛЬ

AISI 304, 316, 321
и другие аналогичные марке 12X18H10T

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ

базальтовое волокно

ВАРИАНТЫ КОНСТРУКТИВНОГО ИСПОЛНЕНИЯ:

ТИП ЕМКОСТИ:

- вертикальные
- горизонтальные
- открытые
- закрытые
- с люком
- с крышками

КОНСТРУКЦИЯ:

- однокорпусные
- с теплоизоляцией
- с элементами нагрева и/или охлаждения

ЭЛЕМЕНТЫ НАГРЕВА/ОХЛАЖДЕНИЯ:

- барботер
- паровой змеевик
- электродный котел
- ТЭН
- П-образный змеевик нагрева и/или охлаждения

ПЕРЕМЕШИВАЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО (МЕШАЛКА):

- рамная
- лопастная
- пропеллерная
- эжекторная

КРЫША И ДНИЩЕ:

- прямые
- конические
- наклонные





ЕМКОСТИ ХРАНЕНИЯ МОЛОКА

НАЗНАЧЕНИЕ:

Емкость хранения молока предназначена для накопления и хранения молока и молочных продуктов на предприятиях молочной промышленности

МАТЕРИАЛ:

Стали марок AISI 304, 316, 321 и другие аналогичные марке 12X18Н10Т

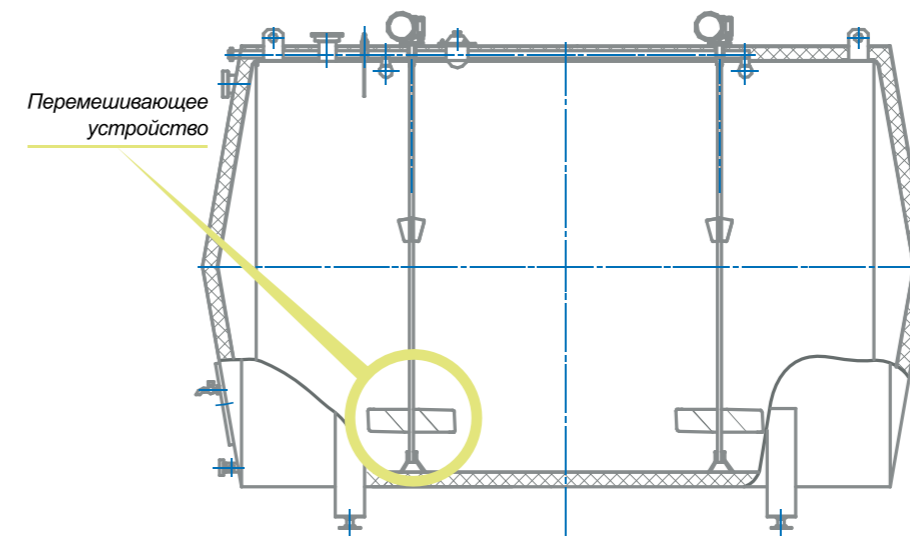
КОНСТРУКЦИЯ:

Емкость хранения представляет собой горизонтальный или вертикальный цилиндрический термоизолированный сосуд, оснащенный:

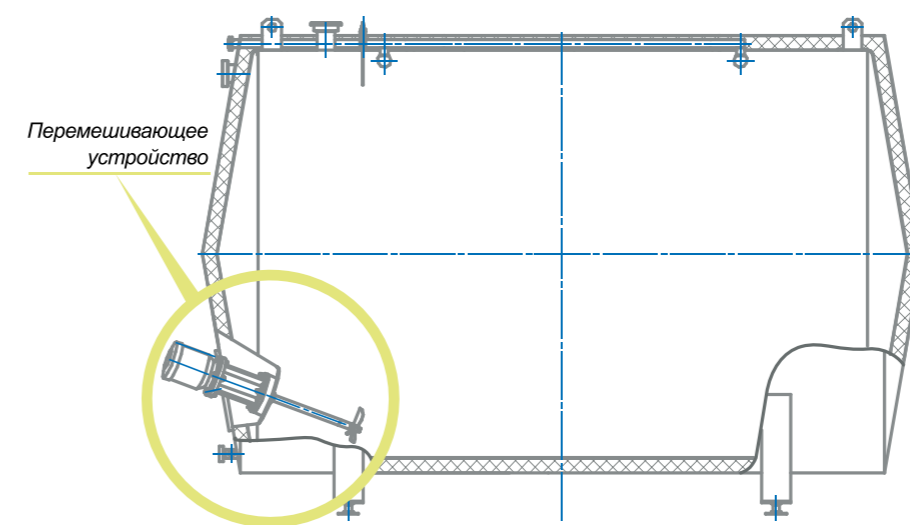
- мешалкой пропеллерного, лопастного, рамного или эжекторного типа
- эллиптическим самоуплотняющимся люком
- датчиками температуры, датчиками верхнего и нижнего уровня
- моющими головками

ВСЕ ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

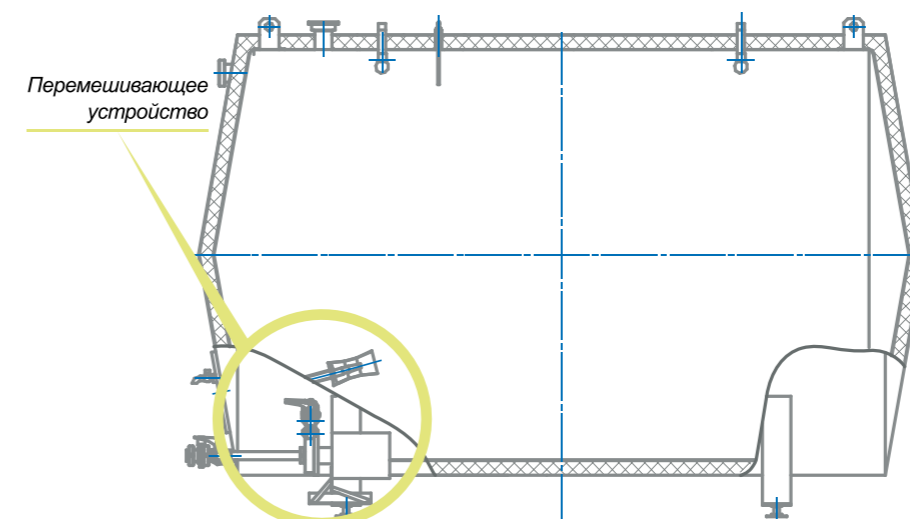
с лопастными мешалками



с пропеллерной мешалкой



с эжекторным перемешиванием



ОСНОВНЫЕ ТИПОРАЗМЕРЫ:

объем, м ³				
4,0	6,3	10,0	15,0	20,0
длина, мм				
2100	3000	4530	5300	5050
ширина, мм				
1950	1950	1950	2480	2475
высота, мм				
2180	2180	2475	2540	2900
масса, мм				
900	1500	1900	3200	3200

По желанию Заказчика емкости могут быть изготовлены под размеры имеющегося помещения



ЕМКОСТИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ типа ОСВ и ВС

НАЗНАЧЕНИЕ:

- производство кисломолочных продуктов
- созревание сливок при производстве масла
- созревание смеси мороженого

МАТЕРИАЛ:

Стали марок AISI 304, 316, 321 и другие аналогичные марке 12X18Н10Т

КОНСТРУКЦИЯ:

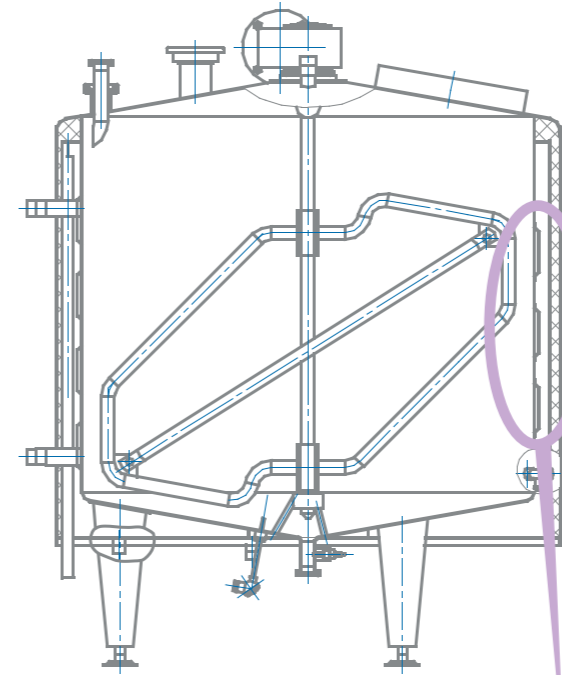
Емкость универсальная типа ОСВ и ВС представляет собой вертикальный цилиндрический термоизолированный сосуд с рубашкой, выполненной в виде П-образного змеевика, оснащенный:

- мешалкой пропеллерного, рамного или лопастного типа
- самоуплотняющимся люком
- моющими головками импортного производства
- датчиками температуры и верхнего уровня
- датчиком давления (по согласованию)

ВСЕ ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

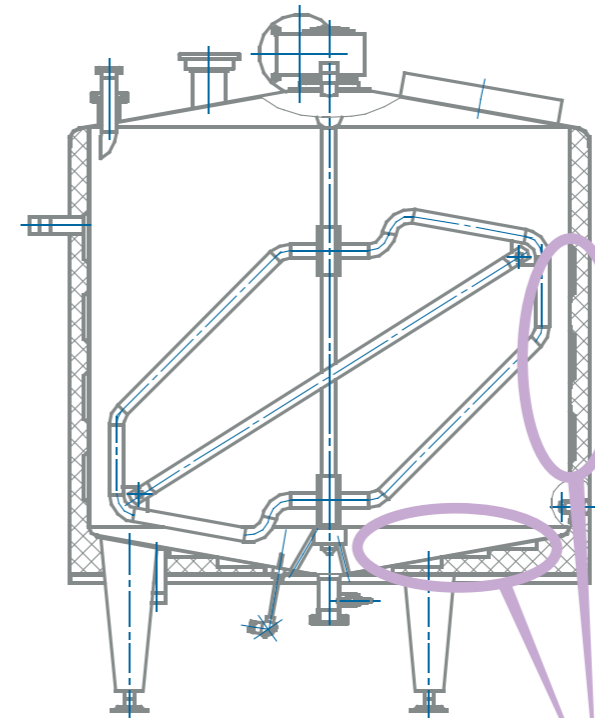
Оборудование, которое работает!

П-образный змеевик на боковой поверхности



П-образный змеевик на боковой поверхности

П-образный змеевик на боковой поверхности и на дне

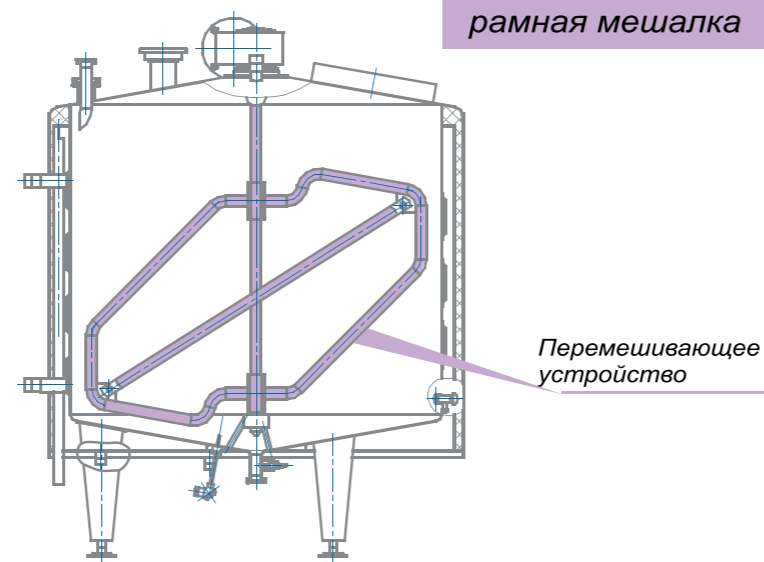


П-образный змеевик на боковой поверхности и на дне

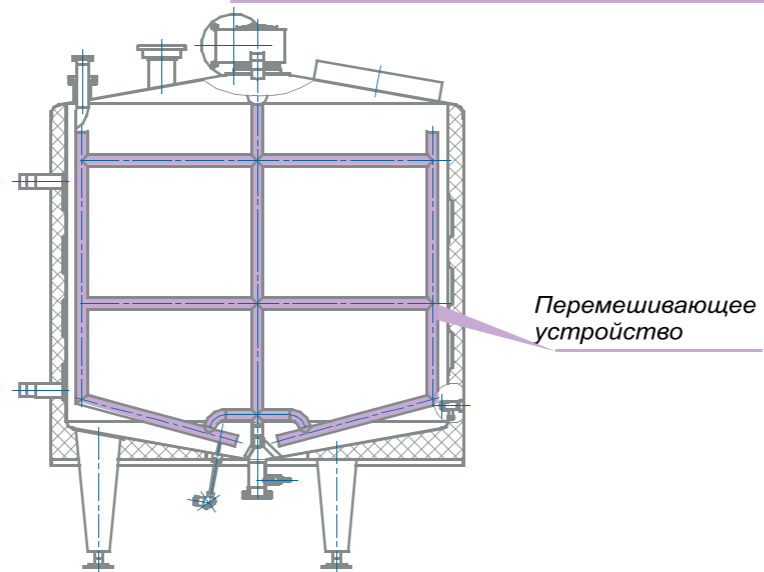


Любые объемы емкостей
от 500 до 25 000 л

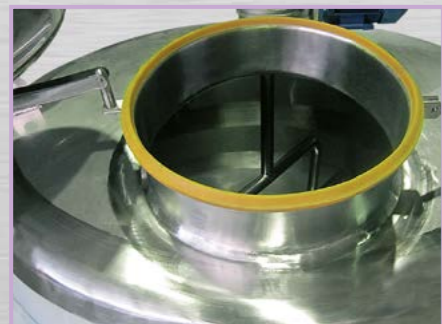
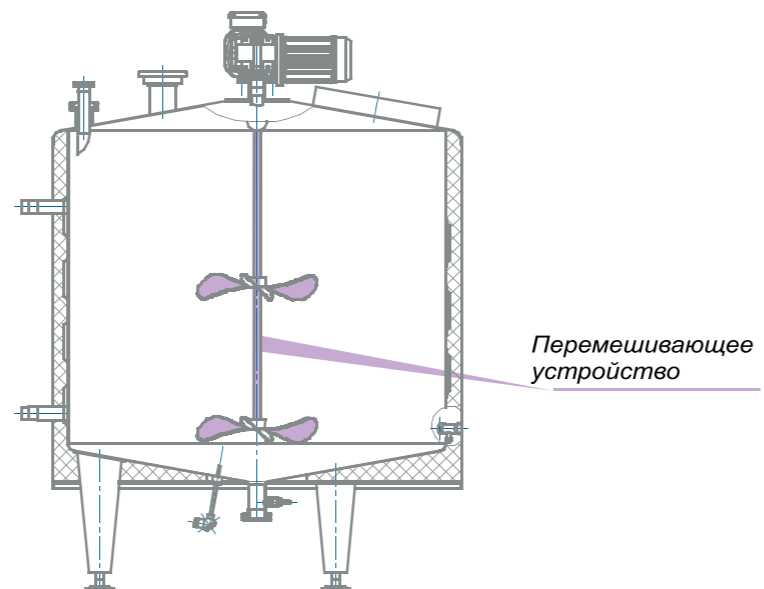




лопастная (якорная) мешалка



пропеллерная мешалка



ВАННЫ ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ типа ОПА и ОПБ

НАЗНАЧЕНИЕ:

- пастеризация и охлаждение молока
- производство кисломолочных продуктов и закваски
- пастеризация и охлаждение жидких пищевых продуктов

МАТЕРИАЛ:

Стали марок AISI 304, 316, 321 и другие аналогичные марке 12X18H10T

КОНСТРУКЦИЯ:

Ванна пастеризационная представляет собой вертикальный термоизолированный сосуд, оснащенный элементами нагрева и охлаждения продукта. Сверху ванна может иметь одну или две откидывающиеся крышки.

элементы нагрева:

- паровой барботер
- паровой змеевик
- ТЭНы
- П-образный змеевик

перемешивающее устройство:

- рамная мешалка
- лопастная мешалка
- пропеллерная мешалка

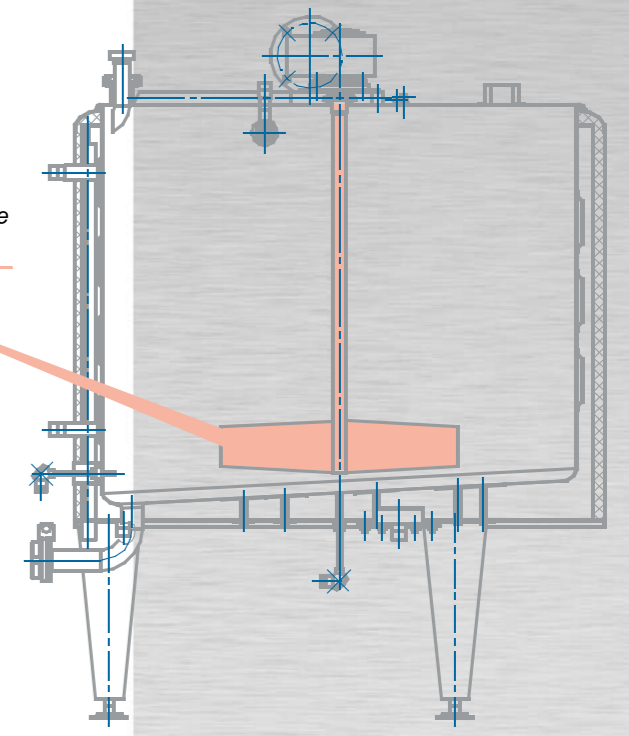
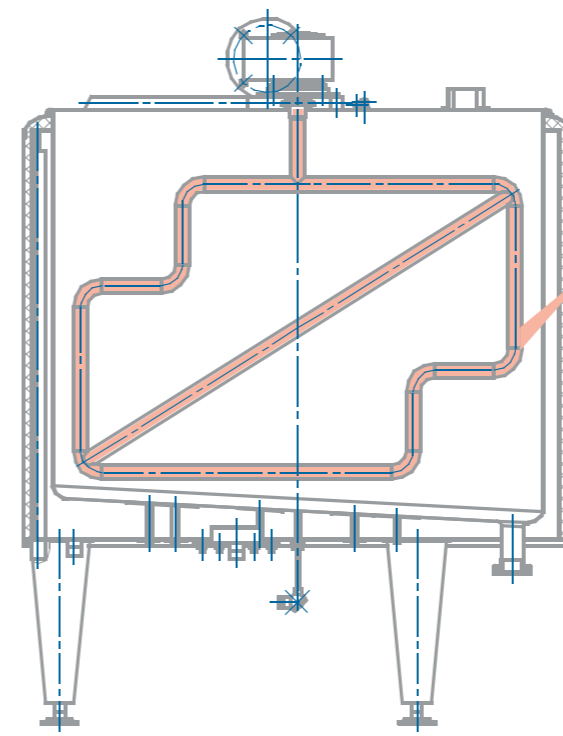
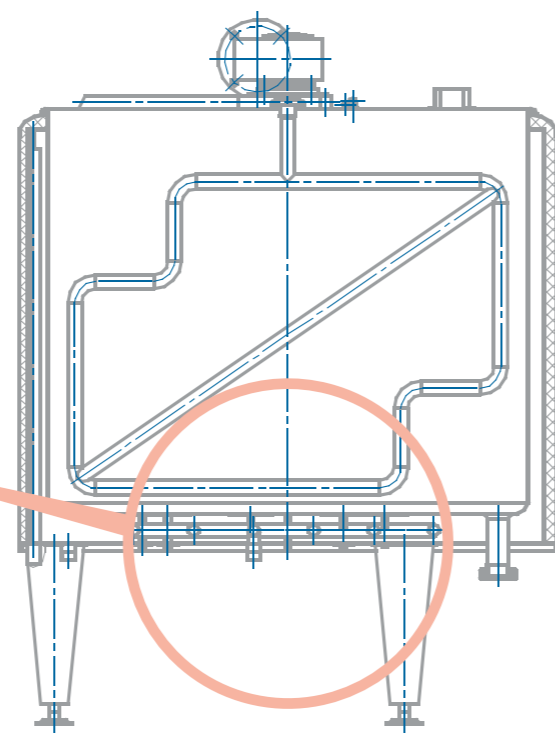
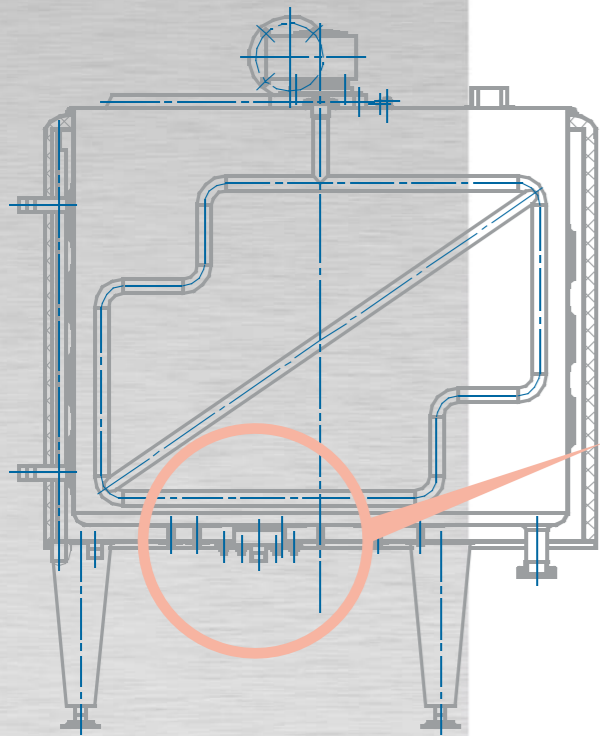
ВСЕ ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

паровой барботер

паровой змеевик

рамная мешалка

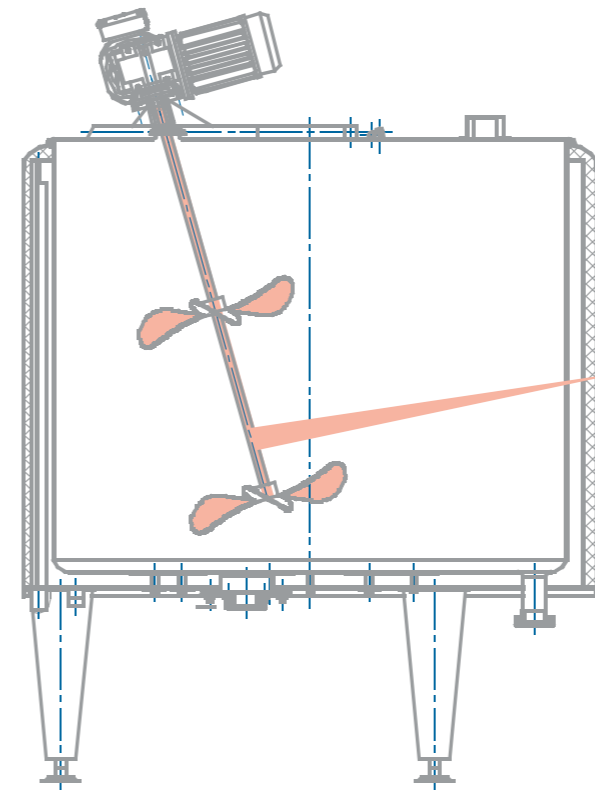
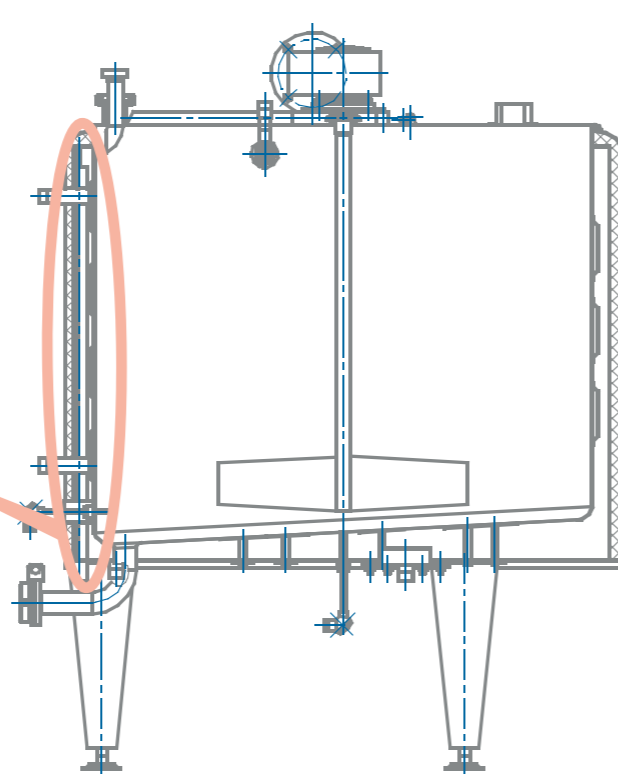
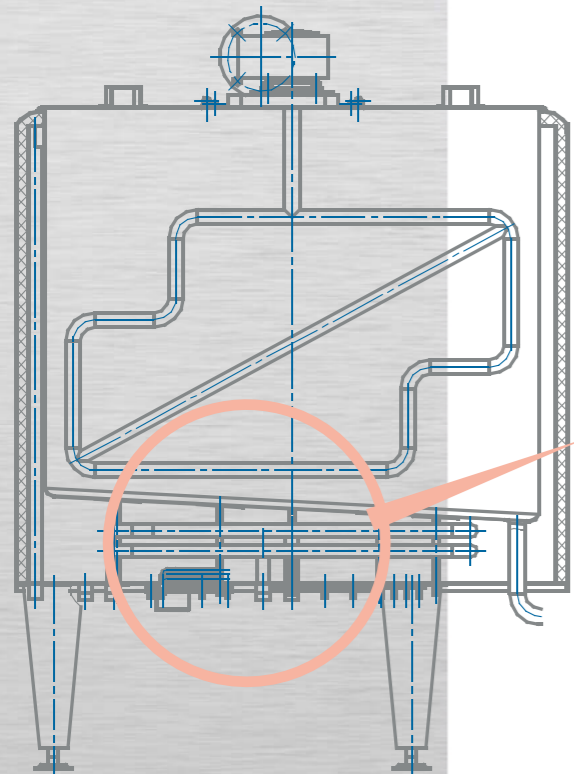
лопастная (якорная) мешалка



паровой змеевик и ТЭН

П-образный змеевик

пропеллерная мешалка





ВАННЫ НОРМАЛИЗАЦИОННЫЕ типа ВН

НАЗНАЧЕНИЕ:

Ванна нормализации типа ВН-600 предназначена для нормализации по жирности высокожирных сливок. В ванне может осуществляться подогрев продукта, если это требуется по технологическому процессу

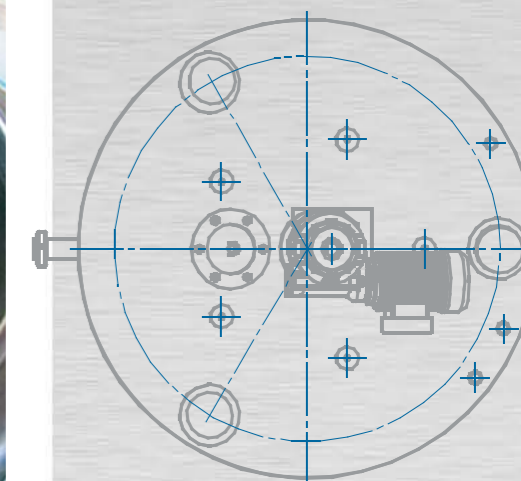
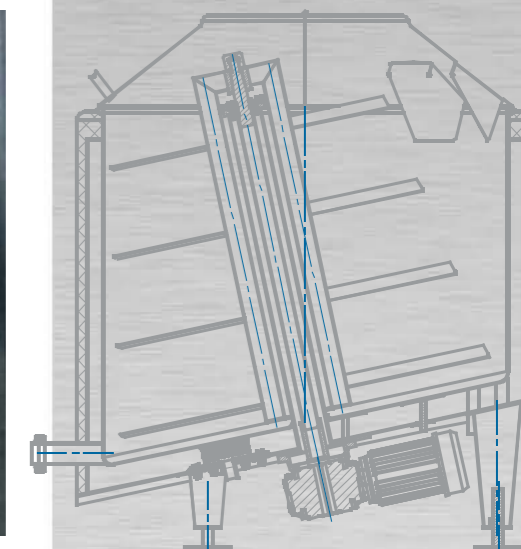
МАТЕРИАЛ:

Стали марок AISI 304, 316, 321 и другие аналогичные марке 12X18Н10Т

КОНСТРУКЦИЯ:

Ванна представляет собой двустенный цилиндрический вертикальный сосуд с наклонным дном, снабженный механической лопастной мешалкой с нижним приводом. Пространство между внутренней ванной и рубашкой заполняется теплоносителем.

ВСЕ ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

Наименование параметра	Значение
Рабочая вместимость, л	600
Частота вращения мешалки, об/мин	30
Мощность привода мешалки, кВт	1,1
Рабочее давление	под налив
Толщина слоя термоизоляции, мм	50
Условный проход патрубка опорожнения, мм	50
Патрубок входа воды в рубашку, присоединение	G 1"
Патрубок входа пара, присоединение	G 1"
Давление пара, МПа, не более	0,15-0,20
Габаритные размеры (длина*ширина*высота), мм	1314*1200*1405
Масса, кг, не более	300

* в таблице указаны примерные значения параметров



ЗАКВАСОЧНИКИ ушатные и емкостные

НАЗНАЧЕНИЕ:

Заквасочник ушатный предназначен для приготовления материнских и производственных заквасок на чистых культурах молочнокислых бактерий путем пастеризации молока, его сквашивания и охлаждения закваски.

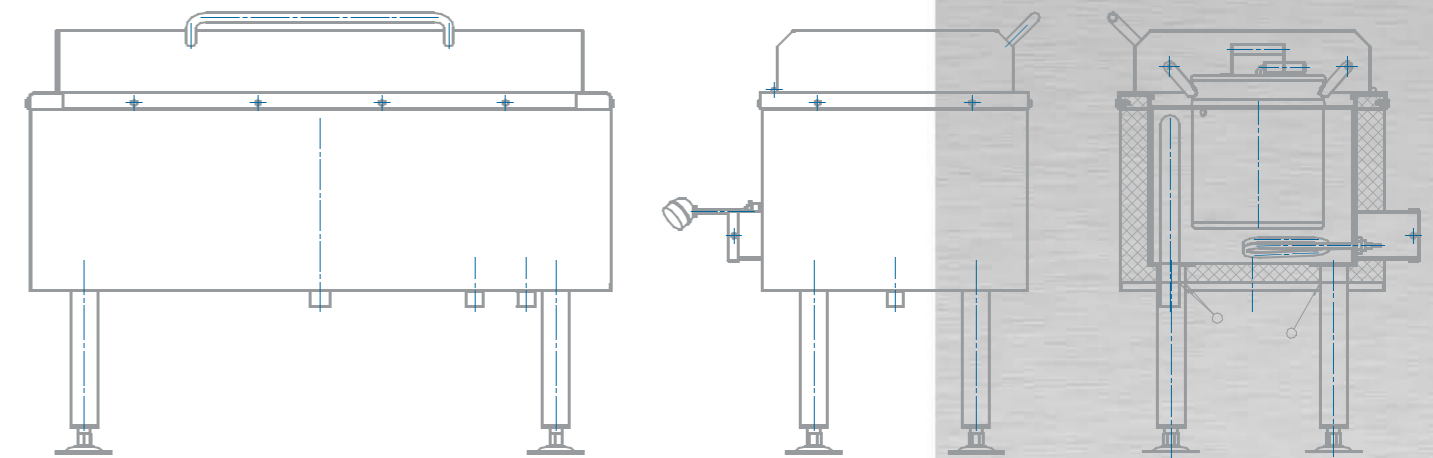
КОНСТРУКЦИЯ:

Заквасочник представляет собой теплоизолированную ванну прямоугольной формы, в которой находятся ушаты для приготовления закваски. Ванна заквасочника – сварная конструкция, состоящая из внутренней ванны, теплоизоляции, облицовки.

В ванне заквасочника расположены:



- патрубки входа и выхода воды
- переливная труба
- ТЭНы для нагрева воды
- датчик температуры
- датчик нижнего уровня



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

Наименование параметра	Значение
Число ушатов, шт	3
Вместимость ушата, дм ³	10
Установленная мощность, кВт	7,5
Количество ТЭН, шт	3
Мощность, кВт	2,5
Напряжение, В	220
Температура пастеризации, °С	90±2
Температура хладагента, °С	2...3
Условный проход патрубков входа и выхода воды, Ду, мм	25
Условный проход переливной трубы, Ду, мм	35
Габаритные размеры (длина*ширина*высота), мм	1140*730*855
Масса, кг	100

* в таблице указаны примерные значения параметров



ЖИРОПЛАВИТЕЛИ емкости для плавления жира и масла

НАЗНАЧЕНИЕ:

Жироплавитель предназначен для плавления твердых жиров и поддержания их в жидком состоянии. Используется в масложировой, кондитерской, косметической промышленности и др.

КОНСТРУКЦИЯ:

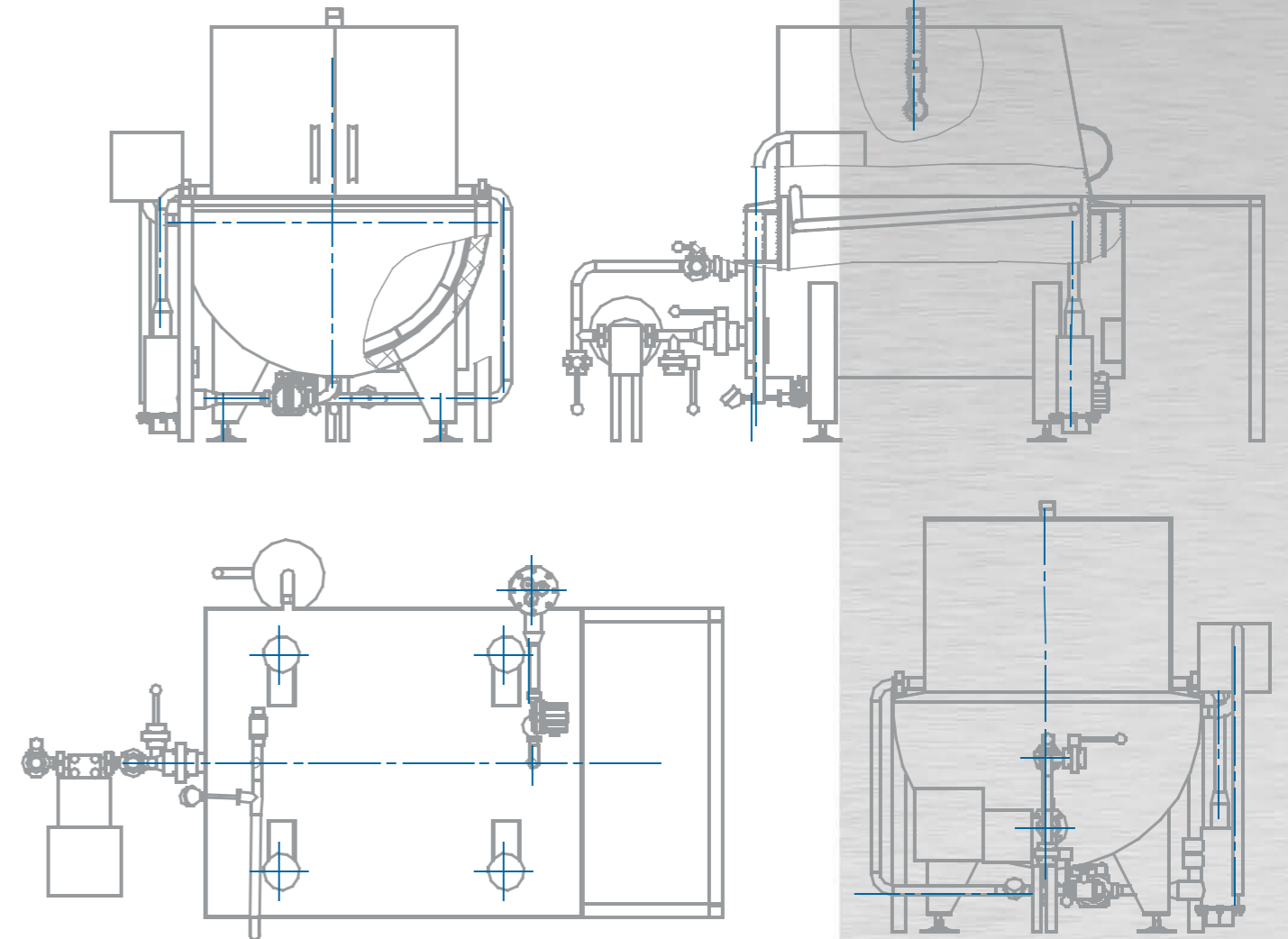
Жироплавитель представляет собой теплоизолированную ванну, в которой находится змеевик для плавления жира. Ванна жироплавителя – сварная конструкция, состоящая из внутренней ванны, водяной рубашки и облицовки.

*В жироплавителе
расположены:*



- съемная крыша с дверцами
- съемный стол с опорами
- патрубки входа/выхода теплоносителя
- расширительный бак с переливной трубой
- датчик температуры

Оборудование, которое работает!



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

Наименование параметра	Значение
Вместимость рабочая, дм ³	200
Установленная мощность, кВт	19
Тип электронагревателя	Электродотел
Мощность при выходе на режим, кВт	18
Мощность при работе, кВт	9
Температура рабочая продукта, °С	(40-70)±2
Условный проход патрубков входа/выхода воды, Ду, мм	25(G1")
Условный проход переливной трубы, Ду, мм	32
Габаритные размеры (длина*ширина*высота), мм	2045*1095*1250
Масса, кг	310

* в таблице указаны примерные значения параметров



МАСЛОИЗГОТОВИТЕЛИ

НАЗНАЧЕНИЕ:

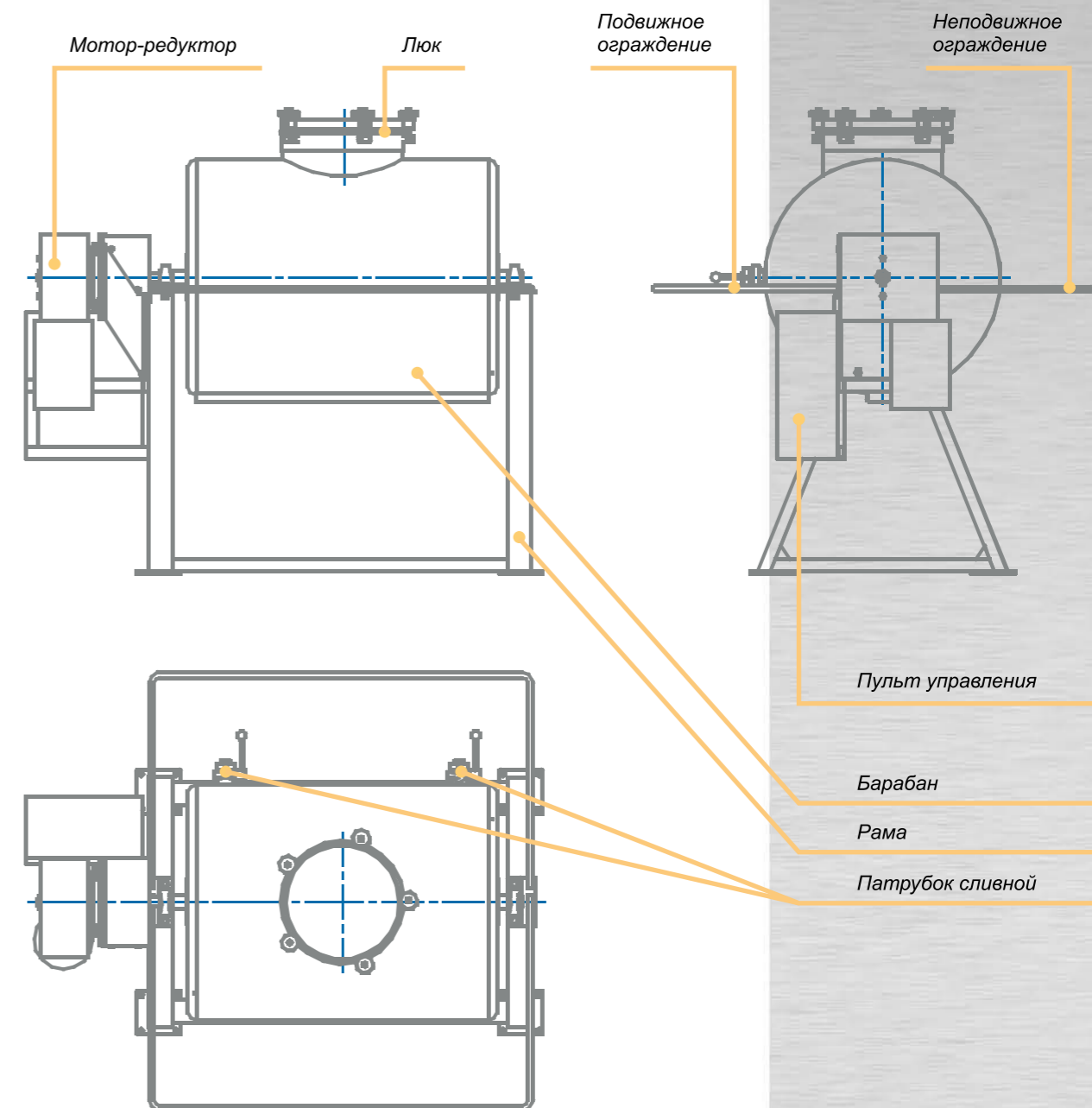
Маслоизготовитель предназначен для производства сливочного масла методом периодического сбивания сливок жирностью 25-40% и обработки полученного пласта масла до полной готовности

КОНСТРУКЦИЯ:

Состоит из барабана для сбивания с загрузочным люком и сливным патрубком для пахты, опорной рамы, приводного механизма, подвижного и неподвижного ограждения, пульта управления.

Барабан имеет форму полого цилиндра, внутри которого укреплены четыре лопасти. Вдоль оси вращения барабана устанавливается вал, который выполняет функции струны для улучшения обработки масла. Загрузка сырья и выгрузка масла производится через люк с герметично закрывающейся крышкой

Применяется для выработки сладкосливочного и кислосливочного, соленого и несоленого масла различной жирности

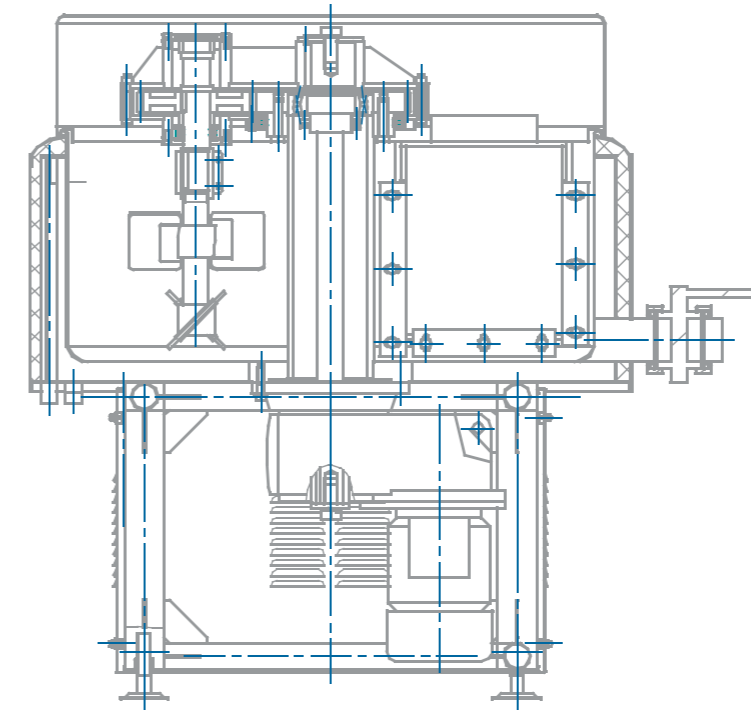


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

Наименование параметра	Значение**
Геометрическая вместимость, л	200 (500)
Коэффициент заполнения, %	25-50
Частота вращения, об/мин	35+/-1
Продолжительность тех. цикла, ч	1-2
Выход сливочного масла, кг	25-50 (90-120)
Мощность электродвигателя, кВт	2,2 (4,0)
Масса, кг	200 (440)

* в таблице указаны примерные значения параметров

** в скобках приведены значения для маслоизготовителя объемом 500 л



темперирующая машина с нижним приводом*

* возможен вариант с верхним приводом

ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ МАШИНЫ

НАЗНАЧЕНИЕ:

Машина темперирующая предназначена для вымешивания и темперирования кондитерских масс: шоколадных, какао тертого, помадных, пралиновых, фруктовых и других масс в условиях кондитерских фабрик

КОНСТРУКЦИЯ:

Ванна представляет собой сосуд цилиндрической формы с открытым верхом, состоящий из внутренней емкости, облицовки, теплоизоляции. В межстенное пространство ванны осуществляется подача теплоносителя

В темперирующей машине расположены:

- «П»-образный спиральный змеевик
- рамная мешалка скребкового типа
- вращающаяся мешалка
- датчик температуры продукта

Приготовление продукта производится методом перемешивания компонентов в замкнутом объеме при заданном диапазоне температур и в течение времени, определенном технологическим процессом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

для темперирующей машины с нижним приводом

Наименование параметра	Значение
Объем ванны геометрический, м ³	0,32
Объем ванны рабочий, м ³	0,25
Давление в ванне рабочее, МПа	Налив
Давление в рубашке рабочее, МПа	Атмосферное
Вид обогрева	Пароводяной
Давление пара на входе, МПа	0,3...0,5
Диапазон рабочей температуры продукта, °С	40...90
Мощность электропривода установленная, кВт	2,2 и 3,0
Частота вращения рамной мешалки (вокруг оси ванны), мин ⁻¹	23
Частота вращения лопастной мешалки (вокруг собств. оси), мин ⁻¹	32
Размеры габаритные (длина*ширина*высота) не более, мм	1200*1250*1600
Масса, не более, кг	200

** в таблице указаны примерные значения параметров



ТУРБОМИКСЕРЫ емкости для смешивания компонентов

НАЗНАЧЕНИЕ:

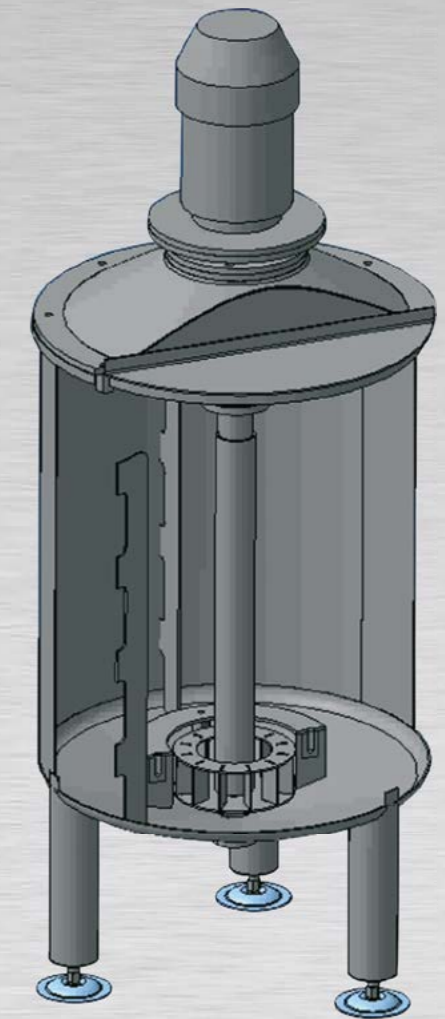
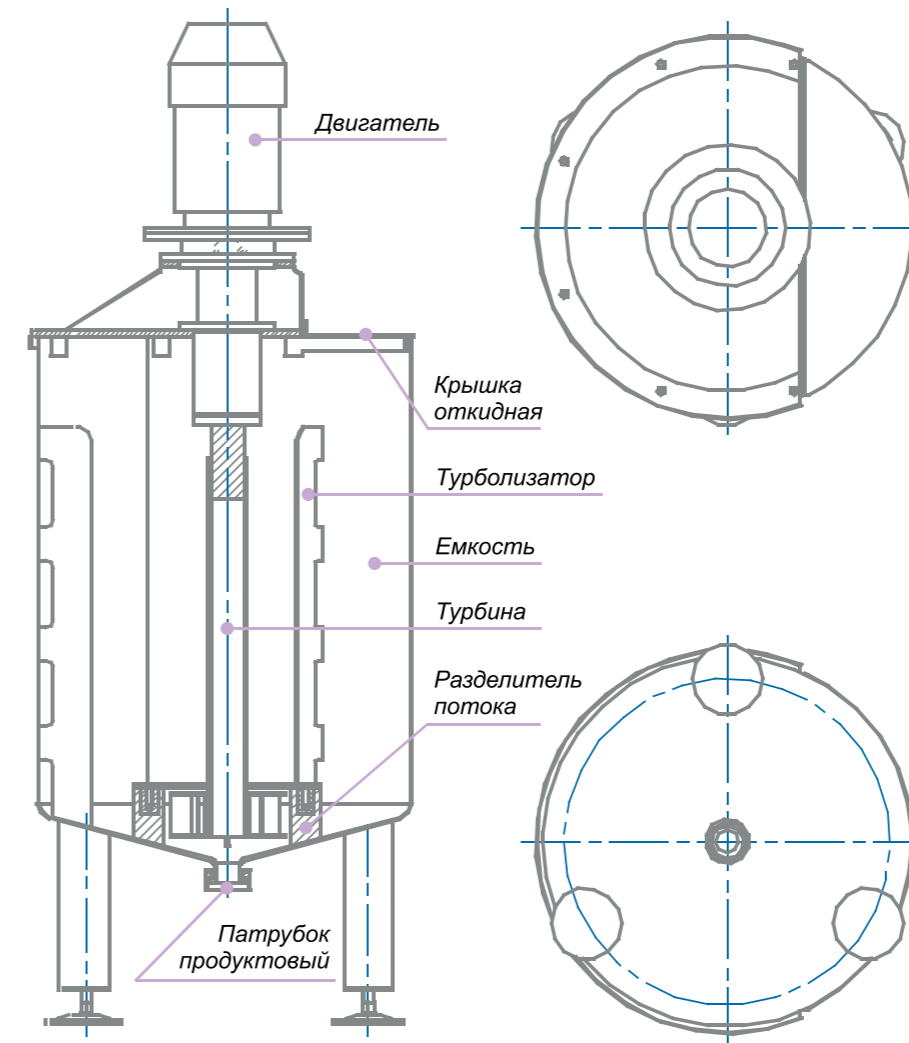
Турбомиксер предназначен для получения высококачественной однородной эмульсии из смеси нескольких трудно смешивающихся компонентов

- *приготовление вафельного теста*
- *приготовление "намазки" для печенья*
- *обработка меланжа и др.*

КОНСТРУКЦИЯ:

Турбомиксер представляет собой одностенную закрытую емкость с коническим дном. В нижней части емкости находится четырехлопастной разделитель потока, внутри которого вращается турбина. К внутренней части корпуса турбомиксера приварены три лопастных пластинчатых турболизатора (завихрители потока), которые в процессе работы аппарата не дают образоваться жидкостной воронке и образуют однородную эмульсию.

В верхней части корпуса турбомиксера расположена откидная крышка, через которую подаются все необходимые компоненты. Выход продукта предусмотрен через патрубок, расположенный по центру конического днища аппарата.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

Наименование параметра	Значение
Объем рабочий, м ³	0,1
Объем геометрический, м ³	0,17
Частота вращения турбины, об/мин	1500
Мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры (длина*ширина*высота), мм	650*620*1450

* в таблице указаны примерные значения параметров

ВАННЫ ОТКРЫТОГО ТИПА

Ванна приемная 500-2000 л



ДЛЯ ПРИЕМКИ МОЛОКА

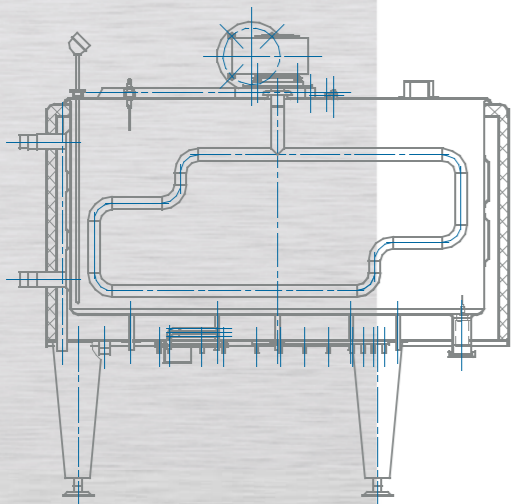
Ванна творожная ВТ-1,25 и ВТ-2,5



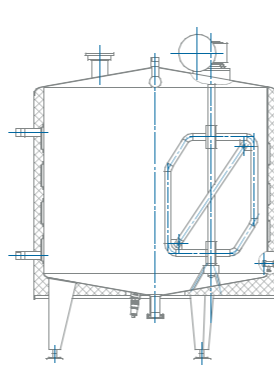
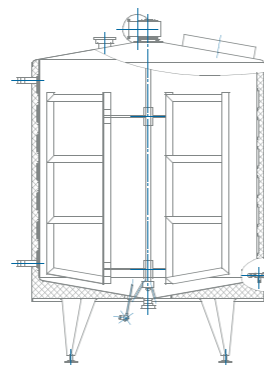
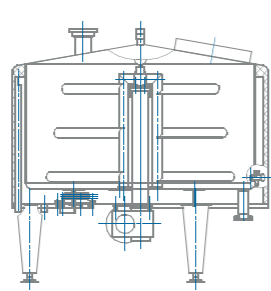
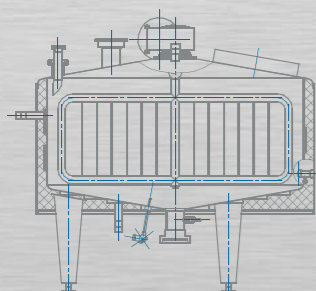
ДЛЯ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА

НЕСТАНДАРТНОЕ емкостное оборудование

Емкость большого диаметра



Емкости с нестандартной мешалкой



Оборудование, которое работает!

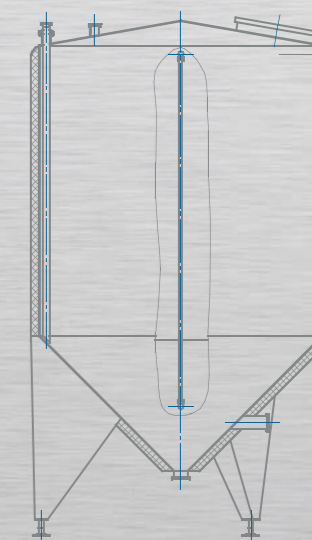
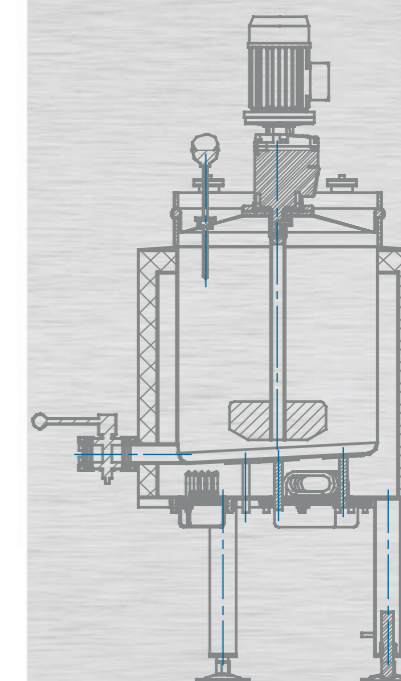
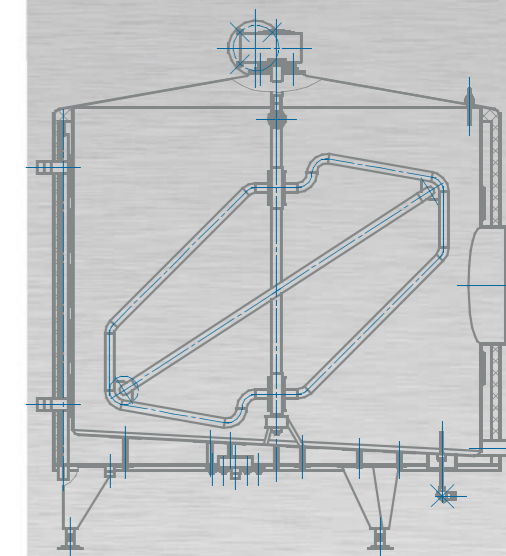
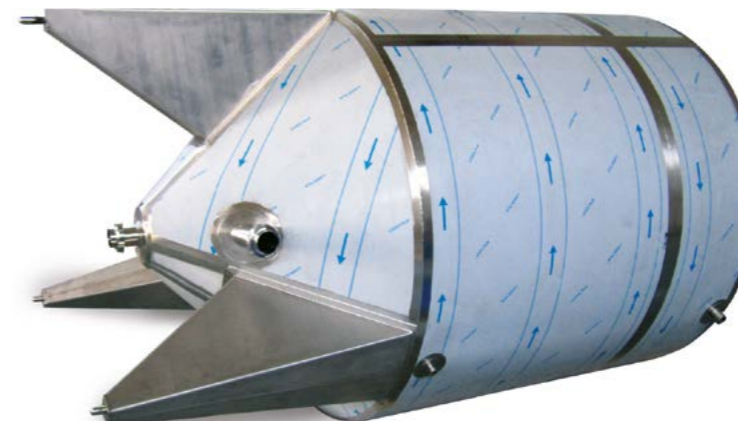
Емкость с люком на боковой поверхности



Емкостной аппарат объемом менее 100 л



Емкость с большим конусом дна



КАЧЕСТВО В ДЕТАЛЯХ

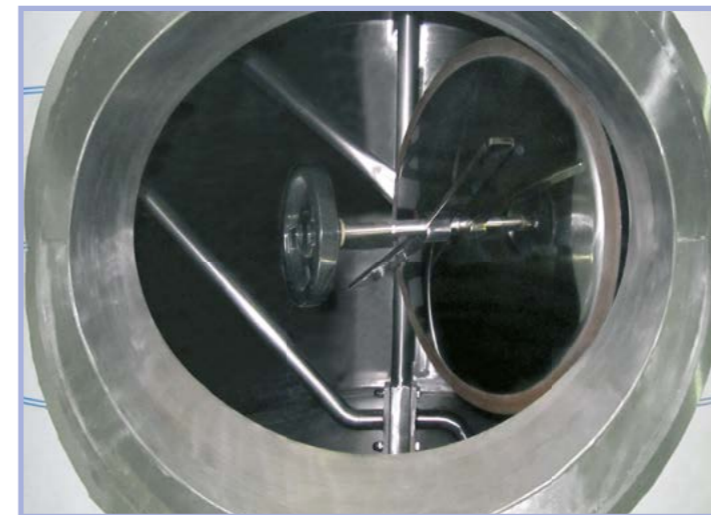


ФОТО ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ЦЕХЕ





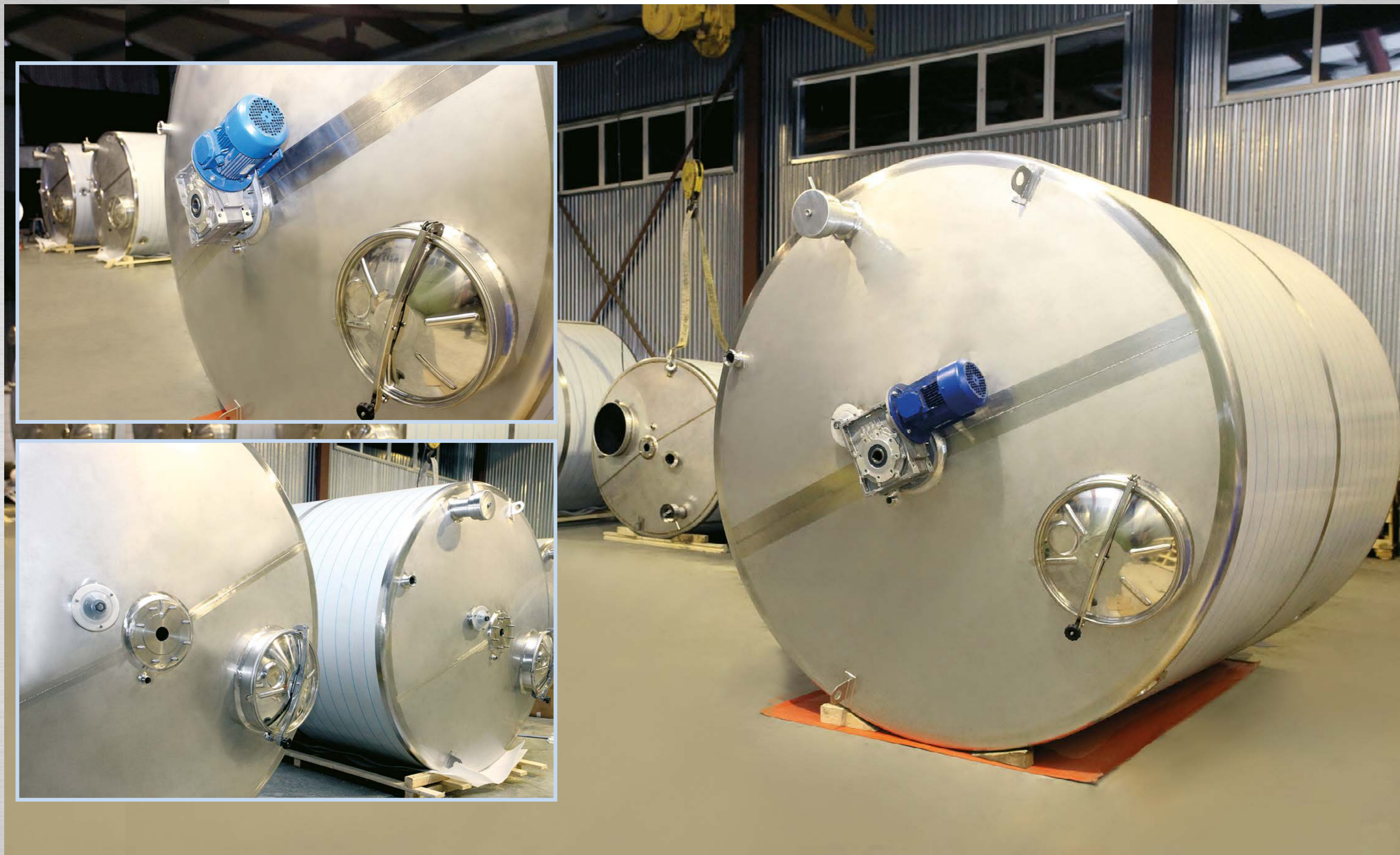


ФОТО ОБОРУДОВАНИЯ НА МОЛОЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

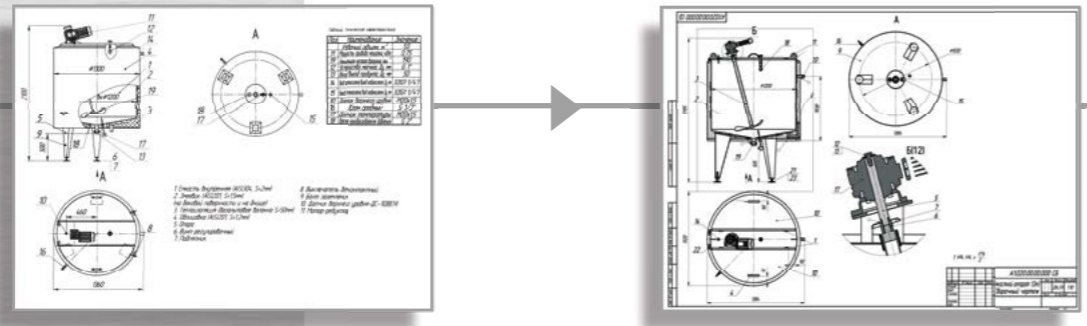


ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА ЕМКОСТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

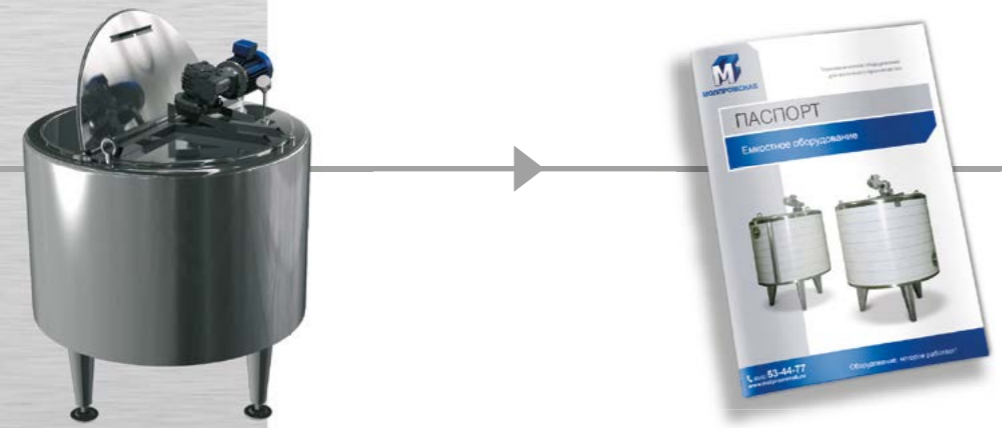
1 Опросный лист **2** Коммерческое предложение



3 Техническое задание **4** Конструкторская документация



5 Готовая продукция **6** Техническая документация



Оборудование, которое работает!

КОНСТРУКТОРСКИЕ РАЗРАБОТКИ 3D-МОДЕЛИ ИЗГОТАВЛИВАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Ванна пастеризационная 1,0 м³



Аппарат емкостной типа А1-ОСВ 2,0 м³



Аппарат емкостной типа А1-ОСВ 6,0 м³



Емкость хранения типа А1-ОМГВ 10 м³



Ванна нормализационная 0,63 м³



Творогоизготовитель 1,0 м³

ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ



- Назначение изделия
- Технические характеристики
- Комплект поставки
- Устройство и принцип работы
- Указание мер безопасности
- Порядок установки
- Порядок работы
- Правила обслуживания
- Транспортирование
- Гарантии изготовителя

Оборудование, которое работает!

ОПРОСНЫЙ ЛИСТ

Наименование организации:	Контактное лицо:	Телефон:	E-mail:
---------------------------	------------------	----------	---------

Общие сведения		
Назначение емкости (продукт):	Рабочий объем, м ³ :	Количество емкостей, шт:

Требования к конструкции			
Тип исполнения:	<input type="checkbox"/> вертикальная	<input type="checkbox"/> горизонтальная	
Форма днища:	<input type="checkbox"/> прямая	<input type="checkbox"/> наклонная	<input type="checkbox"/> коническая
Верх емкости (для вертикальной):	<input type="checkbox"/> закрытая с люком	<input type="checkbox"/> закрытая без люка	<input type="checkbox"/> открытая с крышками
Расположение люка (для вертикальной):	<input type="checkbox"/> на крыше	<input type="checkbox"/> на боковой поверхности	
Расположение привода:	<input type="checkbox"/> верхнее	<input type="checkbox"/> нижнее	<input type="checkbox"/> боковое <input type="checkbox"/> отсутствует
Перемешивающее устройство:	<input type="checkbox"/> рамная мешалка	<input type="checkbox"/> лопастная мешалка	<input type="checkbox"/> эжекторная мешалка
Число оборотов мешалки:	<input type="text"/> об/мин	<input type="checkbox"/> другая мешалка	<input type="checkbox"/> отсутствует
Расположение патрубка залива:	<input type="checkbox"/> через патрубок слива	<input type="checkbox"/> на крыше емкости	<input type="checkbox"/> на боковой стенке емкости
Условный проход, мм:	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> патрубка залива	<input type="checkbox"/> патрубка слива
Ограничение габаритных размеров, мм:	<input type="text"/> длина	<input type="text"/> ширина	<input type="text"/> высота
Конструкция нагревательных элементов:	<input type="checkbox"/> паровой барботер	<input type="checkbox"/> паровой змеевик	<input type="checkbox"/> П-образный змеевик
	<input type="checkbox"/> ТЭН	<input type="checkbox"/> отсутствуют	
Конструкция элементов охлаждения:	<input type="checkbox"/> змеевик охлаждения	<input type="checkbox"/> отсутствуют	<input type="checkbox"/> П-образный змеевик
Указатели уровня (веса) продукта:	<input type="checkbox"/> мерная трубка	<input type="checkbox"/> датчик давления	
Расположение датчика температуры:	<input type="checkbox"/> на боковой стенке	<input type="checkbox"/> на дне	<input type="checkbox"/> отсутствует

Технологические показатели процесса	
Температура начальная, °С:	<input type="text"/>
Температура нагрева, °С:	<input type="text"/>
Температура охлаждения, °С:	<input type="text"/>
Время нагрева, мин:	<input type="text"/>
Время выдержки, мин:	<input type="text"/>

Технологические показатели сервисных сред	
ТЕПЛОНОСИТЕЛЬ:	<input type="checkbox"/> горячая вода <input type="checkbox"/> пар
	<input type="text"/> Температура теплоносителя, °С <input type="text"/> Давление теплоносителя, МПа
ХЛАДОНОСИТЕЛЬ:	<input type="checkbox"/> ледяная вода <input type="checkbox"/> рассол <input type="checkbox"/> пропиленгликоль
	<input type="text"/> Температура хладоносителя, °С <input type="text"/> Давление хладоносителя, МПа

Дополнительные сведения			
Наличие щита управления:	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Наличие лестницы:	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Дополнительная информация:	<input type="text"/>		



МОЛПРОМСНАБ

АДРЕСА:

610044, г.Киров, ул.Металлистов, д.7
610006, г.Киров, ул.Северное кольцо, д.25

ТЕЛЕФОНЫ:

директор – (8332) 53-33-44
Начальник отдела маркетинга – (8332) 53-44-55
Начальник производства – (8332) 53-44-77

ФАКС:

(8332) 36-09-07

E-MAIL:

m360791@yandex.ru

www.molpromsnab.ru
