

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://ecomash.nt-rt.ru/> || ehd@nt-rt.ru

УСТАНОВКА ПРЕССОВАНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ ТВОРОГА СЕРИИ УПТВ (с системой вакуумирования)



МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ:

трубчатый барабан

- нержавеющая сталь AISI 304 (08X18H9)

- нержавеющая сталь AISI 316 (06X17H13M2)

рама

кожух приводной станции

кожух установки с загрузочным люком

- нержавеющая сталь AISI 304 (08X18H9)

Узлы и детали установок, контактирующие с продуктом, изготовлены из материалов разрешенных Минздравом РФ для применения в пищевой промышленности.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОГО ПРИНЦИПА ПРЕССОВАНИЯ

- Увеличение производительности оборудования за счет интенсификации процесса прессования (отделения сыворотки).
- Возможность получения творога заданной влажности.
- Под действием вакуума, вместе с сывороткой удаляется также и воздух, содержащий патогенную флору.
- Повышение качественных показателей и стойкости готового творога.

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Основной, функциональной частью установки УПТВ является трубчатый барабан, в который загружаются мешочки с творожным калье. Барабан помещен в неподвижный герметичный кожух цилиндрической формы с откидным люком, в котором создается вакуум. Требуемое разрежение создает вакуумный насос, расположенный под кожухом приводной станции. При вращении барабана происходит процесс вакуумного прессования творога. Охлаждение творога обеспечивается с помощью жидкого хладоносителя ("ледяной" воды), который циркулирует в трубчатом контуре вращающегося барабана. Скорость вращения барабана с творогом может быть задана с пульта управления и регулируется с помощью частотного преобразователя. Направление вращения барабана меняется реверсивным магнитным пускателем. Продолжительность цикла прессования и охлаждения задается таймером.

Отделяемая в процессе прессования творога, сыворотка, собирается в нижней части герметичного цилиндрического кожуха установки, имеющего уклон в сторону сливного отверстия. Установка комплектуется также клапаном сброса вакуума, который необходим при сливе сыворотки и при выгрузке творога в конце рабочего цикла.

В пульт управления установки УПТВ заложено выполнение следующих функций:

- ручное управлениепускным клапаном с индикацией состояния "включено". Причем, при включенном клапане (кожух разгерметизирован), нельзя включить вакуумный насос;
- ручное управление вакуумным насосом с индикацией состояния "включено". В процессе работы установки, вакуумный насос автоматически включается и выключается, поддерживая заданное значение вакуума;
- частотное управление скоростью вращения мотор-редуктора приводной станции, с ручным заданием скорости вращения и заданием времени работы по таймеру. Состояние работы приводной станции выведено на индикатор "работа";
- задание верхнего и нижнего значения вакуума на вакуумметре с индикацией состояния "вакуум";

- остановка вращения барабана при нажатии кнопки "стоп", когда загрузочное окно барабана находится против люка герметичного кожуха (позиционирование положения);
- дублирование отключения вакуумного насоса по таймеру, время работы которого выбирается оператором из расчета достижения вакуума не более 15%.
Канал управления вакуумом и канал управления вращением барабана работают независимо друг от друга. Защита электропривода установки обеспечивается за счет аварийных функций частотного преобразователя. Конечный выключатель блокирует люк герметичного корпуса - при открытом люке электродвигатель редуктора не включается.

Назначение

Вакуумное прессование и охлаждение творога в мешочках на предприятиях молочной промышленности.

Характеристики

Производительность, кг/час	до 250
Объем трубчатого барабана, л (геометрический)	950
Количество одновременно загружаемого творожного калье (не более), кг	400
Продолжительность рабочего цикла (прессования и охлаждения), час	1,5 задается таймером
Скорость вращения трубчатого барабана, об./час.	0 - 15 плавная регулировка
Глубина вакуума (задается вакуумметром), %	0 - 15 плавная регулировка
Хладоноситель	"ледяная" вода (t = + 1 - + 3 °C)
Температура, °C - творожного калье перед обработкой - готового творога после охлаждения	+ 25 - + 30 °C + 8 - + 10 °C
слив сыворотки (шаровой кран), мм	Ду 50 (DIN)
Установленная мощность (не более), кВт	1,5
Габаритные размеры, мм: - длина - ширина - высота	2610 1230 1550
Масса (не более), кг	700

Патент на полезную модель № 841383 был зарегистрирован в Государственном реестре полезных моделей Российской Федерации 10 июля 2009 года

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://ecomash.nt-rt.ru/> || ehd@nt-rt.ru