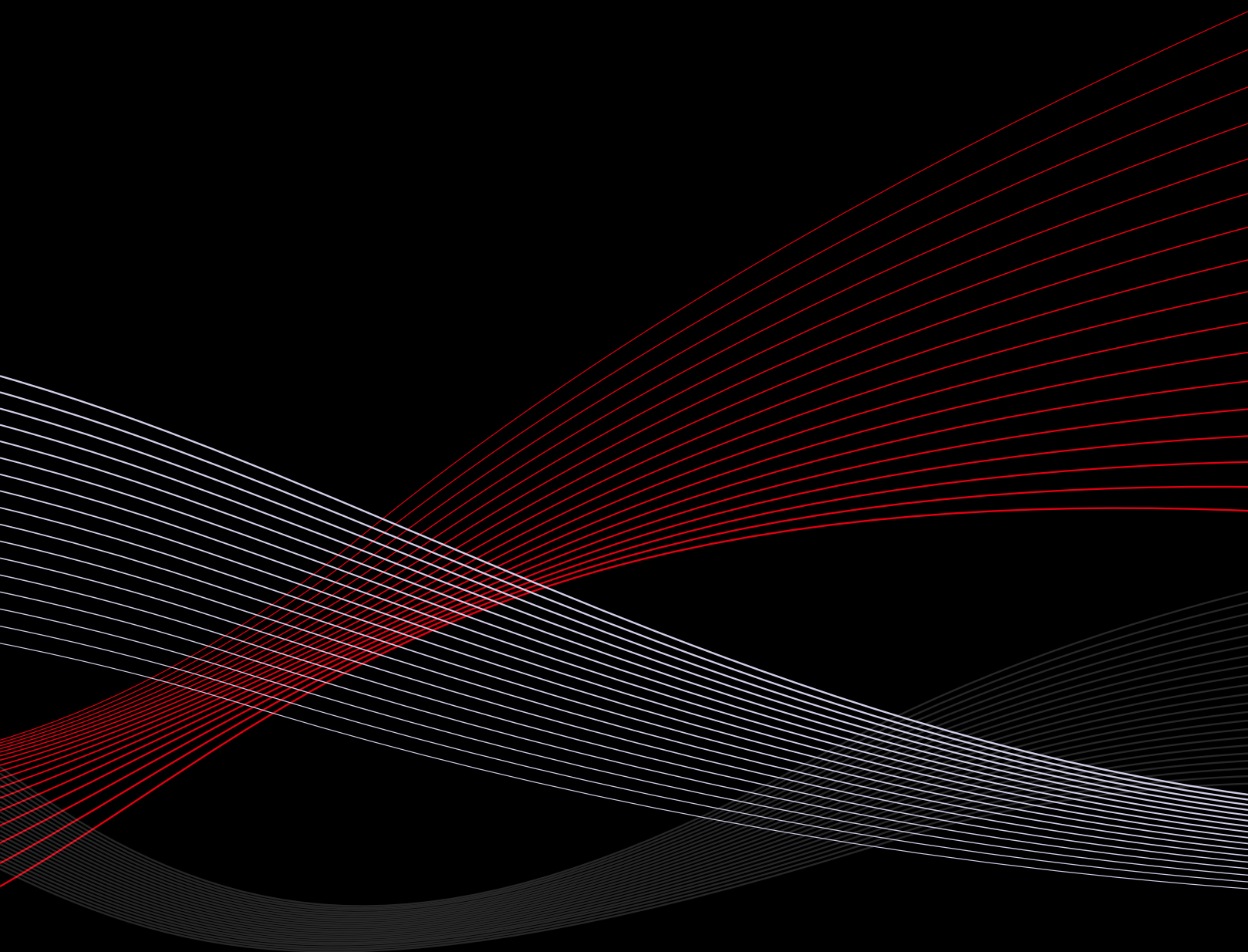


ТЕХНОЛОТ

SINCE 1993

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



О компании

За более чем 20-ти летний опыт производства технологического оборудования для пищевой, фармацевтической, химической, парфюмерно-косметической и перерабатывающей промышленности, компания «Технолог» достигла высокого уровня профессионализма и качества исполнения заказов.












Продуманность и высокая функциональность конструкции – отличает каждую единицу оборудования изготовленную специалистами компании «Технолог». Творческий подход к выполнению каждого заказа и особый энтузиазм при разработке нестандартного оборудования, которое позволяет решать нетипичные задачи, возникающие у наших клиентов, контроль качества исполнения и постоянный, непрекращающийся процесс поиска путей усовершенствования базовых моделей – вот основные принципы которые в своей работе используют специалисты компании «Технолог». Все это делает нас хорошими партнерами и дает неограниченные возможности для наших клиентов в решении текущих и перспективных задач по комплектации производственных цехов нужным и эффективным оборудованием, будь-то единичный заказ или целая автоматизированная линия. Лучшим подтверждением этих слов служит внушительный список предприятий, как из Украины, так и из близкого и дальнего зарубежья, которые доверяют нам уже многие годы.

Оборудование компании «Технолог» обеспечит стабильную качественную работу и позволит модернизировав и усовершенствовав производственный процесс, вывести Ваше предприятие на новый качественный уровень. Все оборудование сертифицировано, а специалисты компании «Технолог» организуют доставку оборудования в любую точку мира, а также предоставят все документы необходимые для растаможивания груза. Качество оборудования компании «Технолог» подтверждено сертификатами качества, как Украины, так и Европейского Союза.

Мы рады сотрудничеству и приглашаем всех желающих к нам на производство увидеть оборудование в живую, провести эксперимент и пообщаться со специалистами конструкторского отдела.



Содержание

	СМЕСИТЕЛИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ.....	3
	МЕЛЬНИЦА, АКВАДИСТИЛЛЯТОРЫ.....	8
	ТРАНСПОРТИРУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	9
	СМЕСИТЕЛИ ЖИДКИХ И ГУСТЫХ ПРОДУКТОВ.....	10
	СИРОПОВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ И ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ МАШИНЫ.....	13
	КОНСЕРВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	15
	КОФЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	21
	СНЭКОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	24
	ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	27
	СУШИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	28
	РЫБО-, МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	30

СМЕСИТЕЛИ ЛЕНТОЧНО-ШНЕКОВЫЕ

Смешивание пищевых сыпучих компонентов: функциональных смесей, специй, вкусоароматических добавок, кондитерских и хлебобулочных смесей, продуктов быстрого питания, молочных смесей и прочего.

Смешивание фармацевтических препаратов: смешивание таблетмасс, лекарственных трав, гранулированных компонентов.

Смешивание химических препаратов: бытовой химии, пигментов, декор-грануляторов и др.

Приготовление комбикормов, премиксов, рыбных прикормок.

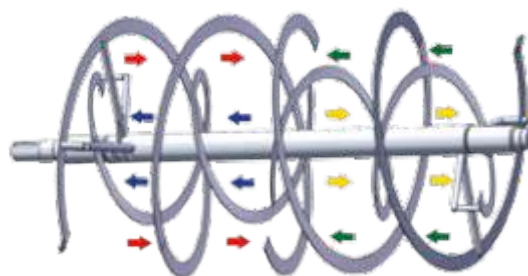
ПРИНЦИП РАБОТЫ СМЕСИТЕЛЯ:

Смешивание компонентов происходит за счет встречного разнонаправленного перемещения потоков (четыре разнонаправленных потока). Кроме того, предусмотрено реверсное вращение ленточного шнека, т.е. все 4-ре потока меняют свое направление. За счет этого качественное равномерное смешивание достигается за короткое время (2-10 мин.).

Смеситель оснащен программатором, на котором задается цикл вращения ленточного шнека (по заданному времени ленточный шнек вращается в одну сторону, пауза и вращение в обратную сторону), кроме этого задается общее время смешивания. При необходимости с пульта управления автономно запускается быстросходная турбинка для разбивания комков.

Нашим предприятием разработана уникальная система равномерного, дозированного впрыскивания методом распыления (разтуманивания) различных жидких компонентов, таких как масла, красители, ароматизаторы, концентраты. Степень распыления и дозировка регулируются плавно.

В базовой комплектации смесители укомплектованы разгрузочной секторной заслонкой с помощью которой можно регулировать подачу смешанного продукта в мешок или другую тару. В процессе выгрузки можно открывать и закрывать разгрузочную секторную заслонку не останавливая работу смесителя.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	СПП-210	СПП-440	СПП-700	СПП-1040	СПП-1600	СПП-2500
Емкость бака, дм ³	210	440	700	1040	1600	2500
Рекомендуемая загрузка, л/кг	120/105	240/220	400/350	600/520	900/800	1400/1250
Время смешивания цикла, мин	2-10	2-10	4-10	5-10	5-10	5-10
Установленная мощность, кВт	2,2	4,0	5,5	7,5	11	15
Габариты (max), (LxWxH), м	1,6x0,7x1,7	1,7x1,0x1,8	2,0x1,1x1,9	2,2x1,2x2,0	3,0x1,4x2,2	3,2x1,4x2,3

Все детали контактирующие с продуктом изготовлены из нержавеющей стали пищевых марок

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- однородность смешивания;
- высокая производительность;
- отсутствие «мертвых зон»;
- возможность дозирования жидких компонентов через форсунку;
- возможность разбивания комков с помощью турбинки;
- удобная очистка;
- удобная загрузка и выгрузка;
- программирование процесса смешивания;
- наличие сертификатов и гигиенических заключений.

СМЕСИТЕЛЬ СО ШНЕКОВЫМ ЗАГРУЗЧИКОМ И ДОЗАТОРОМ



Для механизации загрузки продукта смеситель может комплектоваться шнековым транспортером. Шнековый транспортер имеет приемный бункер с герметичной крышкой и мешалкой, которая позволяет избежать сводов и зависание продукта.

По желанию транспортеры могут комплектоваться:

- магнитным сепаратором;
- датчиками уровня продукта;
- частотным регулятором.

ПРЕИМУЩЕСТВА ТРАНСПОРТЕРА:

- герметичная увязка транспортера и смесителя;
- удобное обслуживание и чистка;
- нет зависания продукта;
- значительно облегчает работу персонала;
- предусмотрена самоочистка шнека;
- мобильность.

Смесители могут комплектоваться шнековым дозатором в готовую тару.

Вес дозы регулируется от 1 до 50 кг. В комплекте с дозатором идут электронные весы с цифровым табло. Дозатор укомплектован частотным преобразователем с помощью которого можно отрегулировать скорость дозирования и плавность досыпки продукта. После набора дозы шнек автоматически останавливается и происходит звуковой и визуальный сигнал для оператора.

ПРЕИМУЩЕСТВА ДОЗАТОРА:

- герметичная увязка дозатора и смесителя;
- широкий диапазон взвешивания;
- точность дозирования;
- увеличивает производительность;
- упрощает работу оператора.

СМЕСИТЕЛЬ СО ШНЕКОВЫМ ПРОСЕИВАТЕЛЕМ И МАГНИТНЫМ СЕПАРАТОРОМ



Шнековый просеиватель предназначен для просеивания сыпучих продуктов (сахар, соль, сухое молоко, какао, кофе, специи и др.). Шнековый просеиватель легко встраивается в технологическую линию или работает отдельно в комплекте со смесителем. Просеиватель укомплектован магнитным сепаратором для отбора металлических включений. Возможность замены калибрующих сит позволяет просеивать широкий спектр продуктов с разной фракцией. По желанию Заказчика оборудование может комплектоваться прибором для плавной регулировки скорости вращения шнека.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- наличие магнитоулавливателя;
- возможная замена сит.

СМЕСИТЕЛЬ-СУШКА С НАГРЕВОМ

Смеситель-сушка оснащается системой вентиляции, которая в автоматическом режиме сбрасывает влагу с смесителя. Время работы и дискретность включения задаются на пульте управления.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- многофункциональность;
- поддержание температуры;
- автоматизация сушки;
- подбор теплоносителя (вода, пар, масло).



КОМПЛЕКС ДЛЯ ВЗВЕШИВАНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ КОМПОНЕНТОВ



КОМПЛЕКС СОСТОИТ ИЗ:

- шнековых транспортёров для подачи компонентов;
- весового дозатора на тензодатчиках с шнековым питателем;
- весовых дозаторов для микродоз;
- смесителя сыпучих компонентов.

Данный комплекс позволяет в автоматическом режиме подавать и взвешивать необходимую порцию нескольких компонентов для замеса. Весь технологический цикл подачи компонентов, взвешивания, дозирования, смешивания и выгрузки готовой смеси задается автоматически на контроллере. Вес дозы компонентов, время смешивания, время выгрузки оператор может корректировать самостоятельно.

Загрузка компонентов в бункера дозаторов осуществляется с помощью транспортёров по принципу – «для каждого ингредиента свой транспортёр». Загрузчики оснащены частотными регуляторами, с помощью которых можно произвести плавную досыпку компонента до заданного веса. Бункера дозаторов герметично соединены с транспортёрами и смесителем с помощью гибких рукавов.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- полная автоматизация технологического процесса;
- точность дозирования компонентов;
- увеличение производительности готового продукта;
- механизация загрузки и выгрузки компонентов;
- исключение человеческого фактора;
- наличие сертификата и гигиенического заключения.

ШНЕКОВЫЙ ТРАНСПОРТЕР



ТРАНСПОРТЕР СОСТОИТ ИЗ:

- приемного бункера с герметичной крышкой и конечным выключателем;
- импортного привода с рамной мешалкой;
- подающего шнека с трубой;
- пульта управления;
- соединительного гофрорукава с креплением;
- рамы с колесами и тормозом.

ТРАНСПОРТЕР МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ:

- частотным преобразователем для плавной регулировки скорости подачи продукта;
- датчиками уровня по которым будет включаться и выключаться транспортер;
- магнитным улавливателем металлических включений;
- рамной мешалкой для трудносыпучих продуктов;
- взвешивающим устройством.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, л/час	4200	2000
Высота подъема продукта, мм (max)	3000	3000
Объем приемного бункера, л	300	130
Электропитание	380, 50 Гц	380, 50 Гц
Установленная мощность, кВт	2,0 – 2,7	0,7-1,25

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- наличие приемного бункера;
- наличие в бункере мешалки;
- герметичность, нет пыления;
- наличие быстрой очистки.

ШНЕКОВЫЙ ДОЗАТОР В ГОТОВУЮ ТАРУ

Применяется для точного дозирования сыпучих порошкообразных компонентов в готовую тару (пакет, мешок, ведро или другую тару).

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ:

Дозатор используется для дозирования любых порошков и порошкообразных продуктов, в т.ч.:

- специй, приправ, пищевых добавок и концентратов;
- детского и спортивного питания;
- овощных и фруктовых смесей;
- молочных смесей для мороженого;
- кондитерских и хлебобулочных смесей;
- стиральных и моющих порошков;
- кормов для животных, премиксов и т.д..

КОНСТРУКЦИЯ ШНЕКОВОГО ДОЗАТОРА:

Шнековый дозатор оснащен приемным бункером с мешалкой. Находясь в бункере продукт постоянно перемешивается, что обеспечивает равномерную подачу на дозирование.

Дозатор порошкообразных сыпучих материалов укомплектован электронными весами, на которых оператор задает вес дозы. Диапазон одной дозы регулируется от 1 до 50 кг. Дозатор укомплектован частотным преобразователем с помощью которого организована плавная досыпка продукта для более точной дозировки.

Дозатор оснащается устройством для крепления мешка на электронных весах и патрубком для отвода пыли.

КОМПЛЕКТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ШНЕКОВЫМ ДОЗАТОРОМ ДЛЯ ПОРЦИОННОЙ ВЫГРУЗКИ:

Шнековый дозатор может работать в комплекте со смесителем, просеивателем или другим оборудованием, выполняя функцию точной дозировки продукта на выгрузке. При этом дозатор может комплектоваться бункером или соединяться напрямую с выгрузочным отверстием напрямую.

Комплектация оборудования шнековым дозатором на выгрузке позволит Вам:

- Увеличить производительность;
- Исключить контакт оператора с готовым продуктом;
- Добиться точного взвешивания;
- Минимизировать пыление при выгрузке и дозировке;
- Сэкономить рабочую площадь.



СМЕСИТЕЛЬ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



Смеситель оснащен быстроходной турбиной для интенсивного перемешивания и измельчения сыпучих компонентов. Данная конструкция миксера хорошо подходит для однородного смешивания сыпучих компонентов с жидкими ароматизаторами, маслом, красителями или концентратами. Высокая скорость вращения, а так же различные формы режуще-взбивающих мешалок позволяют тщательно и качественно измельчать и перемешивать продукт до однородной консистенции. Смесители-измельчители, совмещая в одной установке несколько технологических операций, с успехом могут применяться как в пищевой, фармацевтической, химической, косметологической промышленности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полный объем емкости, л	52
Масса загрузки, кг/литр (мах)	15/20
Емкость опрокидывающаяся с фиксацией 2-х положений загрузки и выгрузки	
Форма дна емкости	эллипсная
Крышка герметичная	+
Форма крышки	+
Мешалка-измельчитель – съемная	
Частота вращения мешалки, об/мин	3000
Установленная мощность, кВт	5,5/7,5
Высота загрузки / выгрузки, мм	1600 / 900
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1220x850x1835

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- однородное смешивание и измельчение;
- малое время смешивания;
- нет «мертвых» зон;
- удобное обслуживание;
- полная выгрузка.

СМЕСИТЕЛЬ БИКОНИЧЕСКИЙ ДЛЯ ЧАЯ, ХЛОПЬЕВ, МЮСЛИ



Смеситель предназначен для перемешивания продуктов, которые не должны дробиться в процессе смешивания (хлопья, мюсли, купажи чая и др.). Внутри барабана имеются лопасти, которые обеспечивают равномерное перемешивание.

СМЕСИТЕЛЬ МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ:

- системой стерилизации ультрафиолетовым излучением;
- системой впрыска жидких компонентов для ароматизаторов, масел, красителей;
- прибором для регулирования скорости перемешивания.

Предусмотрена регулировка интенсивности распыления жидких добавок. В смесителе предусмотрены технологические люки для обслуживания и чистки барабана. Смеситель оснащен пультом управления с программатором на котором выставляется общее время смешивания и время вращения в одну и обратную сторону (реверс).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полный объем емкости, дм ³	300	1200	2350
Частота вращения, об/мин		12-16	
Мощность электродвигателя, кВт	1,1	2,2	3,0
Напряжение питания, В		380	
Наличие лопастей в емкости			
Наличие люков с шиберами для загрузки и выгрузки продукта			
Остановка барабана для выгрузки фиксируется в нужном положении			

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерное перемешивание;
- автоматическая остановка барабана;
- задается время перемешивания;
- наличие реверсного вращения.

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ТОНКОГО ПОМОЛА



Мельница предназначена для тонкого помола таких продуктов как: сахар, соль, специи, сушеные травы, грибы, какао-вещицу, шрот и др.

Основой рабочего механизма мельницы являются - металлические пластины (молотки) из прочного каленого металла.

Принцип работы молотковой мельницы основан на помоле продукта за счёт быстровращающихся молотков. Из приемного бункера измельчаемый продукт попадает в рабочую зону измельчителя. Бункер оснащен шибером, который позволяет регулировать поток поступающего продукта. После измельчения продукт проходит через калибрующую сетку и попадает в мешок, который закреплен на станине измельчителя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	≈ 200 – 250	≈ 450-600
Размер фракции*, МК (min)	60	60
Мощность двигателя, кВт	7,5	11
Напряжение, В	380	380
Наличие сменных сит, мм	0,5; 0,8; 1,6	
Габаритные размеры (LxWxH), мм	850x600x1700	1000x800x1700
Масса, кг	285	450

* Фракция зависит от продукта и установленной сетки

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- однородная фракция;
- долговечность молотков и комплектующих;
- низкий шум во время работы;
- универсальность (измельчает разные продукты);
- быстрая замена сит.

АКВАДИСТИЛЛЯТОРЫ



Предприятие «Технолог» изготавливает аквадистилляторы различной производительности из нержавеющей стали пищевых марок на основе хром-никеле-титанового сплава, что не только гарантирует высокое качество дистиллированной воды, но также и большой срок службы аппарата.

Аквадистилляторы оснащены датчиком непрерывного контроля наличия воды в баке. При отключении водоснабжения датчик автоматически отключает ТЭНы аппарата.

Наши аквадистилляторы успешно зарекомендовали себя в пищевой, металлургической промышленности, на железнодорожном и автомобильном транспорте, Телекомах, швейной промышленности и др. Чистота воды, получаемая на аквадистилляторах ПП «Технолог» отвечает самым высоким требованиям потребителей и ГОСТ6709-72.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Основные параметры	АД-1-02	АД-1-03	АД-1-04	АД-1-05
Производительность, л/ч	5	10	30	90
Мощность, кВт	4,2	7,8	24	73,5
Напряжение питания, В	220	380	380	380
Высота, мм	900	960	1180	1620
Масса, кг	16	23	60	150

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- соответствие воды ГОСТу;
- простота в обслуживании;
- использование нержавеющей стали с добавлением никеля, хрома и титана;
- компактность установки;
- надежность установок;
- использование качественных комплектующих.

НАКЛОННЫЙ ТРАНСПОРТЕР С МОДУЛЬНОЙ ЛЕНТОЙ



Предназначен для подъема продуктов: семечек, орехов, замороженных пельменей и вареников, макаронных и кондитерских изделий минимальной фракции 2 мм.

КОНВЕЙЕР МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ:

- частотным регулятором, для плавной регулировки скорости подачи
- накопительным бункером с вибропитателем;
- магнитным сепаратором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Угол наклона транспортера, град.	20-50
Модель конструкции конвейера – Г, Z – образный	
Скорость и ширина ленты	согласовываются с Заказчиком
Тип ленты – пищевая модульная с боковыми ограничителями и перегородками	
Высота выгрузки, мм	согласовывается с Заказчиком

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- регулировка высоты;
- удобная очистка ленты;
- высокая производительность.

ЛЕНТОЧНО-КОВШОВЫЙ ТРАНСПОРТЕР



Конвейер предназначен для транспортировки различных сыпучих продуктов таких как: крупы, орехи, семена, кофе и др. Высота выгрузки и производительность подающего транспортера согласовывается с Заказчиком.

Конвейер ленточно-ковшовый может быть изготовлен в герметичном исполнении (ковши и бункер герметично закрыты металлическим кожухом). При этом, обеспечивается полное отсутствие пыления и попадания нежелательных частиц или мусора в продукт при его транспортировке.

По желанию Заказчика ленточно-ковшовой конвейер может изготавливаться с магнитным сепаратором на выгрузке, для удаления магнитных частиц из транспортируемого сырья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час (в зависимости от продукта)	1200 – 5000
Объем бункера, л.	140
Высота загрузки, мм	2300-2950
Установленная мощность, кВт	0,37
Напряжение питания (50 Гц), В	380
Масса, кг	280

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерная подача продуктов;
- продукт не деформируется, сохраняет товарный вид;
- легко регулируется высота и угол наклона;
- мобильный на колесах с тормозом.

СМЕСИТЕЛИ ДЛЯ ЖИДКИХ И ВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ



Смесители предназначены для перемешивания жидких, вязких и пастообразных пищевых, фармацевтических, химических и косметических продуктов, применяются при изготовлении различных наполнителей, суспензий, эмульсий, растворов. Смеситель представляет собой емкость из нержавеющей стали с теплоизолированной пароводяной рубашкой и конусным дном. Перемешивающее устройство – съемная мешалка со скребками с импортным мотор-редуктором. Смеситель укомплектован пультом управления, на котором задаются временные и температурные параметры смешивания.

СМЕСИТЕЛЬ МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ:

- узлом опрокидывания (объем до 250л.);
- частотным преобразователем;
- быстроходной турбинкой для разбивания комков;
- мощней головкой;
- насосом с трубопроводом;
- системой взвешивания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

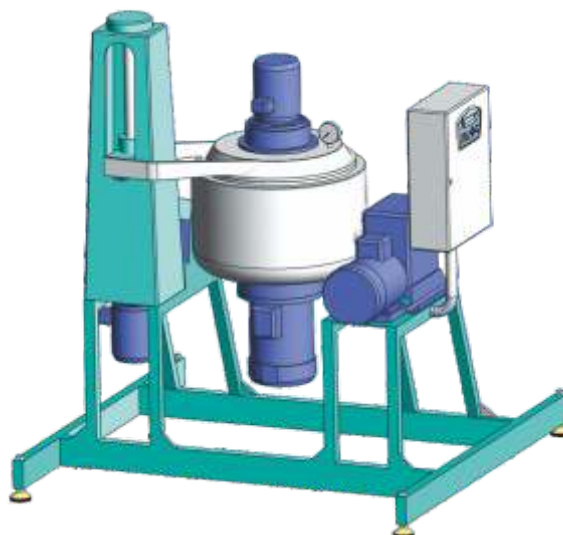
Общий объем емкости, дм ³	120	280	630	1000	1230	1500
Мешалка рамная, съемная со скребками						
Мощность ТЭНов рубашки, кВт	9-12	18	24	35	30	45
Температура в рабочей емкости, °C (max)	90*	90*	90*	90*	90*	90*
Наличие автоматического регулирования температуры и времени						

* по желанию заказчика температура может быть увеличена до 140 °C.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- наличие программатора;
- рамная мешалка со скребками;
- полная выгрузка;
- равномерное перемешивание;
- импортные комплектующие;
- удобное обслуживание и мойка.

СМЕСИТЕЛИ-ПЛАВИТЕЛИ



Предназначены для измельчения, перемешивания и термической обработки вязких, пастообразных молочных продуктов типа творожных изделий, плавленых сыров, кремов, паст, соусов, майонезов, паштетов, сывороточных и других кисломолочных продуктов.

ПО ЖЕЛАНИЮ ЗАКАЗЧИКА СМЕСИТЕЛЬ МОЖЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНО КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ:

- вакуумным насосом для обеспечения вакуума в чаше;
- возможностью подачи острого пара через форсунки в рабочую емкость;
- насосом для выгрузки особо вязких продуктов;
- системой управления технологического процесса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	ИС-50	ИС-150	ИС-250
Производительность (зависит от продукта), кг/час	до 125	240...360	400...600
Вместимость чаши, дм ³ (полная/рабочая)	50/40	150/120	200/250
Частота вращения, об/мин (мешалки/режущей насадки)	25/2900	25/2910	28/1500
Мощность двигателя, кВт:			
привода мешалки	0,55	1,5	1,5
привода режущей насадки	5,5	11	22
механизма подъема крышки	–	0,55	гидравл.
Температура нагрева продукта, не более, °C	108	108	108
Наличие автоматического регулирования температуры			

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- наличие рубашки нагрева;
- наличие двух мешалок;
- имеется программатор;
- нет «мертвых» зон;
- механическое поднятие крышки.

МИКСЕР ПРОМЫШЛЕННЫЙ (ДИССОЛЬВЕР)

Промышленный миксер предназначен для смешивания жидких, густых продуктов: пищевых, косметических, парфюмерных, лакокрасочных компонентов.

ДИССОЛЬВЕР ОСНАЩЕН ПРОГРАММАТОРОМ НА КОТОРОМ ЗАДАЕТСЯ:

- общее время смешивания;
- после завершения цикла происходит автоматическая остановка мешалки и поднятие из емкости;
- плавная регулировка скорости вращения мешалки (600-2000 об/мин.);
- поднятие и опускание турбины в процессе перемешивания осуществляется автоматически по фотодатчикам;
- программируемое реверсивное вращение мешалки.

Может использоваться под разный объем емкостей – от 50 до 1000 л.



Рамочная



Диск



Винт



Рамно-шнековая



Лопастная



Турбинная

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность привода мешалки, кВт	в зависимости от продукта
Частота вращения мешалки, об/мин	Регулируется плавно 200-1500
Материал контактирующий с продуктом	сталь нержавеющей
Напряжение питания, В	380 (50 Гц)
Направление вращения вала	реверсивное
Подъем электромеханический по конечным включателям (автоматическое)	
Габаритные размеры, (LxWxH), мм (max)	140x1200x2800

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- смешивает продукт с широким диапазоном вязкости;
- наличие сменных мешалок;
- плавная регулировка скорости мешалки;
- управление циклом смешивания.

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ЛОПАСТНОЙ СМЕСИТЕЛЬ С НАГРЕВОМ



Смеситель предназначен для термической обработки и перемешивания жидких, вязких, пластичных и очень густых не текучих продуктов с добавлением сыпучих компонентов. Может применяться для запаривания мака.

Внутри рабочей емкости расположена лопастная мешалка из нержавеющей стали, которая обеспечивает равномерное и качественное перемешивание. Лопасты регулируются по высоте и углу наклона. Для полной выгрузки продукта предусмотрен узел опрокидывания. Если продукт текучий выгрузка может осуществляться через сливной патрубок.

Смеситель оснащен рубашкой. Теплоносителем может быть: пар, масло или вода.

Все детали контактирующие с продуктом изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Рабочий объем, дм ³	200
Полный объем, дм ³	≈260
Мешалка горизонтальная лопастная	
Мощность привода мешалки, кВт	4
Температура нагрева (max), °С	90 °С
Мощность ТЭНов пароводяной рубашки, кВт	24 (12+12)
Габаритные размеры, мм (LxWxH)	2140x1000x1750

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерное перемешивание;
- регулировка лопастей;
- удобная и полная выгрузка;
- поддержание температуры.

СМЕСИТЕЛЬ С НАГРЕВОМ, ПЕРЕМЕШИВАНИЕМ И ОПРОКИДЫВАНИЕМ



Смесители используются для пищевой, химической, фармацевтической, парфюмерно-косметической промышленности для перемешивания и термической обработки вязких и пастообразных продуктов.

Смеситель представляет собой емкость на 52 л. с рубашкой для нагрева продукта и состоит из: герметичной крышки, рамы, пульта управления, тихоходной рамной мешалки. Для удобства выгрузки и чистки смеситель оснащенный узлом опрокидывания. Температура нагрева регулируется плавно и поддерживается в автоматическом режиме. Переворачивание емкости происходит вручную, при этом предусмотрена фиксация в нескольких положениях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем емкости, л	полная – 50; рабочая – 40
Частота вращения мешалки, кВт	30
Мощность двигателя привода мешалки, кВт	0,75
Мощность ТЭНов рубашки, кВт	9
Наличие термоизоляции	+
Детали контактирующие с продуктом изготовлены из нерж. стали пищевых марок	

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерное перемешивание
- наличие рубашки нагрева;
- нет «мертвых» зон;
- полная выгрузка;
- импортный привод;
- регулятор температуры.

СИРОПОВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Котлы применяются в кондитерской, молочной, плодоовощной, лекеро-водочной и других отраслях пищевой промышленности для получения сахарного, сахарно-паточного, инвертного сиропа. Котел представляет собой круглый бак из нержавеющей стали с конусным дном. Внутри установлена съемная рамная мешалка со скребками. Импортный привод рамной мешалки расположен на крышке котла. Подогрев продукта в рабочей емкости осуществляется при помощи глицириновой или масляной рубашки. Регулировка температуры продукта производится на приборе управления. Теплоносителем может быть масло, глицерин или пар. При необходимости смеситель можно оснастить насосом с обогреваемым трубопроводом для перекачки сиропа. Температурные и временные параметры задаются на пульте управления. При необходимости котел для варки сиропа может комплектоваться системой вакуумирования и уваривать кондитерские продукты под вакуумом.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Общий объем емкости, дм ³	120	280	630	1230
Скорость вращения мешалки, об/мин	24-30	24-30	24-30	24-30
Мешалка рамная, съемная со скребками				
Мощность привода мешалки, кВт	1,5	2,2	3,0	5,5
Наличие рубашки нагрева				
Мощность ТЭНов рубашки, кВт	12	24	42	81
Температура в рабочей емкости, °C (max)	120	120	120	120
Наличие автоматического регулирования температуры и времени				
Наличие термоизоляции с облицовкой из зеркальной нержавеющей стали				

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- быстрый нагрев;
- равномерное перемешивание;
- наличие скребков;
- удобное обслуживание;
- дно под уклоном;
- наличие программатора.

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ С НАГРЕВОМ, МЕШАЛКОЙ И ОПРОКИДЫВАНИЕМ

Котел с опрокидыванием предназначен для варки с постоянным перемешиванием густых, вязких продуктов. Выгрузка продукта производится через сливной кран или опрокидыванием емкости. Степень опрокидывания регулируется по фотодатчику. Имеется дублирующий фотодатчик, который страхует работу основного. Опрокидывание происходит плавно с помощью импортного моторредуктора.



ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ МАШИНЫ, ТЕМПЕРОСБОРНИКИ

Предназначены для автоматического темперирования (подогрев или охлаждение с перемешиванием) и хранения жидких и полужидких кондитерских, шоколадных масс – какао тертого, жиров, шоколадной глазури, конфетных начинок и других продуктов.

Охлаждение продукта происходит за счет автоматической подачи холодной воды в рубашку или змеевик рубашки.

Темпермашина укомплектована контроллером на котором программируется и автоматически поддерживается температура и время.

Продукт после темперировающей машины имеет постоянную вязкость, дает при застывании идеально глянцевую поверхность и устойчивость.

На контроллере можно создавать циклограмму по которой будет автоматически работать темперировающая машина.



В ЦИКЛОГРАМУ МОЖНО ВНОСИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ДАННЫЕ:

- температуру нагрева;
- температуру воды в рубашке;
- включение работы мешалки;
- включение нагрева сливного крана;
- открывание соленоидного крана для подачи воды.

При необходимости обработки двух разных продуктов или поддержания разных температурных режимов для каждого из продуктов разработаны специальные двухемкостные темперировающие машины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Общий объем емкости, дм ³	120	280	630	1230
Скорость вращения мешалки, об/мин	24-30	24-30	24-30	24-30
Мешалка рамная, съемная со скребками				
Мощность привода мешалки, кВт	1,5	2,2	3,0	5,5
Наличие рубашки нагрева				
Мощность ТЭНов рубашки, кВт	9-12	18	24	30
Температура в рабочей емкости, °С (max)	90	90	90	90
Наличие автоматического регулирования температуры и времени				
Наличие термоизоляции с облицовкой из зеркальной нержавеющей стали				

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- программирование темперирования;
- наличие охлаждения;
- поддержание температуры;
- импортные комплектующие;
- равномерное перемешивание;
- имеется ручной и автоматический режимы.



АВТОКЛАВЫ ПРОМЫШЛЕННЫЕ



Промышленные автоклавы используются в консервном производстве для стерилизации: овощных, фруктовых, мясных, рыбных консервов, паштетов, грибов, соков и др.

В зависимости от теплоносителя вертикальные автоклавы могут быть электрическими, водяными или работать на пару от парогенератора и стационарного источника пара.

КОМПЛЕКТАЦИЯ ВОДЯНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АВТОКЛАВОВ:

- корзины (2 шт.);
- механизм поднятия и поворота крышки с функцией байонетного затвора;
- пульт управления с прибором;
- рубашка охлаждения;
- блок электронагревателей;
- манометры, термометр, предохранительный клапан.

ПАРОВЫЕ АВТОКЛАВЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЮТСЯ:

- системой душирования;
- коллектором для распределения пара в автоклаве.
- системой термоизолированных трубопроводов;
- регулятором температуры пара;

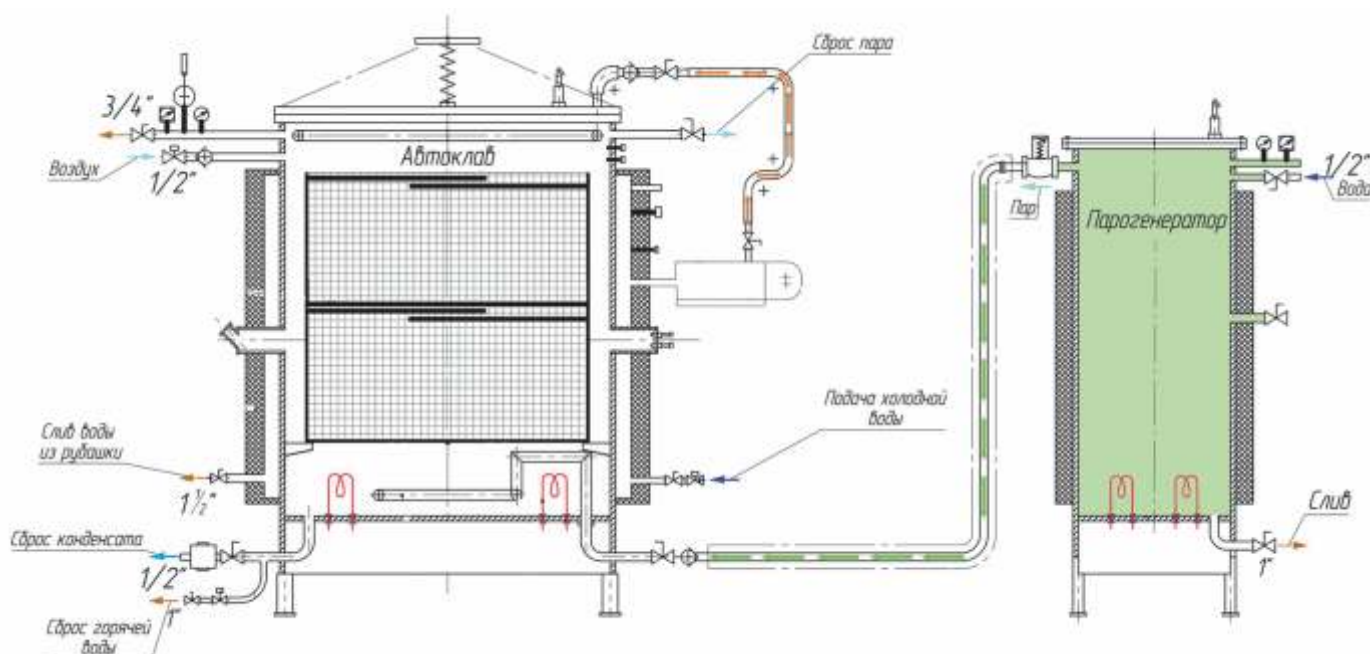
По желанию Заказчика автоклавы комплектуются самописцем, регистрирующим технологические параметры в течении всего процесса стерилизации. Автоматический пульт управления обеспечивает выполнение полного технологического цикла стерилизации: выход на температурный режим, проведение стерилизации при заданной температуре и времени, охлаждение.

Для полной автоматизации процесса стерилизации автоклавы оснащаются контроллером с визуальным отображением и отслеживанием параметров. Автоматический пульт управления обеспечивает выполнение полного технологического цикла стерилизации: выход на режим стерилизации по диаграмме с поддержанием давления (16 шагов), проведение стерилизации по заданной температуре в течении заданного времени, охлаждение контролируемое при диаграмме с поддержанием необходимого противодавления и постепенным его охлаждением (15 шагов).

Для предотвращения нарушения целостности упаковки на всех этапах автоклавирования предусмотрена возможность компенсации избыточного давления внутри тары путем создания противодавления в автоклаве и поддержания его в автоматическом режиме на всех этапах стерилизации. В процессе охлаждения в автоклаве автоматически поддерживается уровень воды. Подача охлаждающей воды и слив горячей регулируется с помощью электроуправляемых вентилях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Количество загружаемых банок (0,5 л СКО)	105	240	300	630
Полезный объем камеры, л	180	423	490	980
Потребляемая мощность электрических автоклавов, кВт/цикл	≈7-10	≈16-24	≈18-27	≈27-40
Установленная мощность электрических автоклавов, кВт	27	63	72	108
Напряжение, В	380	380	380	380
Температура (max), С	140	140	140	140
Рабочее давление, МПа (абс.) (max)	0,4	0,4	0,4	0,4
Внутренний диаметр автоклава, мм	520	800	800	1000
Габаритные размеры (LxWxH), м	1,0x1,0x1,6	1,7x1,4x1,8	1,7x1,4x2,0	2,0x1,5x2,2



Подача охлаждающей воды в корпус автоклава осуществляется с помощью насоса.

Система сохраняет и документирует параметры, выводит оперативную информацию в графическом виде на монитор. Предусмотрена возможность управления процессом стерилизации в ручном режиме.

Автоматизация в паровых автоклавах позволяет получать продукты в различной таре, в том числе, ламинированной упаковке и пакетах «doypack».

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- безопасность конструкции;
- наличие байонетного затвора;
- равномерная варка и охлаждение;
- наличие программатора;
- использование толстостенного металла;
- наличие разрешительной документации.

ЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА ПОЛУАВТОМАТ



ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ЗАКАТОЧНЫЕ УСТАНОВКИ ИСПОЛЗУЮТСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, ВЫПУСКАЮЩИХ:

- мясные, рыбные консервы и паштеты;
- овощные, фруктовые консервы и соки;
- арахис, орехи и другие продукты, расфасованные в жестяные или стеклянные банки;
- сувенирную продукцию и др.

ПРОИЗВОДИМ СЛЕДУЮЩИЕ МОДЕЛИ ЗАКАТОЧНЫХ МАШИН:

- полуавтомат для закатки жестяных банок. Комплект сменных матриц, который формируется в соответствии с потребностями Заказчика, позволяет закатывать банки от № 1 до № 48, в том числе банки с ключиком (easy-open).
- полуавтомат для закатки стеклянных банок (СКО) объемом от 0,2л до 3л.
- универсальная полуавтоматическая закаточная машина. В комплект поставки входит вся необходимая оснастка для закатки как стеклянных, так и жестяных банок.
- полуавтомат для закатки картонных туб.

Закаточные машины могут оснащаться пневмоприводом для подачи банки в зону закатывания, а также приводом для прижатия закаточных роликов.

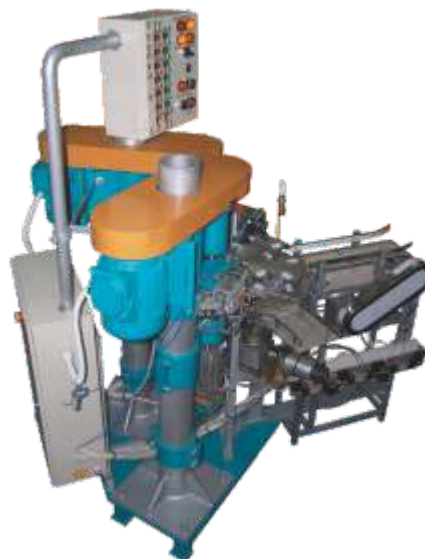
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Средняя производительность, банок/час	360
Потребляемая мощность, кВт	0,37
Напряжение, В	380
Габаритные размеры (LxWxH), мм не более:	850x800x1700
Масса, кг(мах)	150

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ровный закаточный шов;
- быстрая переналадка;
- универсальность;
- легкая наладка;
- простота в работе.

ЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА АВТОМАТ



Предназначена для закатывания жестяных банок.

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- ленточный транспортер;
- узел надевания крышки с кассетой;
- пульт управления с контроллером;
- поворотный стол с фотодатчиками;
- две закаточные машины.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ЗАКАТОЧНОЙ МАШИНЫ:

Вручную или автоматически подается банка на приемный столик транспортера по которому, предварительно сдозированная банка, едет на поворотный стол закаточной машины. Поворотный стол подает банку под узел надевания крышки. Затем банка с надетой крышкой автоматически подается на закаточную машину. Все механизмы поднятия и опускания банок, закатывание происходит автоматически. Закаточная машина укомплектована контроллером, который с помощью датчиков регулирует весь процесс работы машины и позволяет исключить возможность невыполнения какой-либо из операций по укладке крышки и закатыванию банки. Производительность закаточной машины – 25-30 банок в минуту.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Средняя производительность, банок/час	1500
Наличие накопительной кассеты для крышек	+
Потребляемая мощность, кВт	2,0
Напряжение, В	380(50 Гц)
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1550x1200x1700

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- ровный шов закатки;
- наличие контроллера;
- удобна в обслуживании.

СТЕРИЛИЗАТОР ТАРЫ С УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ



Применяется для стерилизации ультрафиолетовым излучением банок, крышек, бутылок.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Банки и крышки устанавливаются на транспортную ленту, проходят обработку в камере стерилизации и подаются на дальнейшую технологическую операцию. Камера стерилизации разделена пополам продольной перегородкой, что дает возможность одновременной стерилизации банок и крышек.

На торцевых стенках камеры установлены заслонки дающие возможность устанавливать высоту проема, в зависимости от высоты банок и крышек.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, шт/час	≈1200
Мощность привода, кВт	0,25
Напряжение, В	380В
Ширина транспортной цепи, мм	190
Длина стерилизационной камеры, мм	2150
Время стерилизации, мин	1,4 – 1,7
Подача банок и крышек	вручную
Количество рядов банок и крышек на транспортере, шт.	2

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая эффективность стерилизации;
- возможность устанавливать в линию;
- не требует парогенератора;
- бесшумная работа;
- высокая экономичность (малые энергозатраты);
- не требует специально обученного персонала.

СТЕРИЛИЗАТОР ПАРОВОЙ ДЛЯ БАНОК, КРЫШЕК, БУТЫЛОК



Стерилизатор паровой представляет собой герметичный термоизолированный шкаф с дверью, имеющей уплотнение из кремнийорганической резины. Камера оснащена электрическим парогенератором и агрегатным блоком, который подает пар и его равномерно циркулирует. Парогенератор и камера изготовлены из нержавеющей стали.

В состав стерилизатора входят два сетчатых лотка из нержавеющей стали пищевых марок. Паровой стерилизатор снабжен пультом управления, на котором задается температура и время стерилизации. После стерилизации, термощкаф можно включить в режим сушки и удалить остатки влаги с тары.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Количество загружаемых банок (0,5 л/шт.)	50
Установленная мощность, кВт (max)	6,2
Количество лотков, шт.	2
Материал лотков и внутренней поверхности камеры	нержавеющая сталь
Наличие системы вентиляции	+
Габариты (LxWxH), (мм)	600x600x1400
Масса, кг	90

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- наличие программатора;
- равномерная циркуляция пропаривания;
- наличие парогенератора.

ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ ОТЖИМА ИКРЫ, ФАРША



Центрифуга предназначена для отжима икры, фарша от поверхностной воды после мойки или соления. В центрифугу в специальные сетчатые ячейки (6 шт.) устанавливаются тканые мешки с продуктом. После чего закрывается крышка и включается отжим продукта от излишков воды. Предусмотрена плавная регулировка скорости вращения барабана. Все материалы контактирующие с продуктом и влагой изготовлены из нержавеющей пищевой стали. Центрифуга установлена на виброопорах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Тип действия	циклический
Масса загрузки (по икре) (max), кг	30
Время отжима одной закладки, мин.	≈3
Установленная мощность, кВт	4,0
Частота вращения ротора, об/мин	150...1200
Напряжение, В	380
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1300x1000x1000

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- быстрый отжим;
- регулировка скорости отжима;
- наличие виброопор;
- нет налипания продукта;
- удобное обслуживание;
- надежная конструкция.

ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ УСТАНОВКИ



Предназначены для выпаривания влаги, повышения содержания сухих веществ, получения необходимой консистенции готового продукта, используются в фармацевтической, парфюмерной и пищевой промышленности для производства сгущенного молока, томатной пасты, концентрированных соков, повидла, экстрактов.

Процесс работы состоит из термической обработки продукта с автоматическим поддержанием вакуума, температуры и постоянного перемешивания. За счет вакуума температура уваривания продукта ниже температуры кипения, поэтому все ценные и полезные вещества сохраняют свои первоначальные, природные свойства, увеличивается срок хранения продукта.

Вакуумный аппарат укомплектован мешалкой со скребками для постоянного перемешивания продукта в процессе уваривания. Нагрев может быть как электрический – ТЭНовый (в рубашке вода или масло) так и паровой.

Время варки и температурные режимы устанавливаются и поддерживаются в автоматическом режиме.

ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ СОСТОИТ ИЗ:

- герметичной рабочей емкости;
- нержавеющей рубашки с термоизоляцией;
- мешалки с приводом и скребками;
- конденсатосборниками и ловушками;
- пульта управления с цифровым прибором;
- системы вакуумирования;
- системы нагрева теплоносителя.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокие вкусовые качества продуктов;
- низкие расходы электроэнергии и охлажденной воды;
- высокая конечная концентрация продукта;
- наличие программатора;
- продуманная конструкция мешалки.

ВАКУУМАТОР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ



Вакууматор предназначен для насыщения продуктов (грибы, цукаты и др.) водой, рассолом, сиропом под вакуумом.

УСТАНОВКА СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ УЗЛОВ:

- емкость вакуумирования с ловушкой;
- вакуумный ресивер;
- корзины сетчатые;
- арматура для подъема корзин;
- система вакуумирования с трубопроводами;
- пульт управления с цифровым прибором.

Все детали контактирующие с продуктом и жидкостью изготовлены из нержавеющей стали пищевых марок. Вакуум в рабочей емкости поддерживается в автоматическом режиме.

По желанию Заказчика емкость вакуумирования можем оснастить рубашкой с нагревом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем емкости вакуумирования, дм ³	230
Объем вакуумного ресивера, дм ³	150
Наличие ловушки	+
Наличие сетчатых корзин, шт. (h = 100 мм, Ø500)	10
Наличие арматуры для подъема и опускания всех корзин вместе	+
Максимальный вакуум, МПа	0,09
Наличие обратного клапана	

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- автоматическое поддержание вакуума;
- удобное обслуживание;
- изготовлено из нержавеющей стали.

ПАРОГЕНЕРАТОРЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



Промышленные парогенераторы предназначены для генерирования острого пара.

ПАРОГЕНЕРАТОР ОСНАЩЕН:

- электроконтактным и показывающим манометром;
- предохранительным клапаном;
- термодатчиком;
- защитой от сухого хода;
- поддержанием давления и температуры в заданных пределах.

Отличительной особенностью нашего парогенератора от проточных это возможность накапливать пар (энергию).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность по пару (макс), кг/час	35, 50, 80
Установленная мощность, кВт	27, 41, 72
Максимальное рабочее давление пара, кг/см ²	4,0
Температура пара, °С (max)	140

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокое КПД;
- есть запас энергии;
- экологичный;
- безопасный;
- не требует регистрации котлонадзора;
- автоматизирован.

РОСТЕРЫ ДЛЯ КОФЕ



Компания «Технолог» первой на рынке СНГ, запустила производство специализированных ростеров для жарки кофейных зерен. Подробно изучив мировой рынок и проанализировав пожелание клиентов мы выпустили барабанные жаровни для кофе, контактно-конвективный метод обжарки которых позволяет получить идеально равномерную обжарку каждого зернышка, что в итоге делает вкус и аромат напитка изысканным и неповторимым.

Модельный ряд представлен «shop roasters» для кофеен загрузкой на 2 и 5 кг. и ростерами для промышленных объемов – на 12 и 25 кг.

Ростер имеет современный контроллер израильского производства на котором можно задавать свои рецепты обжарки под все сорта кофе.

Система автоматизации процесса позволяет подобрать нужную скорость вращения барабана, а так же отслеживать время, температуру и стадию процесса обжарки.

Можно настраивать режимы под любую степень обжарки зерен.

ПОШАГОВЫЙ ЦИКЛ РАБОТЫ РОСТЕРА:

1. На контроллере выбирается нужный рецепт обжарки или выставляется новый режим.
2. После выбора рецепта запускается печь, идет разогрев барабана.
3. В разогретый ростер загружается необходимое количество зеленого кофе.
4. Идет процесс обжарки с работой всех систем ростера. На контроллере отображаются параметры технологического процесса обжарки.
5. Во время обжарки автоматически вентилятором удаляется влага, дым, шелуха.
6. С помощью пробника можно определить готовность продукта и при необходимости подкорректировать процесс жарки.
7. После окончания процесса обжарки звенит звонок информируя оператора о завершении жарки.
8. После обжарки продукт выгружается в охладитель.
9. В охладителе кофе принудительно с помощью вентилятора охлаждается. Шелуха уходит в циклон.

КОМПЛЕКТАЦИЯ ПЕЧЕЙ:

- термоизолированный барабан;
- система продувки и сброса воздуха;
- пробоотборник и смотровое окно;
- загрузочный и разгрузочный лотки;
- пульт управления с контроллером;
- охладитель;
- циклон с трубопроводом;
- частотный преобразователь для регулировки скорости вращения барабана.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ:

- накопительный бункер под разовую порцию;
- транспортер для загрузки продукта в бункер печи;
- контроллер с сенсорным экраном;
- покраска под дизайнерские пожелания Клиента;
- подключение к профайл-системе.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокие вкусовые качества продукта;
- равномерность обжаренного продукта;
- плавная регулировка вращения барабана;
- плавная регулировка воздушных потоков;
- наличие принудительной вентиляции;
- наличие пробника и смотрового окна.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	R-2	R-5	R-12	R-25
Разовая загрузка, кг	2	5	12	25
Время цикла обжарки, мин	10-15	10-15	10-15	10-15
Установленная мощность, кВт (max)	7,1	12	20,2	42,7
Максимальная температура, °C	250	250	250	250
Напряжение, В	220	380	380	380
Частота вращения барабана, об/ мин.	плавная регулировка			
Габаритные размеры (LxWxH), м	1,2x0,8x1,3	1,5x0,9x1,6	1,8x1,0x1,7	3,1x1,0x2,3

ПОДКЛЮЧЕНИЕ РОСТЕРА К ПРОФАЙЛ-СИСТЕМЕ



Кофе, прежде чем порадовать Вас своим ароматом и неповторимым вкусом должен пройти определенные стадии обжарки. Очень важно контролировать и управлять обжаркой на всех этапах технологического процесса. Для максимальной автоматизации процесса обжарки кофе, визуализации показаний температуры во времени со всеми этапами обжарки, по Вашему желанию, все наши ростеры могут комплектоваться профайл системой. Данная система была разработана специально под обжарку кофе и с ней работают ведущие компании по производству ростеров и обжарке кофе. С помощью этой системы вы можете выводить на монитор профили обжарки, редактировать и сохранять понравившиеся рецепты, под разное зерно, разную степень обжарки.

ПРИ УСТАНОВКЕ ПРОФАЙЛ-СИСТЕМЫ НАШИ РОСТЕРЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЮТСЯ:

- датчиком температуры;
- интерфейсным блоком «Yocto-термопара»;
- кабелем microUSB-USB;
- флешкой с программой “Artisan”.

ДАнные, КОТОРЫЕ ОТОБРАЖАЮТСЯ НА ГРАФИКЕ ОБЖАРКИ ЗЕРНА:

1. Температура загрузки зерна;
2. Падение температуры (провал) после загрузки, время и температура падения;
3. Время и температура сушки зерна;
4. Время и температура первого крэка;
5. Время и температура окончания крэка;
6. Время и температура второго крэка (если темная обжарка);
7. Время и температура выгрузки зерна;
8. В процентном отношении время сушки, жарки и крэк.

ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ПРОФИЛЯ МОЖНО ЗАДАВАТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ:

- ФИО обжарщика
- Дата обжари
- Сорт кофе
- Особенности зерна (скрин, степень обжарки)
- Программа считает процент у жарки.

Все полученные профили обжарки зерна можно автоматически сохранять на компьютере и после дегустации кофе выбрать тот профиль, который понравился Вам больше всего.

Для повторения профиля обжарки на задний фон фактического графика можно установить понравившийся профиль.

Данная программа позволит Вам увидеть как меняются вкусовые характеристики кофе в зависимости от изменения температурных и временных показателей.

При заказе профайл системы ростер комплектуется: дополнительным датчиком температуры, блоком управления, переходником USB, флешкой с программным обеспечением.

Данную программу можно установить на планшет, ноутбук, компьютер или телефон с операционной системой Windows.

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ КУПАЖИРОВАНИЯ И ВНЕСЕНИЯ АРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК



Смеситель укомплектован системой дозирования жидких компонентов таких как: масло, красители, ароматизаторы. Жидкие добавки дозируются методом распыления (растуманивание) через форсунку или методом каплепадения. Степень впрыска регулируется плавно.

Внутри смесителя расположены лопасти, которые не травмируя, равномерно перемешивают продукт. Выгрузка продукта производится методом опрокидывания барабана. Все детали, контактирующие с продуктом, изготовленные из нержавеющей пищевой стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Общий объем барабана	360	130
Объем одной загрузки, дм ³	120-150	40-50
Напряжение питания, В (50 Гц)	380	380
Потребляемая мощность, кВт/час	до 0,45	0,35
Время обработки одной порции, мин.	5-7	5-7
Габаритные размеры (LxWxH), м	1600x1400x2000	1300x1100x1800

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- однородное перемешивание продукта;
- равномерное распыление вкусо-ароматических компонентов;
- возможное их дозирование;
- наличие опрокидывания емкости;
- полная выгрузка;
- удобное обслуживание и чистка смесителя;
- комплектация качественными комплектующими;
- наличие сертификата и гигиенического заключения.

ДЕСТОНЕР (КАМНЕОТБОРНИК)

Предназначен для отделения зернового кофе от камней, металлических включений и других инородных примесей с помощью воздуха.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- полная очистка продукта от пыли, шелухи, камней;
- мобильность конструкции;
- простота в эксплуатации и обслуживании;
- регулировка воздушных потоков.



ЖАРОЧНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ОРЕХОВ, СЕМЯН



Пробоотборник:

Позволяет в процессе обжарки, не останавливая барабан, отбирать пробы продукта.

Программатор:

На нем задаются режимы обжарки или сушки продукта:

- температура обжарки и ее поддержка;
- температура, при которой отключается группа ТЭНов;
- общее время обжарки продукта
- режимы работы принудительной вентиляции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	40-60	80-120	150-180	300
Объем обжарочной камеры, л	230	370	1140	2300
Рекомендуемый объем загрузки, л (max)	90	180	450	900
Время цикла обжарки, мин	25÷55	25÷55	25÷55	25÷55
Установленная мощность, кВт (не более)	19	25	46	83
Диапазон рабочих температур, °С	30÷250	30÷250	30÷250	30÷250
Габаритные размеры (LxWxH), м	2,15x1,0x1,9	2,4x1,1x2,1	3,5x1,6x2,8	5,6x1,7x3,4

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Вкусовые качества обжаренного продукта:

Сочетание контактно-конвективных методов обжарки позволяет получить высокие вкусовые качества обжаренных какао-бобов, семян, орехов, что позволит Вам значительно превзойти по вкусовым показателям своих конкурентов.

Равномерная обжарка продукта:

Равномерность обжарки достигается за счет сложной конструкции и подобранной скорости вращения барабана.

Система принудительного выброса влаги и пыли из печи:

Принудительная вентиляция позволяет убрать влагу из барабана, что непосредственно влияет на время и качество обжарки.

Время и дискретность работы вентиляции программируется на пульте управления.

Предусмотрена ручная выгрузка продукта из обжарочной печи:

Применяется при отключении электроснабжения. Данное устройство позволяет быстро выгрузить продукт.

Универсальность установки:

Конструкция обжарочно-сушильной установки спроектирована таким образом, что в ней можно жарить или сушить практически любые сыпучие продукты.

ОХЛАДИТЕЛИ ОБЖАРЕННОГО ПРОДУКТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем охлаждающего лотка, л	235	540
Производительность, кг/час	≈350	≈800
Установленная мощность, кВт	4,1	5,2
Частота вращения мешалки, об/мин	13; 20	13;20
Выгрузка на высоте, мм	500	500
Диаметр отверстия ситового дна, мм	2,0-3,5	2,0-3,5
Наличие циклона для улавливания пыли, мусора	+	+
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1500x1100x900	1800x1300x1200



ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ МОЙКИ, ОТЖИМА И СОЛЕНИЯ СЕМЯН, ОРЕХОВ



Оборудование предназначено для мойки, отжима поверхностной влаги. При необходимости соления орехов, семян центрифуга комплектуется системой внесения соляного раствора с смесителем для его приготовления.

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССОЛА УКОМПЛЕКТОВАН:

- импортным нержавеющей насосом (давление до 3,6 атм.) для принудительной подачи рассола на продукт в центрифугу. (Насос может работать в автоматическом или ручном режиме);
- рамной мешалкой для равномерного перемешивания соли с водой;
- фильтром для очистки рассола;
- рубашкой с ТЭНовою коробкой для нагрева рассола;
- пультом управления на котором выставляется и поддерживается в автоматическом режиме температура нагрева, подача рассола.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Масса загрузки, кг	20...30
Время отжима, мин.	3-5
Установленная мощность, кВт	3
Плавная регулировка скорости отжима, об/мин	150...1200
Напряжение питания, В	380 (50 герц)
Размер ячейки сетчатого ротора – согласовывается при заказе	
Материалы, контактирующие с продуктом – сталь нержавеющей пищевых марок	
Наличие коллектора с форсунками для подачи воды или рассола	+
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1200x1200x2400
Масса, кг	430

ТРАНСПОРТЕР ИНСПЕКЦИОННЫЙ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Длина транспортера по оси барабана, мм	2000
Ширина ленты, мм	500
Регулировка толщины слоя продукта	+
Установленная мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	380
Наличие аварийных кнопок, шт.	2
Наличие местного освещения	+
Габаритные размеры (LxWxH), мм	2600x900x1750

ВИБРОКАЛИБРОВАТЕЛЬ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	180-300
Способ калибровки	центробежный
Объем загрузочного бункера, дм³	100
Количество фракций калибровки, шт.	2-4
Установленная мощность, кВт	2,5
Напряжение питания, В	380 (50 Гц)
Размеры ячеек калибрующих сит, согласовываются с Заказчиком	
Габаритные размеры (LxWxH), мм	2550x1400x2000

ВАННА СОЛЕНИЯ ДЛЯ ОРЕХОВ, СЕМЯН



Ванна соления предназначена для соления фисташки, арахиса, семян подсолнечника, тыквенных семян и других продуктов.

В ванну подается водопроводная или подготовленная для просолки вода в количестве 200 л. В залитую воду добавляется необходимое количество соли.

Для быстрого растворения соли в воде предусмотрена рубашка для разогрева. Температура выставляется на пульте управления и автоматически поддерживается.

После того, как рассол достиг необходимой температуры, ТЭНы автоматически отключаются. Также ванная соления может изготавливаться с глицериновой рубашкой, при этом температура в емкости будет 120°C. В комплекте с ванной идут четыре сетчатые лотка с крышками, которые с продуктом погружаются в раствор.

В ванне предусмотрен слив рассола и воды из рубашки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Количество устанавливаемых лотков, шт	4
Объем заливаемого в емкость рассола, л	200
Количество загружаемого продукта, кг	40...60
Установленная мощность нагрева, кВт	13,5
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (LxWxH), мм	2700x700x700

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерная просолка;
- поддержание температуры;
- удобство в обслуживании.

ШЕЛУШИТЕЛЬ АРАХИСА



Предназначен для очистки зерен арахиса от шелухи. Внутренняя поверхность камеры облицована обечайкой из нержавеющей стали со специально сформированными выступами на поверхности. Вал с лопастями из пищевой резины перемещает продукт по обечайке.

Зазор между обечайкой и лопастями регулируется, что позволяет качественно шелушить арахис разного размера.

Вентиляционная система с регулируемой скоростью воздушного потока обеспечивает удаление шелухи из камеры и сбор ее в циклоне.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	60... 80
Время шелушения одной порции, мин.	до 10
Масса загрузки, кг	10...15
Установленная мощность, кВт	2
Напряжение, В	380
Габаритные размеры (LxWxH), мм с циклоном	3100x800x2300
Масса, кг	170

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- регулировка лопастей;
- наличие циклона для шелухи;
- простота в обслуживании.

АВТОМАТ ДЛЯ ФАСОВКИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ В ПАКЕТ



Предназначен для упаковки сыпучих продуктов, таких как: крупы, семена, сухарики, орешки, чипсы, пельмени в пакет с одно- и двухсторонним термосвариваемым слоем.

АВТОМАТ СОСТОИТ ИЗ:

- вертикального упаковочного модуля;
- системы дозаторов.

Вертикальный упаковочный модуль представляет собой унифицированное изделие. Выполняет функции формирования упаковки из рулонного материала, его протяжки и обрезки.

В стандартном исполнении в поперечный шов встроен термодатер из шести цифр.

Укомплектован фотодатчиком для работы по фотометке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, шт/мин	до 25*
Объем бункера, л	120
Максимальный размер рулона, мм	400
Электропитание, В	220
Энергопотребление, кВт (без компрессора)	1,0
Давление сжатого воздуха, атм	6
Расход сжатого воздуха, л/мин	350
Габаритные размеры (LxWxH), мм	950x950x2700

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- достаточно одного обслуживающего оператора;
- полная автоматизация.

АВТОМАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ЗАКАТЫВАНИЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ В ЖЕСТЯНУЮ БАНКУ (ОРЕХИ, СЕМЕНА, КОФЕ И ДР.)



БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- дозатор-автомат объемного или весового типа с накопительным бункером, устройством для перемещения банки;
- ленточный транспортер для подачи сдозированной банки на закаточную машину;
- раздаточный стол с фотодатчиками;
- узел для надевания крышки на банку;
- закаточные машины – 2 шт.;
- блок управления с контроллером.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, банок/мин. (мах)	25
Масса разовой дозы, г	50...300
Фасовка в банку, установка крышки на банку, закатка банки и выдача на разгрузку	автоматически
Установленная мощность, кВт (мах)	1,0
Напряжение питания, В	380 (50Гц)
Давление в пневмосистеме, МПа (не менее)	0,4
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1800x1700x1700

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая производительность;
- наличие контроллера;
- герметичный и ровный шов;
- точная дозировка;
- возможная переналадка под другую банку.

СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ



Конвекционная сушка обеспечивает технологический цикл сушки с автоматическим поддержанием заданной температуры воздуха.

Сушильный шкаф оснащен системой циркуляции и рециркуляции воздуха внутри камеры, что позволяет равномерно высушить продукт по всему объему камеры не меняя местами лотки.

Смотровое окно с подсветкой позволяет наблюдать за состоянием продукта в камере во время сушки.

На блоке управления выставляется время сушки и температура, которые поддерживаются в автоматическом режиме.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Разовая загрузка, кг ≈	60-80
Установленная мощность, кВт (max)	5-6
Регулируемая температура в камере (max), °C	90
Наличие лотков для закладки продукта, шт	9
Полезная площадь лотков, м2	4,5
Напряжение питания – трехфазное, В	380
Габаритные размеры (LxWxH), мм (max)	1250x950x2100

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- компактность установки;
- равномерность сушки;
- наличие смотрового окна с подсветкой;
- наличие программатора.

БУНКЕРНЫЕ СУШКИ



Предназначены для сушки зерновых, бобовых, масленичных культур, круп, гранулированных продуктов.

Конструкция данной сушильной установки позволяет организовать непрерывный процесс сушки: продукт подается в бункер через верхний загрузочный люк с помощью конвейера и выгружается через нижний люк на отводящий конвейер.

Бункерная сушка имеет трубу рециркуляции для круговой циркуляции горячего воздуха.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Одновременная загрузка, кг (max)	200	500
Установленная мощность, кВт	17	26
Напряжение питания, В	380	380
Максимальная температура, °C	90	90
Процент снятия влаги за час ≈	до 5%	до 5%
Габаритные размеры (LxWxH), мм	2220x1120x2300	2550x1300x3880

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерная сушка;
- может работать в потоке;
- наличие рециркуляции;
- удобство в обслуживании;
- компактность установки;
- наличие программатора.

ТОННЕЛЬНЫЕ СУШИЛКИ



СУШИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ТОННЕЛЬНОГО ТИПА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ СУШКИ:

- овощей, фруктов, ягод;
- мяса, рыбы, морепродуктов;
- трав, чая, корней, грибов, и других подобных продуктов.

СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ ОСНАЩЕН:

- герметичной термоизолированной камерой;
- тележками (3 шт.);
- лотками (33 или 48 шт.);
- термоизолированными трубопроводами с системой циркуляции горячего воздуха;
- теплокалорифером;
- пультом управления с цифровым прибором;
- влагомером.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Разовая загрузка, кг ≈	100	200
Количество тележек, шт.	3	3
Количество лотков, шт.	33	48
Потребляемая мощность, кВт ≈	8-12	12-18
Напряжение питания, В	380	380
Максимальная температура, С	90	90
Полезная площадь лотков, м ²	13,5	28
Габаритные размеры (LxWxH), мм	4400x1500x1200	5000x1600x1700

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерная сушка;
- эффективная система циркуляции воздуха;
- малые энергозатраты;
- наличие тележек;
- наличие влагомера.

СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ В ФИЛЬТРУЮЩЕМ СЛОЕ



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ КОНВЕКТИВНЫЕ СУШИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ СУШКИ:

- овощей, фруктов, ягод, трав, грибов;
- фармпрепаратов, лекарственного сырья.

Преимуществом данной установки является подача отдельных потоков воздуха на каждый лоток в отдельности. Таким образом, поток нагретого воздуха пронизывает слой продукта снизу вверх.

Это обеспечивает высокую равномерность сушки по всему объему шкафа. Кроме того, при отборе проб продукта в процессе сушки потеря тепла происходит только в одном лотке.

Важной особенностью является усовершенствованная система рециркуляции негретого воздуха, которая позволяет значительно снизить энергозатраты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем загрузки, кг ≈	100
Установленная мощность, кВт	25,5
Потребляемая мощность кВт/час	≈10 -15
Количество нержавеющей лотков, шт	20
Размер лотка, мм (L*W*H)	600*600*80
Полезная площадь лотков, шт.	7,2
Диапазон рабочих температур, °С	30-100
Габаритные размеры (LxWxH), мм	2050x1610x2600

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- равномерная сушка;
- наличие программатора;
- интенсивная конвекция;
- индивидуальный обдув каждого лотка.

КОПТИЛЬНЫЕ И КОПТИЛЬНО-ВАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ

ПРЕДПРИЯТИЕ «ТЕХНОЛОГ» ВЫПУСКАЕТ КОПТИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПРОДУКЦИИ:

- мясных копченых изделий;
- копченых и варено-копченых колбас;
- рыбы горячего и холодного копчения;
- сыров копченых.

ПРЕИМУЩЕСТВА НАШИХ ТЕРМОКАМЕР:

Дымогенератор закрытого типа с очисткой дыма.
Эффективный и в тоже время простой в работе дымогенератор обеспечивает хорошую производительность дыма. Дымогенератор герметичен закрытого типа. Предусмотрена регулировка подачи и сброса дыма. Правильная конструкция дымогенератора и задвижек, позволяет регулировать объем вырабатываемого дыма, не допуская возгорания опилок. После окончания технологического процесса весь дым сбрасывается в атмосферу, не попадая в помещение.

Наличие программатора.

На пульте управление задаются режимы копчения, сушки, варки с автоматическим поддержанием температуры и времени технологического процесса.

Надежность всех узлов и автоматики.

Камера изготавливается из проверенных, качественных комплектующих и материалов. Мы используем толстостенный листовый металл (камера 1,2 мм., дно камеры 2,0 мм.), что делает термокамеру надежной и значительно увеличивает ее срок службы. Корпус камеры внутри герметично обварен по периметру, не допуская попадания паров и воды на каркас и теплоизолированные камеры.

Сертификация.

Наши камеры сертифицированы, есть гигиеническое заключение и декларация Европейского Союза СЕ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Параметры	КМ-4	КМ-5	К-100	К-101	К-300	К-301
Продукт	мясопродукты	рыба/сыр	мясопродукты	рыба/сыр	мясопродукты	рыба/сыр
Объем загрузки, кг	60-90	60-90	200-250	200-250	400-450	400-450
Кол-во тележек, шт.	–	–	1	1	2	2
Установленная мощность, кВт	18	6	40	9	63,0	17,0
Масса, кг	390	375	780	760	1100	1070
Габариты (LxWxH), м	1,8x1,4x2,2	1,8x1,0x2,2	2,5x1,7x2,9	2,5x1,3x2,9	2,5x2,8x2,9	2,5x2,4x2,9
Назначение	копильно-варочная	копильная	копильно-варочная	копильная	копильно-варочная	копильная



Универсальность камер.

Камеры оснащены всем необходимым для производства полного технологического процесса: сушка, вяление, копчение, для мясопродуктов предусмотрен процесс проварки.

Наличие активной системы вентиляции дымовоздушной смеси и пара.

Позволяет произвести качественную и быструю сушку продукта, что способствует к уменьшению цикла термообработки продукта в камере. Вытяжная система позволяет регулировать интенсивность рециркуляции и сброса воздуха и дыма.

Дополнительная система осушки продукта.

Копильная камера кроме основного рабочего агрегатного блока укомплектована дополнительной системой сушки продукта, которая позволяет произвести быструю и равномерную сушку продукта по всему объему камеры.



Оборудование
для кофе и чая



Оборудование для
кондитерской промышленности



Сушильное
оборудование



Смесители
сыпучих продуктов



Консервное
оборудование



Оборудование для
фармацевтики



Оборудование для
мясопереработки



Оборудование для
снековой группы



Оборудование для
рыбопереработки



Смесители жидких продуктов



Измельчители



Оборудование для рыбных
прикормок