

Прайс-лист на емкостное оборудование для хранения, охлаждения и переработки молока.

## Сыроварни

Полуавтоматические - в комплектации «Регуляр»



Надежные и функциональные полуавтоматические сыроварни в комплектации «Регуляр», объем от 50 – 2000 л. Оборудование полностью изготовлено из нержавеющей пищевой стали AISI304 (18ХН10Т), включая внешнюю обшивку рубашки термоизоляции.

### Основные функции и состав оборудования.

- Электрический нагрев - с помощью блока ТЭНов с плавным пуском
- Ступенчатое включение ТЭНов - для регулировки скорости нагрева
- Отключаемая функция - пастеризация
- Напряжение питания - 380Вт или 220Вт
- Охлаждение продукта - проточной водой, либо теплоносителем
- Запуск теплоносителя - в рубашку охлаждения с клавиши на пульте управления сыроварни
- Управляющая автоматика сыроварни – «Autonics» (Ю.Корея)
- Предельная температура нагрева - 99 градусов
- Контроль за процессами - осуществляется датчиками температуры молока и температуры водяной рубашки
- Внешняя теплоизолирующая рубашка - герметизирована ППУ для теплоизоляции и исключения ожогов
- Крышка сыроварни - выполнена из двух сегментов, для удобства в работе и защиты продукта
- Мотор редуктор привода рабочего органа - с узлом быстрой замены мешалка/лира
- Пульт управления (включен в стоимость сыроварни)
- Рабочие органы сыроварни - мешалка лопастная + лира (переменно направленная)
- Патрубок выгрузки продукта - с запорным краном диаметр 80 мм.
- Патрубок беспенной загрузки продукта - диаметр 50 мм.
- Патрубок перелива теплоносителя - диаметр 34 мм.
- Плоское дно - с радиусом примыкания к боковым стенкам 30 мм.
- Клапан - подачи теплоносителя

Наименование	Рабочий объем, л.	Стоимость, руб.	Габариты, мм	Общая мощность, кВт
МПСР - 50	50	193560,00	1050x590	6
МПСР - 100	100	199836,00	1200x610	12
МПСР - 150	150	202100,00	1270x750	18
МПСР - 200	200	208100,00	1300x830	24
МПСР - 250	250	212376,00	1370x860	26
МПСР - 300	300	224916,00	1400x900	26
МПСР - 350	350	268800,00	1450x960	30
МПСР - 500	500	306420,00	1500x1100	36
МПСР - 600	600	331500,00	1600x1200	40
МПСР - 650	650	369120,00	1650x1230	42
МПСР - 1000	1000	434100,00	1650x1310	48
МПСР - 1500	1500	541260,00	1650x1520	52
МПСР - 2000	2000	592560,00	1650x1640	56

## Автоматические - в комплектации «Оптимум»



	РЕЦЕПТЫ		МЕШАЛКА
	НАГРЕВ		НАСТРОЙКА
	ПОДДЕРЖАНИЕ		ИНФО
	ТАЙМЕР		ЖУРНАЛ

Автоматические сыроварни в комплектации «Оптимум» обладают расширенными функциями и возможностями, с объемом от 50 – 2000 л. Оборудование полностью изготовлено из нержавеющей пищевой стали **AISI304(18ХН10Т)**, включая внешнюю обшивку рубашки термоизоляции.

### Основные функции и состав оборудования:

- **Электрический нагрев** - с помощью блока ТЭНов с плавным пуском
- **Ступенчатое включение ТЭНов** - для регулировки скорости нагрева
- **Отключаемая функция** - пастеризация
- **Напряжение питания** - 380Вт или 220Вт
- **Охлаждение продукта** - проточной водой, либо теплоносителем
- **Запуск теплоносителя** - в рубашку охлаждения (сенсорный экран оператора)
- **Управляющая автоматика сыроварни** – «Kinco» (Ю.Корея)
- **Предельная температура нагрева** - 99 градусов
- **Контроль за процессами** - осуществляется датчиками температуры молока и температуры водяной рубашки
- **Внешняя теплоизолирующая рубашка** - герметизирована ППУ для теплоизоляции и исключения ожогов
- **Крышка сыроварни** - выполнена из двух сегментов, для удобства в работе и защиты продукта
- **Мотор редуктор привода рабочего органа** - с узлом быстрой замены мешалка/лира
- **Пульт управления** (включен в стоимость сыроварни)
- **Рабочие органы сыроварни** - мешалка лопастная + лира (переменно направленная)

- **Патрубок выгрузки** продукта с запорным краном - диаметр 80 мм.
- **Патрубок беспенной загрузки продукта** - диаметр 50 мм.
- **Патрубок перелива теплоносителя** - диаметр 34 мм.
- **Плоское дно** - с радиусом примыкания к боковым стенкам 30 мм.
- **Клапан** - подачи теплоносителя
- **Защита** - от некорректных действий оператора
- + **Частотный регулятор мотор редуктора**
- + **Сенсорный экран** - со встроенным компьютером для управления всеми технологическими процессами
- + **Возможность одним нажатием** - выбрать вид и технологию приготовления сыра

Наименование	Рабочий объем, л.	Стоимость, руб.	Габариты, мм	Общая мощность, кВт
МПСО - 50	50	235560,00	1050x590	6
МПСО - 100	100	241836,00	1200x610	12
МПСО - 150	150	244836,00	1270x750	18
МПСО - 200	200	248100,00	1300x830	24
МПСО - 250	250	254376,00	1370x860	26
МПСО - 300	300	266916,00	1400x900	26
МПСО - 350	350	310800,00	1450x960	30
МПСО - 500	500	348420,00	1500x1100	36
МПСО - 600	600	373500,00	1600x1200	40
МПСО - 650	650	411120,00	1650x1230	42
МПСО - 1000	1000	476100,00	1650x1310	48
МПСО - 1500	1500	583260,00	1650x1520	52
МПСО - 2000	2000	634560,00	1650x1640	56

\*Сыроварни могут быть укомплектованы опорами с увеличенной высотой до 900 мм на уровень выгрузного патрубка (бесплатно)

\*Сыроварни и емкости могут быть изготовлены на любой объем или габаритные размеры по заявке/запросу клиента

\*Сыроварни и емкости могут быть оснащены любыми дополнительными опциями

\*ГК Млечный Путь оставляет за собой право изменения/замены электрических компонентов, без изменения технологических функций оборудования

\*Производство - Российская Федерация

\*Предоставляются услуги технолога по сыроварению

С Уважением к Вам и вашему бизнесу,

Дерявов Александр

**Группа компаний Млечный путь**

+7 9161647144

deryavov@happymilker.ru