

Основным видом деятельности компании ООО «Экоком» является поставка технологического оборудования для молочной, пивной и других отраслей пищевой промышленности.

Основными направлениями компании являются:

- Упаковочное и фасовочное оборудование;
- Технологическое оборудование для молочной и масложировой промышленности;
- Оборудование для производства сыра;
- Оборудование для розлива жидкостей;
- Маркировочное и этикетировочное оборудование;
- Конвейерные системы.

Наименование	Производительность	Описание
1. Приемное оборудование		
1.1 Станции учета молока		
Станция учета молока СУМ-3	3 000 л/ч	Станции учета молока предназначены для приема, учета и охлаждения молока. Выпускается с пластинчатым охладителем ООЛ или без него. Производительность от 3 000 до 25 000 л/ч. Станция учета молока представляет собой комбинированную установку, позволяющую производить коммерческий учет поступающего сырья. Основные узлы и агрегаты СУМ: воздухоотделитель, насос, фильтр и расходомер.
Станция учета молока СУМ-5	5 000 л/ч	
Станция учета молока СУМ-10	10 000 л/ч	
Станция учета молока СУМ-15	15 000 л/ч	
Станция учета молока СУМ-20	20 000 л/ч	
Станция учета молока СУМ-25	25 000 л/ч	
1.2 Фильтры тонкой очистки		
Фильтр тонкой очистки	2, 5, 10, 25, 50 т.	Молочные фильтры тонкой очистки от механических частиц и бактерий > 5 мк, увеличивает сортность молока, снижает стоимость производства.
Корпус	2, 5, 10, 25, 50 т.	
2. Емкостное оборудование		
2.1 Емкость для приема, хранения и переработки молочных продуктов		
Емкость вертикальная БН-0,1	100 л	Резервуар закрытого (открытого) типа для хранения, с перемешивающим устройством или без. Исполнение из нержавеющей стали AISI 304
Емкость вертикальная БН-0,2	200 л	
Емкость вертикальная БН-0,3	300 л	
Емкость вертикальная БН-0,5	500 л	

Емкость вертикальная БН-0,63	630 л	
Емкость вертикальная БН-0,1	1000 л	
Емкость вертикальная БН-1,5	1500 л	
Емкость вертикальная БН-2	2000 л	
Емкость вертикальная БН-3	3000 л	
2.2 Емкость для приема, хранения и переработки молочных продуктов		
Емкость вертикальная ОМВ-1,0	1000 л	Резервуар вертикального типа с теплоизолирующей рубашкой. Цилиндрический сосуд состоит из внутреннего и наружного корпуса, изготовленного из нержавеющей стали. Пространство между корпусами заполнено термоизоляционным материалом. В верхней части резервуара расположено моечное устройство, воздушный клапан. Резервуар закрытого типа с люком, расположенным сверху. Форма днища – коническое. Перемешивающее устройство - мешалка рамная (лопастная).
Емкость вертикальная ОМВ-2,0	2000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-2,5	2500 л	
Емкость вертикальная ОМВ-4,0	4000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-6,3	6300 л	
Емкость вертикальная ОМВ-10,0	10000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-15,0	15000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-25,0	25000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-30,0	30000 л	
2.3 Емкость для приема, хранения и переработки молочных продуктов		
Емкость вертикальная ОМВ-1 Э	1000 л	Резервуар вертикального типа с теплоизолирующей рубашкой. Цилиндрический сосуд состоит из внутреннего и наружного корпуса, изготовленного из нержавеющей стали. Пространство между корпусами заполнено термоизоляционным материалом. В верхней части резервуара расположено моечное устройство, воздушный клапан. Резервуар закрытого типа с люком, расположенным сверху. Форма днища – коническое. Перемешивающее устройство эжекторного типа.
Емкость вертикальная ОМВ-2 Э	2000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-2,5 Э	2500 л	
Емкость вертикальная ОМВ-4 Э	4000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-6,3 Э	6300 л	
Емкость вертикальная ОМВ-10 Э	10000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-15 Э	15000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-25 Э	25000 л	
Емкость вертикальная ОМВ-30 Э	30000 л	
2.4 Емкость для приема, хранения и переработки молочных продуктов		
Емкость горизонтальная ОМГЭ-4	4000 л	Резервуар горизонтального типа. Цилиндрический сосуд состоит из внутреннего и наружного корпуса, изготовленного из нержавеющей стали. Пространство между корпусами заполнено термоизоляционным мате-
Емкость горизонтальная ОМГЭ-6,3	6300 л	
Емкость горизонтальная ОМГЭ-10	10000 л	

Емкость горизонтальная ОМГЭ-15	15000 л	риалом. В верхней части резервуара расположено моечное устройство, воздушный клапан. Резервуар закрытого типа с люком, расположенным сверху. Форма днища – коническое. Перемешивающее устройство-эжекторного типа.
Емкость горизонтальная ОМГЭ-25	25000 л	
Емкость горизонтальная ОМГЭ-30	30000 л	
2.5 Емкость для низкотемпературной обработки молочных продуктов		
Емкость вертикальная ОСВ-1,0	1000 л	Предназначен для созревания сливок при выработке сливочного масла, сметаны и производства кисломолочных продуктов. Резервуар состоит из внутренней ванны, змеевика охлаждения, теплоизоляции, перемешивающего устройства в виде мешалки рамного типа, наружной облицовки. Резервуар закрытого типа с люком, расположенным сверху. Форма днища – коническое. Емкость выполнена из нержавеющей стали
Емкость вертикальная ОСВ-2,0	2000 л	
Емкость вертикальная ОСВ-2,5	2500 л	
Емкость вертикальная ОСВ-4,0	4000 л	
Емкость вертикальная ОСВ-6,3	6300 л	
Емкость вертикальная ОСВ-10,0	10000 л	
2.6 Ванны длительной пастеризации с электронагревом		
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-100	100 л	Ванна длительной пастеризации предназначена для пастеризации молока, приготовления кисломолочных продуктов и производственных заквасок на предприятиях молочной промышленности. Могут дополнительно оснащаться змеевиком охлаждения
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-200	200 л	
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-300	300 л	
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-350	350 л	
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-500	500 л	
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-630	630 л	
Ванна длительной пастеризации ВДПЭ-1000	1000 л	
2.7 Ванны длительной пастеризации с паровым нагревом		
Ванна длительной пастеризации ВДП-100	100 л	Ванна длительной пастеризации предназначена для пастеризации молока, приготовления кисломолочных продуктов и производственных заквасок на предприятиях молочной промышленности. Могут дополнительно оснащаться змеевиком охлаждения
Ванна длительной пастеризации ВДП-200	200 л	
Ванна длительной пастеризации ВДП-300	300 л	
Ванна длительной пастеризации ВДП-350	350 л	
Ванна длительной пастеризации ВДП-500	500 л	
Ванна длительной пастеризации ВДП-630	630 л	
Ванна длительной пастеризации ВДП-1000	1000 л	
2.8 Ванны нормализации сливок		

Ванна нормализации ВН-600	600 л	Ванна нормализации предназначена для нормализации высокожирных сливок в линиях поточного производства масла. В ванне может осуществляться подогрев продукта в соответствии с технологическим процессом.
Ванна нормализации ВН-1000	1000 л	
2.9 Заквасочники		
Заквасочник – 0,1	100 л	Предназначен для приготовления лабораторных и производственных заквасок на чистых культурах молочнокислых бактерий путем пастеризации молока, заквашивания, сквашивания и охлаждения закваски. Состоят из следующих основных узлов: термоизолированной ванны с подставкой, термоизолированной крышки, ушатов с крышками, электрошкафа с пультом управления.
Заквасочник – 0,2	200 л	
Заквасочник – 0,3	300 л	
Заквасочник – 0,5	500 л	
Заквасочник – 0,63	630 л	
Заквасочник – 1,0	1000 л	
3. Теплообменное оборудование		
3.1 Охладители пластинчатые		
Охладитель пластинчатый ООЛ-1	1000 л	Предназначены для охлаждения /нагрева молока на предприятиях молочной промышленности, а также на фермах. Состоят из стойки, к которой крепятся узлы для установки пластин.
Охладитель пластинчатый ООЛ-3	3000 л	
Охладитель пластинчатый ООЛ-5	5000 л	
Охладитель пластинчатый ООЛ-10	10000 л	
Охладитель пластинчатый ООЛ-15	15000 л	
Охладитель пластинчатый ООЛ-25	25000 л	
3.2 Пастеризационно-охладительные установки пластинчатые		
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ-0,5	500 л/ч	Модульная пастеризационно–охладительная пластинчатая автоматизированная для молока предназначена для пастеризации и охлаждения молока в непрерывном тонкослойном закрытом потоке при автоматическом контроле и регулировании технологического процесса.
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -1	1000 л/ч	
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -3	3000 л/ч	
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -5	5000 л/ч	
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -10	10000 л/ч	
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -15	15000 л/ч	

Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -20	20000 л/ч	
Пастеризационно-охладительная установка МПОУ -25	25000 л/ч	
4. Деаэрационные установки		
Деаэратор ДВ-5	5000 л/ч	Деаэратор предназначен для удаления из молока растворённых газов, с целью устранения посторонних запахов и привкуса, а также для увеличения срока годности продукта (в пленочном потоке с контуром охлаждения).
Деаэратор ДВ-10	10000 л/ч	
5. Оборудование для производства сыра		
5.1 Аппараты для выработки сырного зерна		
Ванна сыродельная открытого типа ВС-0,6	600л	Предназначена для выработки сырного зерна при производстве сыров. Состоит из следующих узлов: 2-стенной ванны, запорного клапана для спуска зерна с сывороткой, колонн мостовой конструкции, режуще-вымешивающего инструмента и его привода, электрооборудования.
Ванна сыродельная открытого типа ВС-1	1000л	
Ванна сыродельная открытого типа ВС-2	2000л	
Ванна сыродельная открытого типа ВС-2,5	2500л	
Ванна сыродельная открытого типа ВС-5	5000л	
Ванна сыродельная открытого типа ВС-10	10000л	
Сыроизготовитель закрытого типа СИ-2,5	2500л	
Сыроизготовитель закрытого типа СИ-5	5000л	
Сыроизготовитель закрытого типа СИ-10	10000л	
5.2 Отделители сыворотки		
Сывороткоотделитель СО-25	25000 л/ч	При производстве сыров, формуемых насыпью, перед заполнением форм сырным зерном, его отделяют от сыворотки. Для этого чаще всего используют отделители сыворотки барабанного типа. Отделитель сыворотки состоит из следующих узлов: отделителя, привода, каркаса, стойки и трубы.
5.3 Аппараты формовочные		
Аппарат формовочный АФ-500	500 кг	Аппараты формовочные предназначены для циклической приемки и распределения сырной массы, поступающей из сыродельной ванны, формования её в пласт, удаления сыворотки и разрезки пласта на куски заданного размера.
Аппарат формовочный АФ-1000	1000 кг	
5.4 Прессы для сыра		

Пресс для сыра вертикальный ПВ-12 (также возможны другие конфигурации)	12* головок	Предназначен для прессования всех видов сыров. Состоит из секций, связанных вертикальными стойками, по которым вверх и вниз движутся прессующие полки с сырными формами. Каждая секция имеет свой пневмоцилиндр, действующий независимо от других.
Пресс для сыра вертикальный ПВ-24(также возможны другие конфигурации)	24* головки	
Пресс сырный горизонтальный ПГ	-	
Пресс тоннельный	42-49*	
5.5 Прочее оборудование		
Ванна для чеддеризации 0,3	300 л	
Ванна для чеддеризации 0,63	630 л	
Групповая воронка для сырного зерна	-	
Солильный бассейн ОМС	-	
Устройство для посола сыра	-	
Форма для сыра	ассортимент	
6. Оборудование для производства творога		
6.1 Ванны творожные		
Ванна творожная ВТН-1	1000 л	Ванна представляет собой двустенный сосуд, выполненную из нержавеющей стали с паровым, либо электронагревом. Пространство между стенкой внутренней ванны и обшивкой служит теплообменной рубашкой. Через штуцер для подвода воды теплообменная рубашка заполняется водой. Во избежание повышения давления и деформации стенок ванны, слив избытка воды из теплообменной рубашки осуществляется через патрубок для перелива воды.
Ванна творожная ВТН-1,25	1250 л	
Ванна творожная ВТН-1,5	1500 л	
Ванна творожная ВТН-2	2000 л	
Ванна творожная ВТН-2,5	2500 л	
6.2 Творогоизготовители		
Творогоизготовитель ТИ-2,5	2500 л	Творогоизготовитель предназначен для выработки творожного сгустка закрытым способом. Творогоизготовитель представляет собой горизонтальную, со змеевиками нагрева и охлаждения, теплоизолированную емкость с режущее-вымешивающим устройством. На лицевом днище на трех различных по высоте уровнях установлены три
Творогоизготовитель ТИ-3	3000 л	

Творогоизготовитель ТИ-5	5000 л	смотровых окна и три датчика температуры для контроля температуры сгустка, сыворотки и уровня опорожнения емкости. Для контроля массы заливаемого продукта творогоизготовитель устанавливается на тензодатчики. Для обеспечения качественной циркуляционной мойки творогоизготовитель укомплектован двумя моющими головками, обеспечивающими санитарную обработку согласно действующим инструкциям. В качестве привода используется мотор-редуктор, который позволяет уменьшить сроки обслуживания и имеет высокую надежность. Привод имеет плавную регулировку числа оборотов.
Творогоизготовитель ТИ-6,3	6300 л	
Творогоизготовитель ТИ-10	10000 л	
6.3 Ванны прессования творога		
Пресс-тележка ПТ-100	100 кг	Пресс-тележка представляет собой ванну прямоугольного сечения, снабженную механическим прессом, сетчатой вставкой, расположенной в нижней части тележки, блоком отвода сыворотки. Ванны устанавливаются на колесные опоры, обеспечивающие перемещение тележек.
Пресс-тележка ПТ-200	200 кг	
Пресс-тележка ПТ-400	400 кг	
6.4 Установка прессования творога		
Установка для охлаждения и прессования творога УПТ	-	Установка прессования творога состоит из рамы, на которой смонтирован трубчатый барабан для прессования и охлаждения творога, имеющий загрузочное окно с запирающимися на замок раздвижными дверцами. К раме снизу подвешена съемная ванна. Приводной вал полый и разделен заглушкой на две камеры. Из трубопровода через трубу ледяная вода поступает в левую камеру, затем, обойдя трубчатый барабан, в правую и через трубу возвращается в трубопровод. Барабан закрыт кожухом с двумя откидными крышкам. Вал с укрепленным на нем барабаном приводится во вращение от приводной станции. Направление вращения барабана меняется реверсивным магнитным пускателем.

7. Оборудование для производства масла		
Маслоизготовитель периодического действия МПД-100	100 л	<p>Маслоизготовитель состоит из сварной прямоугольной рамы со стойками, на которой установлены барабан, привод и пульт управления. Барабан изготовлен из нержавеющей стали и имеет цилиндрическую форму. Вращение барабана производится 2-х скоростным приводом. На боковой поверхности барабана имеется люк и смотровое окно.</p> <p>Сбивание сливок в маслоизготовителе происходит с помощью специальных лопастей, приваренных к внутренней боковой поверхности барабана, а при обработке масла создают необходимые условия для уплотнения зерна и равномерного распределения влаги в масле. Сливки в барабан загружаются через люк, готовность созревания масла наблюдается визуально через смотровое окно, пахта и промывочная вода сливаются через сливной патрубок. В случае образования воздушно-водяных паров в барабане на крышке люка предусмотрен предохранительный клапан.</p>
Маслоизготовитель периодического действия МПД-200	200 л	
Маслоизготовитель периодического действия МПД-500	500 л	
Маслоизготовитель периодического действия МПД-1000	1000 л	
Маслоизготовитель поточного типа	-	
8. Станции циркуляционной мойки		
Станция циркуляционной мойки СІР	до 50000 л/ч	<p>Станция циркуляционной мойки предназначена для без разборной мойки трубопроводов и оборудования в автоматическом режиме и разделении на контура и маршруты. Станция нашего производства может иметь до 8 раздельных контуров мойки. Существуют станции, предназначенные для мытья пастеризованной и не пастеризованной фазы молока а, также разделения по цехам.</p>
9. Льдоаккумуляторы		
Льдоаккумулятор ЛД-3000	62 кВт	<p>Льдоаккумуляторы представляют собой теплоизолированные емкости с медным змеевиком внутри. На поверхности змеевика намораживается лед, теплота таяния которого используется во время пиковых нагрузок. Для улучшения теплообмена вода перемешивается при помощи сжатого воздуха (воздуходувка входит в состав поставки). Температура воды +0,5 °С.</p>
Льдоаккумулятор ЛД-5000	82 кВт	
Льдоаккумулятор ЛД-7000	110 кВт	
Льдоаккумулятор ЛД-10000	118 кВт	
Льдоаккумулятор ЛД-15000	290 кВт	
Льдоаккумулятор ЛД-20000	413 кВт	
Льдоаккумулятор ЛД-25000	523 кВт	



Россия, г.Екатеринбург, Новинская 1, офис202
тел. 8(343)372-85-43(44)

Вебер Кристина 8-932-603-03-69 kveber@ekokom.pro

Вебер Татьяна 8-912-226-48-36 tveber@ekokom.pro

Льдоаккумулятор ЛД-30000	600 кВт	
Льдоаккумулятор ЛД-40000	800 кВт	