



ЭКОКОМ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ, ПИВНОЙ и других отраслей пищевой промышленности

Осуществляем подбор и поставку:

- Емкостное оборудование
- Оборудование для производства творога и сыра
- Станции приема и учета молока
- Моечные станции
- Теплообменное оборудование

СТАНЦИИ ПРИЕМА И УЧЕТА МОЛОКА

Для точного учета принимаемого молока мы производим станции учета молока. Основная функция данных станций заключается в фильтрации молока (с помощью нержавеющей сетчатого фильтра) и точном учете принимаемого продукта (электромагнитный счетчик молока в паре с воздухоотделителем).

Выпускается с пластинчатым охладителем ООЛ или без него.

Производительность от 3 000 до 25 000 л/ч.

Основные функции

- первичная механическая очистка
- удаление излишек воздуха из молока
- измерение расхода и объема молока
- отбор средней пробы молока в потоке
- охлаждение молока в потоке



ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Ванны длительной пастеризации

Ванна длительной пастеризации ВДП предназначена для подогрева и пастеризации молока и сливок, приготовления кисломолочных продуктов, томления молока.

Емкости для приема и хранения молока

Емкость предназначена для приема и хранения молока и молочных продуктов. Могут быть изготовлены как в вертикальном, так и в горизонтальном исполнении. Различные объёмы – от 0,1 до 80 м³.



Емкости универсальные

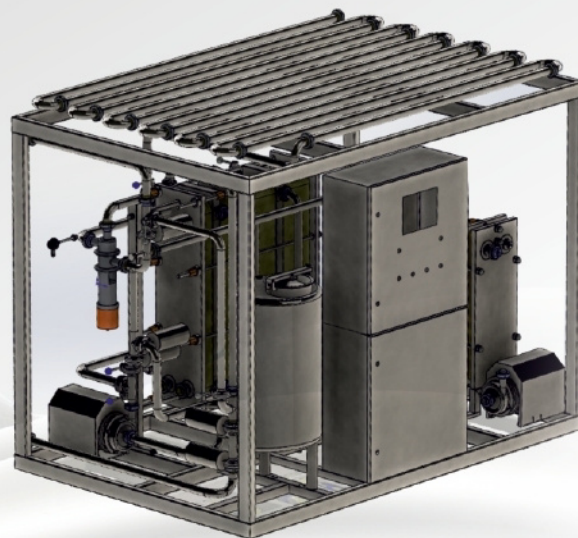
Резервуар универсальный ОЗУ предназначен для пастеризации молока, приготовления кисломолочных продуктов, производства заквасок на предприятиях молочной промышленности.

МОДУЛЬНЫЕ ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

Установка предназначена для термической обработки молока, сливок, смесей и других пищевых продуктов (пиво, напитки, соки без мякоти). Установка способна работать совместно с сепаратором, нормализатором, гомогенизатором и системой нормализации молока и сливок в потоке. Установка полностью автоматизированная и управляется оператором с пульта оснащенного сенсорным дисплеем.

Установка способна обеспечивать ускоренный нагрев тонкого слоя продукта, который циркулирует в условиях замкнутого потока. Впоследствии осуществляется его краткосрочная выдержка и охлаждение до заданной температуры. При этом выполнение всех стадий обработки характеризуется полной автоматизацией.

- Цель пастеризации заключается в уничтожении микроорганизмов и подготовке продукта к упаковке.



ПЛАСТИНЧАТЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ

Теплообменник пластинчатый разборный состоит из следующих основных компонентов:

- неподвижной и подвижной плиты
- верхней и нижней направляющих
- опорной стойки
- пластин с уплотнениями

Пакет пластин подвешивается и выравнивается с помощью верхней и нижней направляющей и удерживается в сжатом состоянии затяжкой шпилек между неподвижной и подвижной плитой. Такая конструкция обеспечивает легкую разборку для осмотра и очистки.

Особенностью выполнения аппарата выступает применение теплообменной пластины, получаемой из нержавеющей листовой стали методом штамповки. Каждая пластина теплообменника спрессована в единое целое, без соединений или сварных швов. Каждая из сторон такой пластины оснащается каналом для перемещения продукта с одной стороны и теплоносителя или хладоносителя – с другой. В собранных пластинчатых аппаратах в целях достижения должного уровня герметичности используются резиновые уплотнительные прокладки.



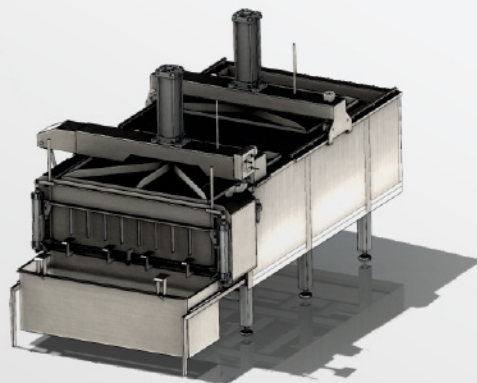
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА

Сыроизготовители



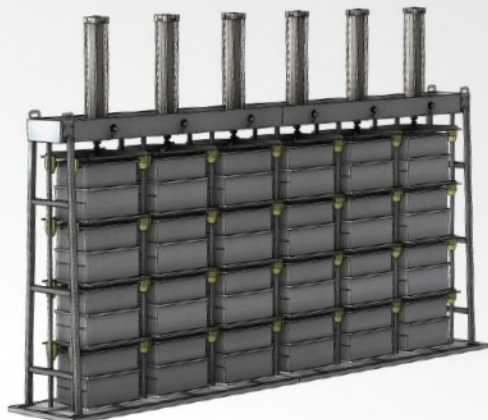
Вертикальный сыроизготовитель, корпус которого имеет форму двойного «О» снабжен двумя реверсными режущевымешивающими механизмами. В стенки и дно вмонтированы нагревательные элементы. Двойное конусное днище имеет два клапана, связанных в один коллектор. Нагрев осуществляется по средством змеевика заполненного горячей водой.

Модуль оснащен: люком и внутренним освещением; мощными головками, связанными в коллектор; датчиками температуры, встроенными в режущевымешивающий механизм; датчиками уровня; системой мягкого подогрева; панелью управления согласно уровню автоматизации



Аппараты формочные

Аппараты предназначены для формования пласта и нарезки сырного пласта на бруски заданных размеров. Выпускаемые нами аппараты разделяются на ручные и механизированные в зависимости от способа резки и выгрузки пласта.



Пресса для сыра

Пресс предназначен для прессования всех видов сыра, с целью уплотнения сырной массы в сырной форме, удаления части сыворотки и образования поверхностного слоя.

Формы укладываются в ряд на направляющие. Давление распределяется равномерно на все формы. Отсутствует необходимость допрессовывания.

Пресса подразделяются на несколько типов: вертикальные • горизонтальные • туннельные

МОЕЧНЫЕ СТАНЦИИ (CIP)

CIP мойка служит для автоматической безразборной санитарной обработки (мойки и дезинфекции) технологического оборудования и трубопроводов на предприятиях пищевой промышленности.

CIP мойка включает в себя следующие модули:

Модуль хранения рабочих растворов

Предназначен для подготовки и хранения моющих растворов с рабочей концентрацией. В него входят:

- резервуары-термосы, укомплектованные датчиками уровня, пробоотборными кранами, переливной и дыхательной трубой
- комплект трубопроводов
- комплект запорной арматуры

Модуль подачи концентрированных растворов

Предназначен для механизированной подачи концентрированных моющих растворов и состоит из:

- рамы
- насосов-дозаторов
- комплекта арматуры и трубопроводов



Циркуляционный модуль

Предназначен для коммутации потоков промывной воды и моющих растворов. В него входят:

- рама
- емкость циркуляционная
- центробежный насос в химическом исполнении
- цельносварной трубчатый теплообменник для нагрева моющих растворов
- система регулирования подачи пара
- система отвода конденсата
- система измерения и регулирования производительности подачи раствора
- система измерения и регулирования концентрации моющих растворов
- комплект пневмоклапанов
- фильтр на линии возврата моющих растворов
- пульт управления



г.Екатеринбург, ул. Новинская 1 офис 202



8(343)372-85-43(44)



kveber@ekokom.pro



tveber@ekokom.pro



www.ekokom.pro