

<i>Производительность</i>	<i>Наименование</i>
500 л/смена	Комплексный завод по переработке молока

Общее описание

Фирма TESSA производит компактную многофункциональную линию по производству молочных продуктов. Функции приема, пастеризации и ферментации выполняются одним агрегатом – порционным пастеризатором.

Молоко принимается в емкость порционной пастеризации (500 л), где нагревается до температуры пастеризации. Далее молоко охлаждается.

Пастеризованное молоко может быть упаковано либо заквашено в этой же емкости для получения кисломолочных продуктов (йогурт, кефир, творог, сыры)

Завод включает полный комплект оборудования, необходимого для завершеного технологического цикла, начиная с приема (охлаждения) молока и заканчивая выпуском готовой упакованной продукции.

Одной из важнейших особенностей сохранения продукта является упаковка продукции в системе «ультра клин», что позволяет значительно увеличить сроки годности продукта.

Все оборудование выполнено из высококачественной нержавеющей стали по американским стандартам 3А и евростандартам молочной промышленности DTN.

Завод экономичен, не требует производства пара, работает от собственной котельни горячей воды на дизтопливе или газе (по выбору) поставляется вместе с оборудованием.

Специалисты фирмы производит планировку и размещение оборудования в помещении Заказчика, дают рекомендации по упаковочным материалам, предоставляют информацию о требуемых расходных материалах (ферменты, заквасочные материалы, стабилизаторы и т.д.)

Оборудование сопровождается российскими сертификатами гигиены и соответствия.

Фирма TESSA обеспечивает доставку оборудования, шеф-монтаж, запуск, выпуск первой партии продукции, обучение персонала технологом – молочником.

Предоставляется гарантия на оборудование сроком на 1 год, сервисное обслуживание.

Общие технические данные

Производительность:	500 литров
Жирность принимаемого молока:	3,2 - 4°С
Готовая продукция:	пастеризованное гомогенизированное питьевое молоко, шоколадное молоко. кефир / йогурт питьевой, сметана, творог, белые сыры
Упаковка:	полиэтиленовые пакеты полипропиленовые стаканчики с запайкой ПЭТ бутылка вакуумная упаковка
Производственные площади:	100-150 кв.м.
Обслуживающий персонал:	2-4 чел./смена
Электроэнергия:	380 В 50 Гц 60 кВт
Хранение готовой продукции	при температуре +4°С

Перечень оборудования

1.	Комплекс приёма молока насос приема и циркуляции молока	1 шт.
2	Фильтр молочный	
3	Приемная емкость (порционный пастеризатор-ферментатор) объем - 500 л, включая автомешалку с вариатором скорости	1 компл.
4	Теплообменник пластинчатый Секция нагрева Секция охлаждения Поточный регулятор потока Клапан возврата	1 шт.
5	Сепаратор, 600 л/ч, открытого типа Емкость буферная Кран регулирования потока Регулятор жирности сливок 0-42 процента	1 шт.
6	Гомогенизатор, производительность - 500 л/ч Антипульсаторы Манометр давления 0-250 атм	1 шт.

7	Стол рабочий с прессом для белых сыров и рамой для подвешивания творожных мешков	1 компл.
9	Приспособления для обработки белка	1 компл.
10	Пульт управления и контроля	1 шт.
11	Котел горячей воды Котёл водогрейный Горелка автоматическая Бачок расширительный Клапан предохранительный Насос горячей воды Примечание: система может быть использована для отопления производственного помещения	1 шт.
12	Комплект молочных труб и заслонок	1 компл.
13	Комплект запасных частей	1 компл.
14	Оборудование для холодильной камеры	1 компл.