

ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ МОДЕЛЬ:

УСТАНОВКА ПРОИЗВОДСТВА СЫРНОГО ЗЕРНА

Производитель: ООО ПКФ «РОНИКС», авторизованный партнер компании Alfa Laval

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Установка получения сырного зерна является неотъемлемой частью технологической линии производства сыров и предназначена для проведения закрытого процесса коагуляции и обработки сырного зерна и позволяет полностью механизировать следующие технологические операции:

- разрезка сгустка, поставка и вымешивание сырного зерна;
- удаление сыворотки;
- второе нагревание;
- раскисление сыворотки водой, частичная посолка сыра в зерне;
- обсушка сырного зерна;
- санитарная обработка;

Состав установки включает:

- сыроизготовитель закрытого типа горизонтального исполнения;
- систему подготовки теплоносителя;
- комплект запорной и соединительной арматуры;
- пульт управления;

В качестве дополнительных опций, позволяющих расширить функциональные возможности установки, могут быть предложены СІР-мойка и оборудование для сбора сыворотки.

Установка используется для получения сырного зерна при производстве твердых, полутвердых и мягких сыров.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

- Закрытая конструкция и санитарная обработка способом безразборной мойки способствует соблюдению строгих санитарно-гигиенических режимов производства сыров;
- Конструкция режуще-вымешивающего инструмента (РВИ) и регулирование частоты вращения обеспечивают деликатную разрезку, обработку сгустка во всем объеме, образование меньшего количества сырной пыли, отсутствие эффекта вращения сгустка;
- Поддержание заданных оператором режимов с отключением системы нагрева при достижении требуемого значения температуры свертывания (1-ый температурный режим) и температуры второго нагревания сырного зерна (2-ой температурный режим)
- Конструкция теплообменной рубашки обе-



спечивает максимально эффективный теплообмен и сокращает время нагрева;

- Отбор сыворотки из поверхностного слоя осуществляется центробежным насосом через устройство отбора новой конструкции;
- Использование в качестве привода импортного мотор-редуктора с высокой степенью надежности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- На этапе свертывания молока, обработки сгустка и сырного зерна установка позволяет оказывать влияние на показатели, определяющие сыр как продукт, и позволяет получать натуральный продукт с постоянными от партии к партии показателями качества;
- Включение в технологическую линию формовочного аппарата любого типа в зависимости от способа (формование

сырной массы из пласта, насыпью, наливом);

- Быстрый срок окупаемости капитальных затрат и минимизация текущих затрат в процессе производства;
- Простая и удобная система управления.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ООО ПКФ «РОНИКС» обладает успешным практическим опытом и осуществляет поставку технологического оборудования и установок с требуемым уровнем автоматизации, оказание консультационных услуг по обслуживанию и эксплуатации, монтажные и пуско-наладочные работы, гарантийное и послегарантийное обслуживание.

Поставщик:

ООО ПКФ «РОНИКС»

г. Киров,

тел./факс: 8(8332) 36-00-93

E-mail: marketing@roniks-kirov.ru

www.roniks-kirov.ru

