



# ООО "Аграрные технологии"

Юр. адрес: 427011, УР, Завьяловский р-н, ГСК Автомобилист-1, стр. 252. Почт. адрес: 426039, УР, г. Ижевск, ул. Воткинское шоссе 174  
ИНН/КПП: 1840024263/184101001, Р/с: 40702810968000002813, К/с: 30101810400000000601 БИК: 049401601

**Контакты**  
e-mail: [at.18@bk.ru](mailto:at.18@bk.ru)  
тел: +7(3412)333-805  
сайт: [www.at-18.ru](http://www.at-18.ru)

## Ванна длительной пастеризации сырная (сыроварня)

Сыроварня предназначена для нагрева и/или охлаждения молока или сливок, с целью пастеризации и/или приготовления кисломолочных продуктов. Имеет большое количество предустановленных алгоритмов, а также дает возможность оператору самостоятельно выстраивать режим работы!

### Технические характеристики стационарных сыроизготовителей

Рабочая вместимость, л	75	100	200	250	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Мощность и тип м/редуктора, кВт	NMRW 50 - 0,25кВт/ч			NMRW 63 - 0,4кВт/ч				NMRW 75 - 0,55кВт/ч				
Частота вращения мешалки, об/мин	25											
МАХ Т°С нагрева	95											
Диаметр трубопровода подачи воды	3/4											
Диаметр переливной трубы, Ду	32											
Диаметр сливного крана продукта	80											
Расстояние от пола до крана, мм	300											
ТЭН, кВт/ч, 380В	9	9	15	9*2	12*2	15*2	12*3	15*3				
Время нагрева 5->60°С, мин*	50	60	70	70	65	70	70	70	90	110	130	160
Общая потребляемая мощность, кВт/ч	10,2	10,2	16,2	20,1	26,1	32,1	38,1	47,2				
Масса, кг	95	106	142	158	173	199	224	246	288	327	363	414
Длина, мм	800	900	1000	1000	1100	1200	1200	1300	1300	1500	1500	1600
Ширина, мм	600	700	800	800	900	1000	1000	1100	1100	1300	1300	1400
Высота, мм	1200	1200	1300	1400	1400	1500	1600	1600	1700	1800	1900	1900
Высота от пола до края емкости, мм	750	750	850	950	950	1050	1150	1150	1250	1350	1450	1550
<b>Цена, тыс. руб. с НДС 20%</b>	<b>226</b>	<b>232</b>	<b>254</b>	<b>268</b>	<b>286</b>	<b>307</b>	<b>330</b>	<b>352</b>	<b>376</b>	<b>391</b>	<b>424</b>	<b>470</b>



**Наши сыроизготовители полностью, включая облицовку, изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304!**

\*Данные по замерам определены в стандартизованных условиях с применением специального измерительного оборудования. Носят справочно-информационный характер. Эксплуатационной нормой не являются. Для постоянного повышения качества, вызванного производственными или коммерческими требованиями, в выпускаемую продукцию могут быть внесены изменения.



# ООО "Аграрные технологии"

Юр. адрес: 427011, УР, Завьяловский р-н, ГСК Автомобилист-1, стр. 252. Почт. адрес: 426039, УР, г. Ижевск, ул. Воткинское шоссе 174  
ИНН/КПП: 1840024263/184101001, Р/с: 40702810968000002813, К/с: 30101810400000000601 БИК: 049401601

**Контакты**  
**e-mail:** [at.18@bk.ru](mailto:at.18@bk.ru)  
**тел:** +7(3412)333-805  
**сайт:** [www.at-18.ru](http://www.at-18.ru)

## Устройство и принцип работы сыроварни.



- Ванна заполняется продуктом, а водяная рубашка (межстенное пространство по принципу "стакан в стакане") между обшивкой и ванной заполняется водой до уровня переливной трубы.
- Эта вода нагревается ТЭНами, и косвенно, через стенку внутренней емкости, передает тепло продукту.
- Контроль за температурой воды в рубашке осуществляется автоматически датчиком температуры и клапаном подачи воды, установленным на входе (управляется контроллером). Для ускорения теплообмена включается миксер.
- Датчик показывает текущую температуру продукта.
- Продукт нагревается до температуры пастеризации, выдерживается нужное время, затем охлаждается.
- Охлаждение продукта осуществляется путем вытеснения горячей воды из межстенного пространства ледяной водой, со сливом в канализацию через переливную трубу.
- Подает сигнал о необходимости внесения закваски
- Разрезает и вымешивает сырный сгусток, поддерживая заданную температуру
- **Имеет контроллер на сенсорном управлении с программным обеспечением для приготовления кисломолочных продуктов и сыров.**
- **Функция записи в память. Можно записать свою программу приготовления молочного продукта.**
- **Комплектуется двумя сменными мешалками: мешалка «Ли́ра», мешалка рамная из нержавеющей стали АiSi304.**
- **Устанавливается частотный преобразователь для регулировки скорости и направления вращения мешалки (нарезка сырной массы, вымешивание).**
- **Работает в автоматическом режиме.**

## Для удобства работы, рассмотрите дополнительные опции:

1. Автоматическая промывка емкости (+75 тыс.руб.) (сенсор +90т.р.)
2. Пистолет для розлива и дозации продукта (+28 тыс.руб.)
3. Змеевик вместо электрических тэнов (цена не меняется.)
4. Змеевик вместе с электрическими тэнами (+ 17 тыс. руб.)
5. Барботёр под пар вместо электрических тэнов (цена не меняется.)

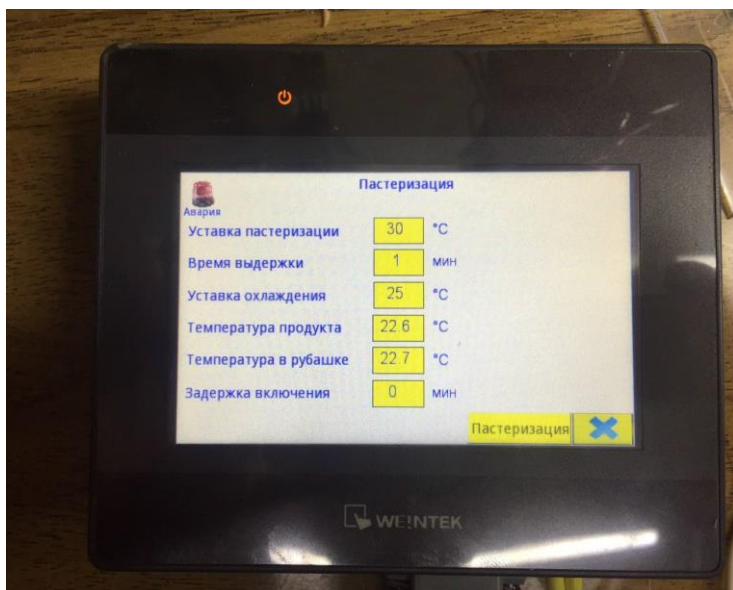




# ООО "Аграрные технологии"

Юр. адрес: 427011, УР, Завьяловский р-н, ГСК Автомобилист-1, стр. 252. Почт. адрес: 426039, УР, г. Ижевск, ул. Воткинское шоссе 174  
ИНН/КПП: 1840024263/184101001, Р/с: 40702810968000002813, К/с: 30101810400000000601 БИК: 049401601

**Контакты**  
**e-mail:** [at.18@bk.ru](mailto:at.18@bk.ru)  
**тел:** +7(3412)333-805  
**сайт:** [www.at-18.ru](http://www.at-18.ru)



**Имеем огромный опыт исполнения сыроизготовителей в различных комплектациях и в разных вариантах исполнения.**

**Не увидели того что искали? - предлагаем индивидуальный подход и изготовление согласно ваших пожеланий.**

**Разработаем и исполним для вас сыроварню, укомплектованную только необходимым функционалом и удобной для работы формы.**

**Все цены с учетом НДС 20%**

**Срок изготовления: 20 рабочих дней**

**Условия финансирования производства: предплата 60%, 40% по готовности к отгрузке.**

**С уважением Антон Калинин тел. 89127597043**