



Сировиготовлювач закритого типу 5000 літрів

Доступність

Na zamówienie

Опис продукту

Сировиготовлювач закритого типу 5000 літрів. Нарізання й перемішування згустку в закритій ємності. Перевірте оснащення та виконання.

Сировиготовлювач призначений для виконання повного циклу операцій у виробництві сирів різних видів – від кисломолочних і м'яких до розсільних та напівтвердих. Обладнання забезпечує приймання нормалізованої суміші, внесення заквасок і ферментів, формування згустку, його обробку, нагрівання, перемішування та відведення сирного зерна.

Конструктивно установка виконана у вигляді **тристінної теплоізолюваної ємності з нержавіючої сталі**. Внутрішня ванна спеціально розробленої геометрії забезпечує постійний рух продукту та виключає утворення так званих «мертвих зон» під час різання й перемішування. Над ємністю розміщено приводний мотор-редуктор, який керує роботою універсального перемішувального механізму. Робочий орган – **лірові ножі** – забезпечує два режими роботи:

- розрізання та формування сирного зерна при роботі в одному напрямку;
- делікатне перемішування та підтримання структури сирного зерна при роботі в зворотному напрямку.

У нижній частині обладнання встановлено **випускні вузли**, які дозволяють відводити сирне зерно разом із сироваткою або повністю спорожнювати ванну. Під кришкою змонтовані **стаціонарні мийні головки** для підключення до СІР-мийки, що забезпечують ефективну санітарну обробку без розбирання обладнання.

Нагрів продукту здійснюється за рахунок гарячої води, яка подається в **нагрівальну сорочку**, розташовану на дні та стінках ємності. Температура контролюється автоматично, що дає змогу точно дотримуватися режимів пастеризації, нагрівання згустку або термічної обробки залежно від технології виробництва конкретного виду сиру.

Сировиготовлювач оснащений **датчиками рівня та температури**, а також **частотним перетворювачем**, що забезпечує плавне регулювання швидкості перемішування для різних технологічних процесів. З метою безпеки передбачено **блокування роботи перемішувального механізму при відкритій кришці**.

Переваги та особливості:

- універсальність – підходить для виробництва широкого спектра сирів;
- закрыта конструкція для чистого та безпечного виробництва;
- оптимізована форма внутрішньої ванни без зон застою;
- ліровий перемішувальний механізм з можливістю делікатної роботи;
- точне регулювання швидкості перемішування та нагрівання;

-
- можливість повного спорожнення ємності;
 - зручне підключення до СІР-мийки;
 - можливість інтеграції в автоматизовані виробничі лінії.

Виготовляємо **сировиготовлювачі об'ємом від 2 000 до 15 000 літрів** з можливістю адаптації конструкції під індивідуальні технологічні вимоги замовника.

За детальнішою інформацією звертайтеся до наших менеджерів.

Компанія IKR GROUP