

ДОРОГИЕ НАШИ СТАРЫЕ И БУДУЩИЕ ПАРТНЁРЫ!

Приветствуем Вас!

Надеемся, что в ближайшее время станете нашими довольными партнёрами!

Фирма "ШСХ-Автоматика" создана в 1992 году. Главная деятельность компании проектирование, изготовление и реализация оборудования пищевой промышленности, в комплекте, автоматизирование пивных и молочных заводов, охладительных систем, сифонов и головок для газированной воды,.

Наши поставщики, партнёры и специалисты владеют многолетним опытом по своей сфере деятельности, таким образом гарантированы постоянный, высокий технический уровень продукции, высокое качество и доступные цены. Наша цель также состоит в том, чтобы разработать для наших партнеров по их пожеланиям самые наиболее выгодные конструкции, принимая во внимание пропорции цены и качества.

Предлагаем:

- проектирование, сборка линии для разлива различной воды и других напитков;
- проектирование, сборка и расширение линий газированной или минеральной воды, сладких напитков, сиропов, Айс-Ти (ледяного чая), пива;
- проектирование, изготовление охладительных систем пивных и молочных заводов;
- проектирование, изготовление управляющей автоматики пивоварней;
- транспортные, пусконаладочные услуги, обучение персонала для работы с произведенным нами оборудованием.

Произведенные нами и предлагаемые Вам оборудования соответствуют венгерским и европейским гигиеническим, электрическим стандартам, предписаниям безопасности.

Для более полной информации обращайтесь к нам!

Оборудование полуавтомат для заполнения 18,9 л. бутылей

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для мытья, розлива и укупорки 18,9 л. (5 галлоновых) пластмассовых бутылей для питьевой воды.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Оборудование состоит из двух, открывающихся отсеков. В первом происходит внутреннее и наружное промывание, затем полоскание бутылки. Во втором розлив и укупорка. Эффективную внутреннюю мойку обеспечивает крутящаяся моющая головка, которая под высоким давлением разбрызгивает на всю внутреннюю поверхность бутылки электрически нагретое средство. Таким образом хорошо чистятся и критические места бутылки. Моющее средство циркулирует в оборудовании, необходимую концентрацию обеспечивает дозатор. Полоскание происходит чистой, товарной водой. В этом оборудовании употребляется средство, которое на одном этапе моет и дезинфицирует.



В розливочном отсеке находится выдвигающаяся "коляска", которая отвечает за позиционирование бутылки и облегчает вынимание полной бутылки. В оборудовании встроен канал для колпачков. После заполнения канала колпачками оборудование автоматически дозирует один колпачек и закрывает бутылку. Перед укупоркой колпачки освещаются ультрафиолетовой лампой. В оборудовании вручную ставятся и меняются бутылки, все остальные функции происходят нажатием кнопок.

ГЛАВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- эффективная мойка под высоким давлением внутри, снаружи горячим средством
- минимальная возможность разбавления моющего средства водой
- автоматическое дозирование моющего средства
- возможность употребления средства «три в одном»
- экономная эксплуатация
- кнопка «Интенсивная мойка» - для мытья сильно загрязнённых бутылок
- дезинфицирование колпачков ультрафиолетовой лампой перед укупоркой
- легкий уход, чистка



ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Производительность : 50-60 бутылок/час
Подключение воды: 1/2", 1500-2000 л/ч, мин. 3-6 бар
Подключение воздуха: мин. 600 л/ч, 6 бар
Электрическое подключение: 400 В, 50 Гц, 4.5 кВт
Размеры (ДхШхВ): 1200х530х1940 мм
Вес: пр. 280 кг

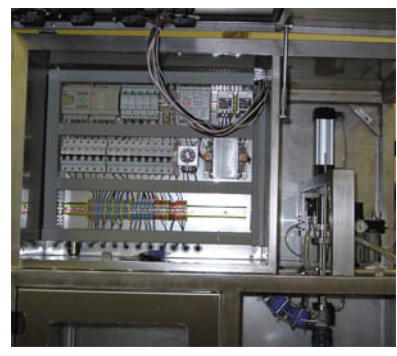
Есть возможность заказать оборудование с двумя отсеками для мойки. В этом случае производительность 100 бут/час.



Моюще-полоскающий отсек



Разливочный-укупорочный отсек



Электрическое управление, укупорка

Сохраняем право на изменение!

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для мытья, розлива и укупорки 18,9 л. (5 галлоновых) пластмассовых бутылей для питьевой воды.



ПРИНЦИП РАБОТЫ

Оборудование состоит из двух основных частей. В первом происходит внутреннее и наружное промывание, дезинфицирование и полоскание бутылок. Во втором розлив и укупорка. Полные, закрытые бутылки по желанию выходят из оборудования прямо, или под 90°-ом, или возвращаются к оператору.

В моющую часть бутылки вставляются вверх ногами в специальные корзины, присоединённые к цепной передаче. Оборудование, "чувствуя" новую бутылку, поднимает занавесы, которые разделяют от друг-друга разные моющие фазы. Цепная лента двигает новую бутылку в моющую часть оборудования, затем занавесы опускаются и начинается внутренняя и наружная мойка бутылей моющим средством. Эффективную внутреннюю мойку обеспечивают специальные моющие головки, которые под высоким давлением распыляют жидкость на всей внутренней поверхности бутылки. Таким образом хорошо промываются и критические места бутылки.

В исходном варианте оборудования мойка со средством происходит на двух местах, затем идёт внутреннее полоскание дезинфицирующим средством, потом внутреннее и наружное полоскание чистой водой. По желанию заказчика моющий процесс может быть и другой. Например мойка со средством на двух местах, промежуточное полоскание, дезинфицирование и конечное полоскание. В этом случае вода, стекающая с промежуточного полоскания идёт в канализацию, а вода с конечного полоскания идёт в отдельную ёмкость, откуда с помощью насоса поставляется на промежуточное полоскание. Второе полоскание происходит чистой или товарной водой. Необходимую концентрацию моющего и дезинфицирующего средства обеспечивают специальные, регулируемые дозаторы.

Выходя из моющей части оборудования специальный механизм переворачивает бутылку в наполняющую часть оборудования. Здесь бутылки находятся уже горлом вверх. Пневманический цилиндр вместе с предыдущими бутылками толкает промытую бутылку под розливочную головку и начинается разлив. Полная бутылка в следующем цикле движется под укупорочный механизм, захватывая пробку с

дозатора колпачка. Перед попаданием на бутылку, колпачки освещаются ультрафиолетовой лампой.

После закрытия наполненная бутылка выкатывается из оборудования. Вставление бутылок в оборудование и снятие их происходит ручным трудом, все остальные функции происходят полностью автоматически. Если не ставим новую бутылку в оборудование, тогда оборудование не работает, ожидает. В начале и в конце работы оборудование может управляться в "ручном" режиме.

ГЛАВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- эффективная, двойная мойка под высоким давлением снутри, снаружи горячим средством
- минимальная возможность разбавления моющего средства водой
- автоматическое дозирование моющего средства
- экономная эксплуатация
- центральное подключение воды, воздуха и электричества
- кнопка «Интенсивная мойка» - для мытья сильно загрязнённых бутылок
- кроме автоматического режима, ручной режим
- розлив, укупорка в чистой, фильтрованной воздушной среде
- дезинфицирование колпачков ультрафиолетовой лампой перед укупоркой
- легко чистить, простой уход

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАКАЗАННЫХ ОПЦИЙ МОГУТ ИЗМЕНЯТЬСЯ):

Производительность:	150 бут/час	300 бут/час
Подключение воды:	3/4", 5-6000 л/ч, мин. 2 бар	3/4", 8000 л/ч, мин. 2 бар
Подключение воздуха:	800 л/ч, 6 бар	1000 л/ч, 6 бар
Электрическое подключение:	400 В, 50 Гц, 6 кВт	400 В, 50 Гц, 9 кВт
Габариты (ДхШхВ):	2900х1600х2300 мм	6400х1320х2400 мм



Оборудование производительности 300 бут/час

Сохраняем право на изменение!

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для розлива газированной или минеральной водой, напитками в 0,2-10 л. пластмассовые или стеклянные бутылки. Для закрытия заказываются пластмассовые или винтовые колпачки и наклеивание самоклеющихся этикеток. Бутылки могут быть круглые или квадратные. Оборудование работает автоматически, только вставлением и снятием бутылок происходит ручным трудом.



ПРИНЦИП РАБОТЫ

Оборудование состоит из транспортёра и возле него расположенные блок, как розливочный. В случае опции укупорочный и этикировочный блок. Бутылки на конвейер поступают с движущегося стола.

Сенсор наблюдает за попаданием бутылок под розливочные головки. Поступлению других бутылок препятствует пневманическая перегородка. Розливочные головки, входящие в бутылки, наполняют их. После розлива перегородки выпускают заполненные бутылки и на их места поступают пустые. Снова начинается цикл заполнения. После розлива бутылки идут к укупорочному блоку, где на них попадают колпачки, а потом и наклеивание этикеток.

Работой блоков, с помощью датчиков, управляет центральный компьютер. Технологические данные, как размер употребляемых бутылок, скорость и тд. можно легко ввести через терминал, находящийся в электрическом шкафу. Оборудование останавливает работу и предупреждает рабочий персонал о возникших проблемах, таких, как нет колпачка, нет воды, давления и тд. Оборудование продолжает работу дальше только после устранения проблемы. К оборудованию опционально можно заказать датер с счётчиком.

При заказе необходимы следующие информации:

- размер, форма, тип бутылки (необходимы чертёж, образцы)
- размер, тип пробки (необходимы чертёж, образцы)
- вид напитка
- необходимая производительность
- нужны-ли надписи.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Размер употребляемых бутылок: 0,2-10 л

Производительность: 100-200 бут/час/головка (в зависимости от размера бутылки)

Количество разливочных головок: 4-10

Ширина ленты: (подбирается в зависимости размера бутылки)

Электрическое подключение: 400 В, 50 Гц, 1,2 кВт,

Защита: IP54

Потребность воздуха: 200 NI/p/ 6,3 бар

Вес: пр. 550 кг.

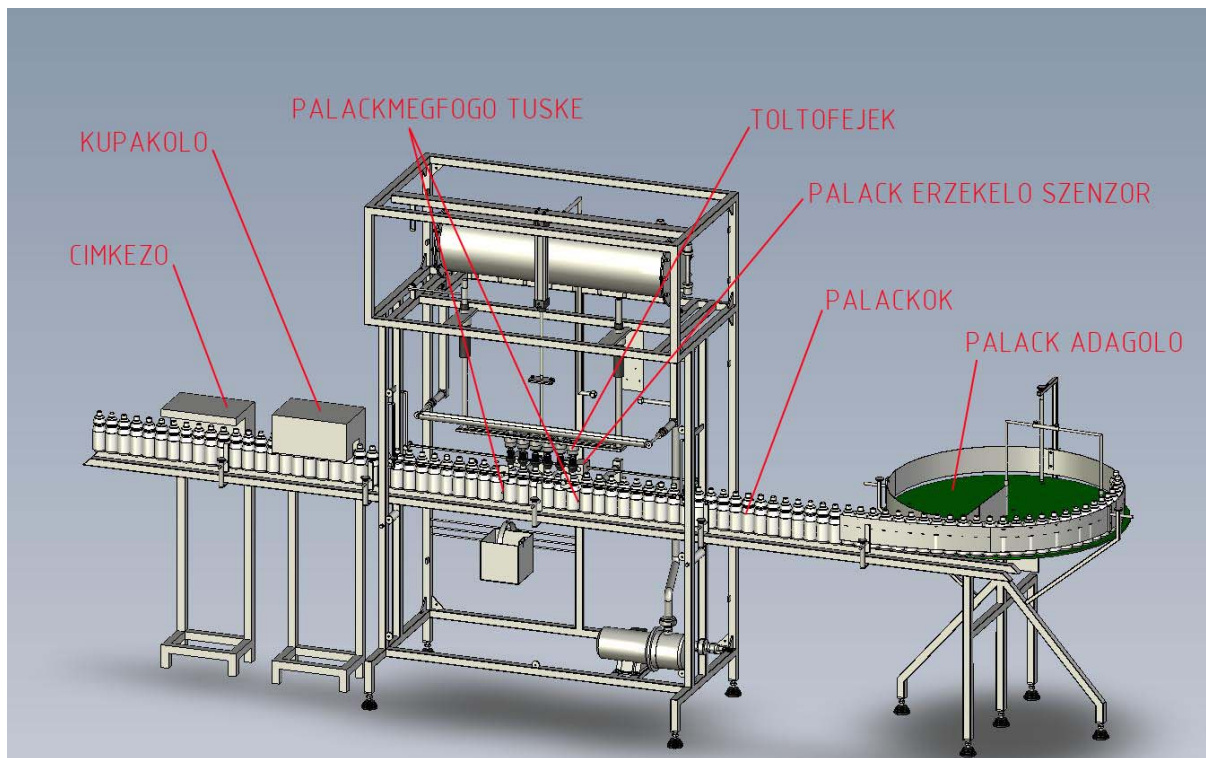


Схема расположения

Сохраняем право на изменение!



Сатуратор производительностью 1000 л/ч



Сатуратор производительностью
2000 или 3000 л/ч

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для изготовления газированной воды (розлив в сифоны), минеральной воды, шипучих вин и тд. Является одним из самых популярных наших изделий. Эти оборудования в данный момент считаются самыми надёжными и современными в Европе. Нашей продукции в мире.в употреблении более 200 шт.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- современный, инжекторный принцип сатурации;
- компактное исполнение, нужно лишь подключить к электричеству, к водяной сети и к углекислому баллону через редуктор;
- простое эксплуатирование - после запуска работает автоматически, легко чистить, простой уход;
- полностью нержавеющее исполнение, используются качественные и надёжные промышленные запчасти ведущих изготовителей мира (напр. OMRON, EBARA);
- оборудование, кроме насоса не содержит движущих деталей - вероятность поломки минимальная;
- возможность подключения разных ручных и автоматических розливочных машин;
- мало места занимает, легко переместить, чистить
- не требует особого ухода.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Производительность: 1000 - 8000 л/ч

Содержание CO₂ (сифоны): 7-10 г/л

Содержание CO₂ (ПЭТ): 5-8 г/л

Макс. давление напорного бака: 7 бар

Питание: 400 В, 50 Hz

Давление водопровода: 2-6 бар

Размеры (ДхШхВ), мм:

1000 л/ч - 1300х400х1500

2-3000 л/ч - 1500х650х1700

4-8000 л/ч - 1500х650х1800

Вес: в зависимости пр-сти: 80-200 кг.

Сохраняем право на изменение!



Оборудование с производительностью 1000 л/ч



Оборудование с производительностью 3000 л/ч

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Производительность: 1000 - 8000 л/ч

Содержание CO₂ (сифоны): 7-10 г/л

Содержание CO₂ (ПЭТ): 5-8 г/л

Макс. давление напорного бака: 7,5 бар

Питание: 400 В, 50 Hz

Давление водопровода: 2-6 бар

Размеры (ДхШхВ), мм:

1000-1500 л/ч - 2100х650х1700

2000-3000 л/ч - 2600х1000х1800

Вес: в зависимости пр-сти: 150-300 кг.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначено для изготовления газированных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков, газированной воды (розлив в сифоны), минеральной воды, шипучих вин и тд. Оборудование можно применять и в тех случаях, когда перед газированием, к воде нужно дозировать что-нибудь (например минеральные вещества, разбавленные в воде).

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- современный, инжекторный принцип сатурации;
- оборудование имеет дополнительную ёмкость, из которой на время дозируется сироп к воде перед газированием (премикс) - точное дозирование регулируется в широком диапазоне;
- компактное исполнение, нужно лишь подключить к электричеству, к водопроводу и к углекислому баллону через редуктор;
- оборудование использует готовый сироп или другое разбавленное вещество - опционально можно заказать к нему оборудование, изготавливающее сироп, и дозирующее в оборудование;
- простое эксплуатирование - после запуска работает автоматически, только нужно иногда добавлять сироп
- легко чистить, в напорную ёмкость вмонтирована моющая головка, простой уход;
- полностью нержавеющее исполнение, используются качественные и надёжные, промышленные запчасти, ведущих изготовителей мира (нпр. OMRON, EBARA);
- оборудование, кроме насоса не содержит движущих деталей - вероятность поломок минимальная;
- возможность подключения разных ручных и автоматических разливающих машин;
- занимает мало места, легко переместить.

Сохраняем право на изменение!



4-х головочное исполнение

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Производительности:

2 головок: 100–150 бут/час

4 головок: 150–200 бут/час

6 головок: 200–300 бут/час

8 головок: 350–400 бут/час

Давление: max. 4 бар

Габариты (ДхШхВ):

2 головок: 400x830x1600 мм

4 головок: 800x830x1600 мм

6 головок: 1100x830x1600 мм

8 головок: 1400x830x1600 мм

Вес пр.: 60 / 70 / 80 / 90 кг

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для розлива газированных (пиво, минеральная вода, напитки, шампанское итд.) и спокойных напитков (вино, вода) в стеклянные или пластмассовые (ПЭТ) бутылки разных размеров.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- простой принцип работы - не требуются дополнительные энергии, как электричество, воздух, и тд.
- возможность разлива тихих напитков гравитационно или с помощью насоса
- возможность разливать в бутылки от 0,2 л. до 2 л.
- возможность изготовления оборудования к индивидуальным бутылкам
- уровень разлива в бутылке на каждой головке регулируется
- возможность заказать оборудование с простым механизмом для закрытия бутылок кронен коркой или винтовой пробкой
- полное нержавеющее исполнение
- встроенная моющая головка, для возможности чистки SIP
- требуется минимальный уход
- маленький размер, идеальный для мини-заводов, лёгкое обслуживание.

При заказе укажите:

- область применения: газированная или негазированная жидкость, пиво, напитки и тд.
- тип бутылок (для индивидуальных бутылок просим образцы или чертёж)
- необходимая производительность
- нужен-ли механизм для закрытия кронен корки или винтовых колпачков
- нужен-ли насос?



Установка бутылей



Регулировка уровня



*укупорочный механизм для
кронен корки*

Сохраняем право на изменение!



4-х головочное исполнение

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование пригодно для заправки всех видов пластмассовых сифонов любого размера. Благодаря высокому техническому уровню, а также запатентованному принципу заправки, в каждой бутылке после заправки становится одинаковое давление и уровень.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- простое эксплуатирование - не требуются дополнительные затраты: пневматика, рабочая сила итд.;
 - одинаковый уровень и давление в каждой бутылке;
 - небольшие габариты;
 - легко вставлять и вынимать бутылки;
 - полностью автоматическая работа - бутылки нужно вставить и вынуть вручную;
 - автоматика исключает ошибки, возникающие при ручном разливе;
 - каждая головка регулируется отдельно - возможно заправка разных бутылок одновременно, возможность употребления индивидуальных бутылок;
 - легко чистить, простой уход;
- оборудование, кроме электрочастей, изготовлено из нержавеющей стали.



Головки

Может быть заказано до 6-головочного исполнения

ПРИНЦИП РАБОТЫ

После вставления сифона заправка начинается автоматически. Автоматика с помощью компьютера и заранее запрограммированными уровнями заполнения контролирует уровень газированной воды в сифоне, таким образом автоматически заправляет бутылку. Одинаковое давление обеспечивает весовой клапан. В конце заправки загорается лампочка. На точность автоматической заправки не влияет температура воды, пропускная способность клапана в головках и размер сифона. Нажатием кнопок можно добавить или сбавить давление. Заправку и сбавление позволяют маленькие магнитные клапана из нержавеющей стали.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Производительность:

1-х головочный:120 сиф/час

Вес: пр. 40-80 кг

Сохраняем право на изменение!



Вид сверху – с открытой крышкой



Вид сверху - с закрытой крышкой

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для внутреннего и наружного промывания и полоскания стандартных бутылок. Идеальный для мини-пивоварен и мини-заводов, выпускающий в возвратной таре вино, молоко, напитки, масло итд. Высокое качественное исполнение, простая работа, надёжность – гарантирует долгосрочную эксплуатацию и делают его популярным среди потребителей.

ГЛАВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- внутренняя и наружная мойка происходит горячим средством под высоким давлением;
- электрически нагретое моющее средство из отсека промывания возвращается в ёмкость, находящуюся на нижней раме оборудования, таким образом происходит экономное использование средства;
- одновременно можно мыть и полоскать 8-8 бутылок;
- полоскание происходит с помощью сетевой воды;
- в ёмкость средства вмонтированы датчики уровня - если уровень средства упадёт, оборудование перестанет работать, защищая насос от выхода из строя;
- возможность мытья индивидуальных бутылок;
- простое эксплуатирование, минимальный уход
- кроме насоса нет движущих деталей - вероятность поломок минимальна.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

После вкладывания бутылок и закрытием дверца моющей части автоматически начинается моющий процесс. Бутылки изнутри моют специальные форсунки, а снаружи крутящиеся форсунки. Моющий процесс длится до тех пор, пока дверь закрыта. Опционально можно заказать оборудование с таймером, в котором можно установить необходимое время мытья. После мытья со средством бутылки перекадываются в полоскающий отсек, где бутылки ополаскиваются сетевой водой.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Производительность: 400-500 бут/час

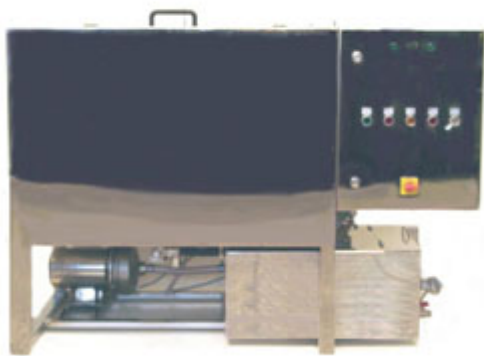
Бутылки: 0,33...2 л

Электричество: 400 В, 50 Гц, 2 кВт

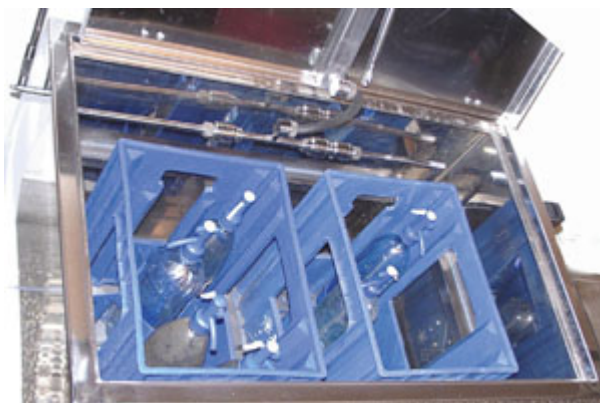
Размеры (ДхШхВ): 1000 x 500 x 1100 мм

Вес: пр. 80 кг.

Завод сохраняет право на изменение!



Общий вид



Внутренняя моющая часть

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для мытья (тёплым моющим средством) и полоскания пластмассовых ящиков разного размера, и в них расположенные сифоны.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Использование оборудования с крутящимися турбо-головками сохраняет товарный вид ящиков и бутылок.
- Экономное использование энергии и моющего средства.
- Возможность мыть одновременно двух 6, 8 или 10 местных ящиков.
- Процессом управляет микрокомпьютер, минимизируя человеческое влияние.
- Вставление и снятие происходит ручным трудом. Моющий процесс и полоскание управляется автоматикой.
- Эффективную мойку обеспечивают 4 крутящиеся форсунки, которые разбрызгивают средство, потом полоскающую воду на всю поверхность ящиков и бутылок.
- Простое пользование, минимальный уход, маленький размер.
- полностью нержавеющее исполнение.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

После вставления ящиков и закрытия дверцы начинается моющий процесс. Сперва происходит предварительное полоскание сетевой водой, затем мойка горячим средством и в конце конечное полоскание снова сетевой водой. Окончание моющего процесса показывает загорающаяся лампочка. В оборудовании есть функция интенсивной мойки, когда мойка со средством удваивается. Время мойки регулируется.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Производительность: 60-80 ящ/час
 Размеры ящиков: 2 шт 6, 8, 10 местных пластмассовые ящики
 Электричество: 230 В, 50 Гц, 3 кВт
 Габариты (ДхШхВ): 1300х600х920 мм
 Вес: пр. 80

Сохраняем право на изменение!



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Оборудование предназначено для пастеризации сока, пива в потоке.

ГЛАВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

На электрической панели оборудования нужно установить только необходимую температуру пастеризации, всё остальное делается автоматически. Работу оборудования контролирует компьютер.

Пастеризируемую жидкость нержавеющей насос качает в теплообменник, где предварительно обогревается уже выходящая жидкость.

Отсюда попадает в другой теплообменник через вспомогательный насос, где горячая вода доводит жидкость до установленной нами температуры (при пастеризации пива 72 С°). Температура горячей воды может быть макс. 85 С°, эту температуру электроника не допускает превышать. Нагретая жидкость держится в системе выдержки (змеевик), затем возвращается в первый теплообменник, где охлаждается. Регулирующим краном устанавливается точное количество протекающей жидкости. Из крана жидкость вытекает из оборудования. При пуске оборудования пастеризируемая жидкость не сразу нагревается на нужную температуру, поэтому жидкость циркулирует в системе по замкнутому кругу, пока температура не достигнет пастеризационной температуры (закрытый режим). Если температура поднимется на установленный нами уровень, оборудование начнёт выпускать жидкость.

К дополнительному теплообменнику подключается уже существующая охлаждающая система, таким образом можно достичь низкой температуры на выходе.

Конструкция пастеризатора делается на основании данных заказчика:

- необходимая производительность
- температура входящего пива
- необходимая температура выходящего пива
- параметры охлаждающей системы: тип хладагента, температура хладагента, количество (кг/с). Желательно лед-вода или хладагент, употребляемый в пищевой промышленности, с температурой 0-2°С.

На основании вышеперечисленных данных изготавливается пастеризатор и даётся точная спецификация.

Оборудование построено на раме, стоит на колёсах. Исполнение рамы защищает персонал от ожога. Изготовлено полностью из нержавеющей стали (кроме рамы теплообменников).

В оборудовании использованы качественные детали ведущих мировых изготовителей, обеспечивающие долгосрочную эксплуатацию. Например: теплообменники «SWEP», «TRANTER» насосы EBARA, клапана Danfoss, ASCO, электроника OMRON итд.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Производительность: 500...5000 л/ч

Максимальная температура пастеризации: 95 С°

Время выдержки: 10–60 сек.

Электрическое подключение: 400 В (50 Гц)

Электрическая мощность: в зависимости от производительности.
Габариты (ДхШхВ): 1500...2000х1000х1700 мм.
Вес: в зависимости от производительности.
Температура выходящего продукта (если на входе +2 С°): +4...5 С°.

Сохраняем право на изменение!



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Пастеризатором можно пастеризировать любые продукты, упаковка которых выдерживает высокие температуры. Оборудованием можно пастеризировать пиво, консервы, соки, и такие продукты, у которых температура пастеризации не превышает 92-95 С°.

ГЛАВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Более эффективный способ пастеризации, так как процесс пастеризации происходит в закрытой упаковке. Разлитый и закрытый продукт

помещается в термически изолированный шкаф. На продукт распыляется сперва тёплая, затем горячая вода, пока температура продукта не дойдёт до нами установленной. В одну бутылку вставляется датчик температуры, что измеряет настоящую температуру продукта во время всего пастеризационного цикла.

После выдержки оборудование начинает охлаждать продукт. Процесс пастеризации контролирует компьютер. На дисплее можно легко установить температуру пастеризации, время выдержки и тд. Таким образом пастеризатор можно приспособить к разным предписаниям пастеризации. Оборудование имеет программу чистки.

Эксплуатация оборудования экономное – воспользует воду своих ёмкостей, нагрев и охлаждение осуществляется принципом теплообмена.

Оборудование работает автоматически, требуется лишь минимальное наблюдение. Из-за небольшого размера и лёгкой передвигаемости идеальный для мини-пивоварен.

ГЛАВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

SCH-PA/400F (SCH-PA/600F)

Производительность: 528 шт (780 шт) 0,5 л. ЕВРО-стандартных пивных бут/цикл

Время пастеризации: 2-3 часа, в зависимости от размера/объёма упаковки

Максимальная высота упакованного продукта: 400 мм

Размер полезной площади одного подноса: 780 x850 мм (920x1030 мм)

Электрическое подключение: 400 В, 50 Гц, 13 кВт (25 кВт)

Габариты (ДхШхВ): 2270x950x1980 мм (2550x1120x1980 мм)

Вес: пр. 550 кг (700 кг)



Внутренняя часть



Термодатчик



Дисплей оборудования

Сохраняем право на изменение!

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

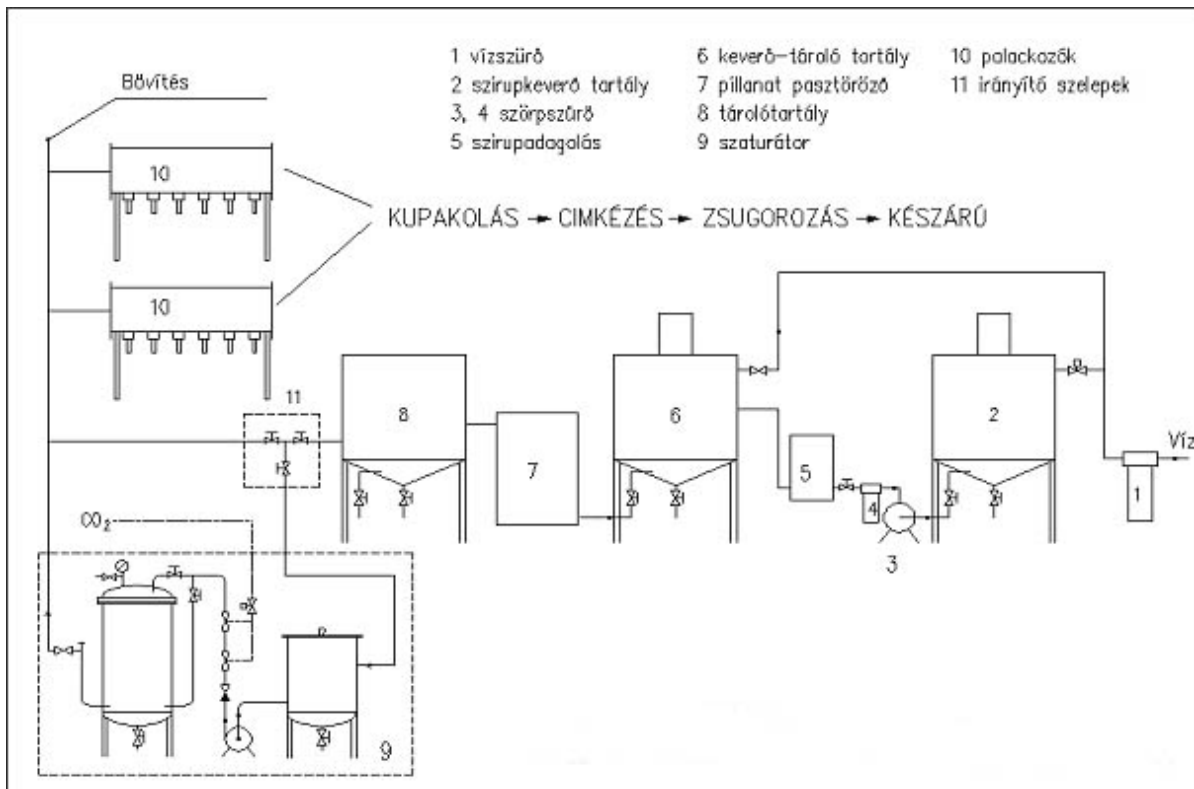
Оборудование пригодно для изготовления газированных и негазированных (соки, сладкие и слабоалкогольные, ледяной чай, и тд.) , а также и алкогольных напитков, . Данной технологией возможно и производство натуральных фруктовых напитков. Оборудование изготавливается в различных вариантах, согласно требуемой технологии изготовления напитка.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Работа оборудования по данной схеме: Через фильтр 1 поступает вода в размешивающую ёмкость 2. Согласно рецептуре здесь происходит приготовление сахарного сиропа. Дозатор 3 дозирует сахарный сироп в ёмкость 6, одновременно с водой. В эту ёмкость можно добавить к сиропу любой аромат. Готовая смесь закачивается в проточный пастеризатор 7. За это время можно начать готовить новую порцию сахарного сиропа. Когда ёмкость 6 опустошится, можно закачать новую дозу. Когда ёмкость 8 наполнится, пастеризатор выключается и начинается изготовление газированного напитка или готовый продукт непосредственно поступает на разливочную машину. Если продукт газуется, тогда в пастеризаторе жидкость необходимо охладить. Хорошая сатурация происходит при температуре около 10° С. Для изготовления слабоалкогольного напитка к смеси возможно дозировать и алкоголь перед пастеризацией. Для постоянной работы и изготовления разных ароматов возможно включить дополнительные ёмкости параллельно с ёмкостью 6.

НЕОБХОДИМЫЕ ДАННЫЕ ПРИ ЗАКАЗЕ:

- температура, пастеризации и время выдержки
- изготавливаемые напитки (газированные или нет, с возможностью дозировки алкоголя)
- натуральные или ароматизированные напитки
- производительность
- употребление сахара или сахарозаменителя
- необходимый уровень автоматизации.





Ёмкость-миксер



Пастеризатор



Сатуратор



Розлив



Сохраняем право на изменение!

Название фирмы:

SCH-Automatika Ltd

Место нахождения и адрес:

Dózsa major, H-2360 Gyál, HUNGARY

Tel/fax: +36 1 290 6838

E-mail: schfactory @sch-drinktech.com

Директор распорядитель: Schlotthauer László

Контактное лицо: Кишш Татьяна