

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Линия по производству сыра паста филата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
1.1. Описание линии.....	3
1.2. Состав линии.....	5
2. ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРА ПАСТА ФИЛАТА.....	6
2.1. Горизонтальный шнековый плавитель для плавления и вытягивания сырного сгустка, с двумя шнеками, мод. FOA2C200.....	6
2.2. Коллектор-гомогенизатор с двумя шнеками мод. CDC350.....	8
2.3. Формовочная машина мод. FR 4/250 для сыра паста филата.....	10
2.4. Автоматическая экструзионная машина мод. FRE12.....	12
2.5. Линия охлаждения сыра паста филата в виде колбасы.....	13
2.6. Подвижные тележки для предварительного охлаждения форматов сулугуни и палочки.....	14

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Описание линии

Данная линия по производству мягкого сыра паста филата выпущена под кодом ОКР (TNVED) 8434200000.

Общее название оборудования: ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРА ПАСТА ФИЛАТА.

Линия по производству мягкого сыра паста филата состоит из нескольких единиц (комплекса) оборудования, соединенных между собой. и предназначенных для совместного выполнения функций для производства мягкого сыра Моцарелла.

Данная линия обеспечивает полный технологический цикл производства мягкого сыра Моцарелла:

- После окончания процесса созревания, подготовленная сырная масса подается на горизонтальный шнековый плавитель для плавления и вытягивания сырного сгустка (по спецификации №1). Далее сырный сгусток выталкивается при помощи шнеков на коллектор-гомогенизатор (по спецификации №2), где продолжается обработка сырного сгустка до однородного состояния сырной массы и получения сыра.
- Шнеками коллектора-гомогенизатора сырная масса выталкивается в распределитель продукта (как указано в спецификации №3), который отвечает за дальнейшую подачу сыра либо в автоматическую экструзионную машину (по спецификации №7), г либо на формовочную машину (по спецификации №4).
- при попадании сырной массы в автоматическую экструзионную машину происходит окончательная обработка сырной массы с последующим выталкиванием сыра в пластиковый рукав (пакет), который клипсуется металлической клипсой.
- Заклипсованная с двух сторон упаковка сыра опускается в емкость для охлаждения при помощи ледяной воды (по спецификации №8), где сыр Моцарелла в упаковках перемещается по подвижной транспортерной системе через всю длину емкости, а на другом конце емкости выходит из воды. В упаковки сыра вручную укладываются в пластмассовые ящики и вывозятся в камеру готовой продукции.

- При попадании сырной массы в формовочную машину с помощью формовочных валиков различной формы (спецификации №№5 и 6) производятся сыры в форме палочек (колбасок) и сыры цилиндрической формы.
- Затем сыры в форме палочек и цилиндрической формы охлаждаются в подвижных тележках для охлаждения (спецификации №№ 9 и 10).

Оборудование данной линии будет смонтировано в производственном цехе Заказчика, удовлетворяющем необходимым санитарным условиям, установленных законодательством для пищевой промышленности. В производственном цехе предусмотрены коммуникационные и энергетические системы, которые обеспечивает Заказчик.

1.2. Состав линии

№П/П	Артикул	Наименование
1	109	горизонтальный шнековый плавитель для плавления и вытягивания сырного сгустка, с двумя шнеками, мод. FOA2C200
2	47	Коллектор-гомогенизатор с двумя шнеками мод. CDC350
3	-	Распределитель продукта в формовочную машину и в автоматическую экструзионную машину
4	159	Формовочная машина мод. FR 4/250 для сыра паста филата
5	161	Формовочный валик для сулугуни для формовочной машины мод. FR 4/250
6	162	Формовочный валик для палочек моцареллы для формовочной машины мод. FR 4/250
7	51	Автоматическая экструзионная машина мод. FRE 12
8	m9201512	Линия охлаждения сыра паста филата в виде колбасы
9	m9201514	Подвижные тележки для охлаждения форматов сулугуни и палочки
10	m9201512	Подвижные тележки для охлаждения форматов сулугуни и палочки

2. ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРА ПАСТА ФИЛАТА

2.1. Горизонтальный шнековый плавитель для плавления и вытягивания сырного сгустка, с двумя шнеками, мод. FOA2C200



Описание:

Данная установка, оснащена:

- двумя независимыми друг от друга шнеками, которые работают в двух направлениях (вперед и назад). Шнеки также могут работать с разными скоростями. Скорость может отрегулироваться в любом моменте и этапе процесса. С целью облегчить разгрузку, включается в панель управления специальная функция для медленного вращения шнеков и автоматического открывания дверцы входа (подачи);
- антипригарным покрытием из тефлона, которое не позволяет продукту пригорать на стенках и на шнеках у камеры варки, таким образом обеспечивается полная разгрузка камеры варки и абсолютная чистота.
- расходомер-счетчиком;
- панелью управления и контроля разными этапами работы.
- платформой с лестницей для удобства обслуживания оператором.

Технические характеристики:

Производительность до 750 Кг/час в зависимости от продукта, учитывая производственные циклы 20 мин.

Производительность производства до 250 кг в цикле.

Шнеки с регулирующей скоростью, независимые друг от друга.

Регулируемый режим шага в двух направлениях.

Дверца для автоматической выгрузки, при команде оператора.

Габаритные размеры (ДхШхВ): 2700x850x1650 мм.

Аксессуары включенные:

- Автоматическая выгрузка для горизонтального шнекового плавителя для плавления и вытягивания сырного сгустка мод. FOA2C200.

2.2. Коллектор-гомогенизатор с двумя шнеками мод. CDC350



Далее сваренный сырный сгусток выталкивается при помощи шнеков на коллектор-гомогенизатор, где продолжается обработка сырного сгустка до однородного состояния сырной массы.

Описание:

Для обработки и подачи продукта в экструзионную машину и формовочную машины.

Полностью изготовлен из нерж. стали, с камерой замешивания продукта, с двумя шнеками, с вариатором скорости подачи и с возможностью менять направление вращения.

Оснащен, регулируемыми по высоте ножками, краном для слива в самой нижней точке камеры замешивания и рубашкой для нагрева.

Технические характеристики:

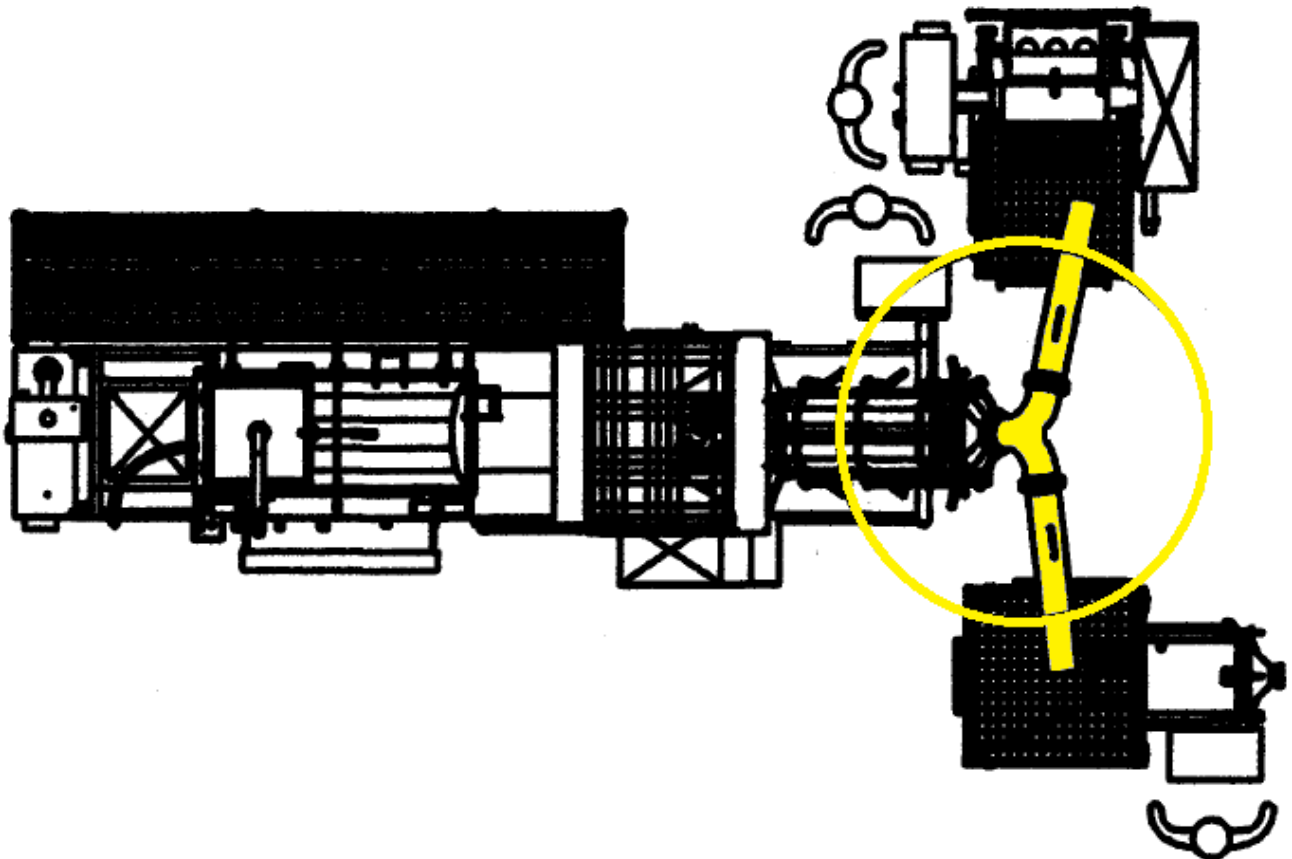
Габаритные размеры (ДхШхВ): 3105x1630x1925 мм

Высота подачи: 1590 мм

Наклон: 35°

Аксессуар включенный:

- Распределитель продукта в формовочную машину и в экструзионную машину, оснащен трубой из нержавеющей стали типа AISI-304, диаметра 150 мм и длины 1.180+1.180 мм.



2.3. Формовочная машина мод. FR 4/250 для сыра паста филата

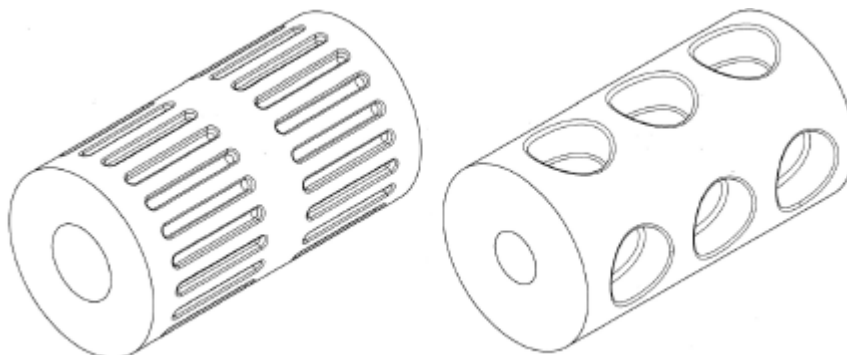


Технические характеристики:

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI-304. Все части, которые находятся в прямом контакте с продуктом покрыты антипригарным покрытием тефлоном PTFE. (Teflon Dupont).
- Структура со шнеками подогревается с помощью тэн.
- Максимальная доступность для легкой и полной очистки.
- Включает панел управления и электрический щит водонепроницаемым корпусом из нержавеющей стали.

Включает:

- Формовочный валик для сулугуни для сыров диаметра 100 мм и высоты 50 мм
- Фасовочный валик для палочек моцареллы, диаметра 15 мм и длины 150 мм



Технические данные:

Мощность: 2 кВт/ч

Производительность: дл 1,200 кг/ч

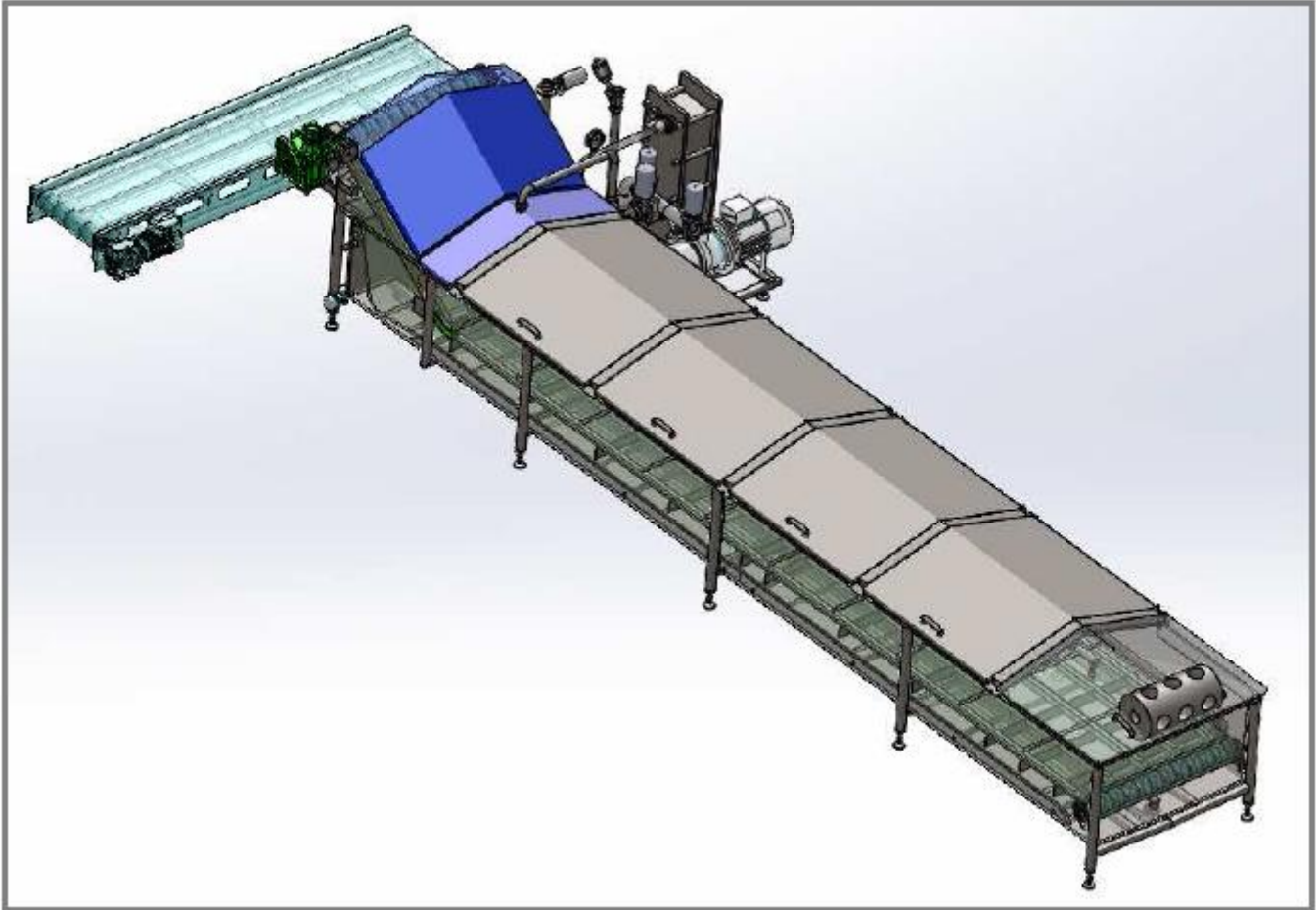
2.4. Автоматическая экструзионная машина мод. FRE12



Установка оснащена двумя шнеками с вариатором скорости. Полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI-304. Все части, которые находятся в прямом контакте с продуктом, покрыты антипригарным тефлоном PTFE. Оснащена также камерой для подачи продукта с рубашкой для рециркуляции горячей воды, экструзионной трубой и электрическим щитом из нержавеющей стали для управления установки.

Производительность: до 1.200 кг/час
Мощность: 2 кВт/час
Размеры (ДхШхВ): 1500х900х1500 мм
Вес: 300 кг

2.5. Линия охлаждения сыра паста филата в виде колбасы мод. M9201512



Линия состоит из бассейна шириной 1 м и на 15 м в длину и 450 мм глубиной. Емкость предназначена для охлаждения сыра моцарелла в виде колбасы. В емкости размещена пластиковая лента для выгрузки продукта. Температура продукта на выходе линии будет зависеть от температуры на входе и времени пребывания (регулируемое).

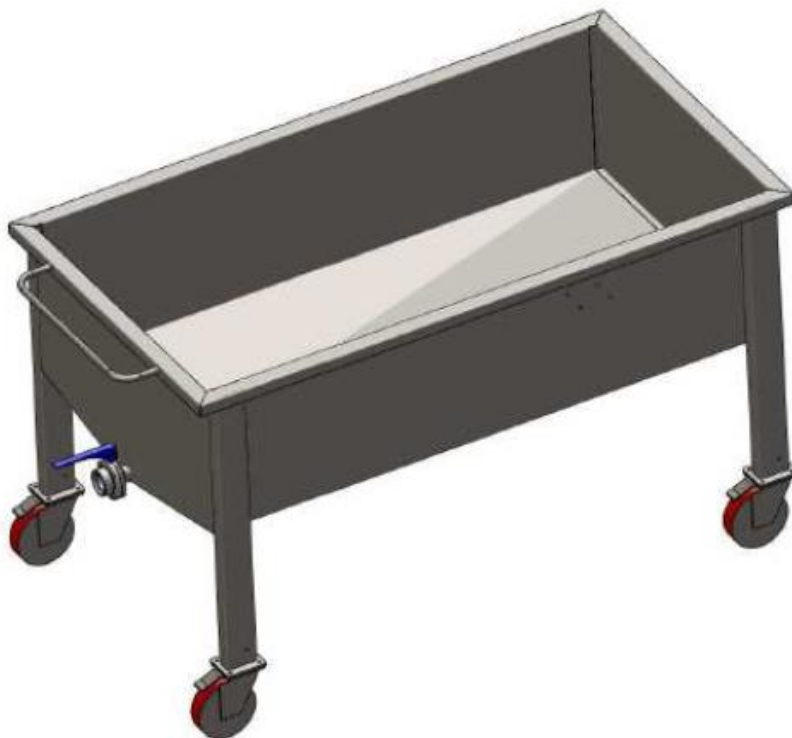
Технические характеристики:

- Емкость с регулируемыми ножками
- Емкость закрытого типа, чтобы гарантировать поддержание температуры
- контроль температуры с помощью терморегулятора, который регулирует поток ледяной воды.
- Пластинчатый теплообменник для охлаждения воды.
- Циркуляция охлажденной воды через насос и контур всасывания-подачи
- включает систему обдувки для удаления воды с поверхности сыров и транспортную ленту типа пластиковая сетка, длина 4000 мм, полезная ширина 400 мм. Лента приводится в действие с помощью мотор-редуктора с преобразователем частоты.

Технические данные:

- Размеры (ДхШхВ): 16.960x1.900x2.010 мм
- Производительность насоса рециркуляции: 15.000 л/ч
- Электропотребление: 2,6 кВт

2.6. Подвижные тележки для предварительного охлаждения форматов сулугуни и палочки



Тележка в виде ванны, чтобы предназначена для заполнения ледяной или водопроводной водой (в зависимости от желания Заказчика) для предварительного охлаждения сыра, поступающего из формовочной машины.

Технические характеристики:

- Боковая переливная труба для слива избытка воды
- трубчатый шасси
- 4 поворотных колеса для легкой подвижности тележки
- изготовлено из нержавеющей стали AISI-304
- внутренние размеры (ДхШхВ): 1500x800x400 мм