



ОБОРУДВАНЕ ЗА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Възможни са печатни грешки. Запазено правото на промени. Снимките и чертежите са с илюстративни цели.

СЪДЪРЖАНИЕ

	Универсални машини за рязане и миксиране	3
	Специализирана производствена линия за рязане на кашкавал и сирене на точно тегло	5
	Машини за рязане на пити кашкавал и сирене	7
	Танк за термосвиваемо фолио	9
	Дозиращи устройства за пастообразни продукти	11
	Линия за пълнене на чушки с извара	12
	Машина за опаковане на масло	14
	Дозиране на топени сирена	16
	Преса за топени сирена	18
	Смесител за крема сирене	19
	Инсталации за ледена вода	21
	Друго оборудване	22

УНИВЕРСАЛНА МАШИНА ЗА РЯЗАНЕ И МИКСИРАНЕ

Машината е предназначена за приготвяне на разнообразни продукти – топено сирене, млечни кремове, пастети, майонеза, кетчуп, продукти за детско хранене, пълнежи от шоколад, сурими, емулсии, мармалад, сосове и др. продукти с аналогични рецепти.

Стандартно машината се състои от термоизолиран съд, в който разбъркващ механизъм и триножов кутер позволяват рязането и миксирането. Оборотите на въртене на бъркалката и на ножовете са плавно безстепенно регулируеми.

Вътрешната повърхност на съда е полирана киселиноустойчива неръждаема стомана, което улеснява неговото почистване. Съдът се предлага с полезен обем от 80 и 150 л. Линейно задвижване позволява работа под наклон от 30°, както и изсипване на съдържанието.

Капакът на съда се отваря и затваря отново чрез електромеханично линейно задвижване, а по време на работа се заключва с винтови фиксатори (опционално се предлага автоматична пневматична блокировка). За уплътнение на съда по време на работа се използва въздушно уплътнение.

Управлението на машината е компютризирано – контролер Delta с touch screen, позволяващо разнообразни настройки и запаметяване на голям брой рецепти. Опционално се предлага контролер Siemens.

Опционално към машината може да бъде изработен повдигач-обръщач за зареждане на суровината (вж. Допълнително оборудване, за 150 л. - арт. номер 3120031635), както и буферен съд за готов продукт (вж. Допълнително оборудване, арт. номер 62401958).

Опционално към машината може да бъде изработен повдигач-обръщач за зареждане на суровината (вж. Допълнително оборудване, за 150 л. - арт. номер 3120031635), както и буферен съд за готов продукт (вж. Допълнително оборудване, арт. номер 62401958).

Всички части на машината, които са в контакт с продукта, са изработени от киселиноустойчива неръждаема стомана AISI 316, а останалата част – от AISI 304. Машината е изработена в съответствие с директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC, и USDA наредба.

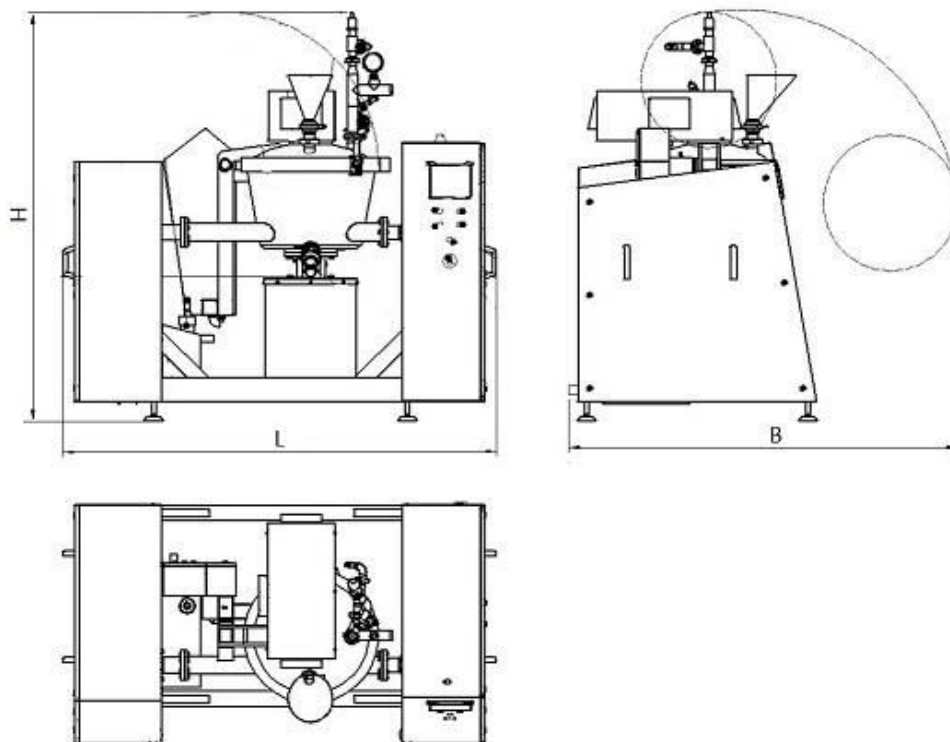


В зависимост от продукта, който ще се произвежда, опционално машината се предлага с:

- парна риза за подгряване или охлаждане на продукта;
- вакуум помпа 25 m³/h (Speck);
- впръскване на директна пара;
- ръчен кран за изпразване DN65;
- пневматичен кран за изпразване DN65;
- пневматично заключване на капака;
- апаратура за пара.

Технически данни:

Арт. номера	61.2410.08	61.2410.15
Полезен обем	80 l	150 l
Обороти на ножовете	300-3000 об./мин.	300-3000 об./мин.
Обороти на бъркалката	10-70 об./мин.	10-70 об./мин.
Инсталирана мощност	22 kW	35 kW
Захранване – ток/пара/въздух	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8

**Размери:**

Арт. номера	61.2410.08	61.2410.15
Дължина	2240 mm	2365 mm
Широчина в работно положение	1280 mm	1455 mm
Широчина при положение на изсипване	2015 mm	2255 mm
Височина	1700 mm	1955 mm
Височина при отворен капак	2110 mm	2505 mm

СПЕЦИАЛИЗИРАНА ПРОИЗВОДСТВЕНА ЛИНИЯ ЗА РЯЗАНЕ НА КАШКАВАЛ И СИРЕНЕ НА ТОЧНО ТЕГЛО, 6130101000

Машината е предвидена за рязане на кашкавал и бяло саламурено сирене от правоъгълна пита на парчета с точно тегло. Линията е модулна конструкция, която се състои от машина за рязане на точно тегло и чек везна с реджектор.

Продуктът се подава на транспортьор с везна, където се измерва неговото тегло. Така измереното парче се транспортира към режещата гилотина. По време на движението формата и размерите на парчето се измерват с лазерни сензори. С така получените параметри микропроцесор изчислява дебелината на всеки слайс, който гилотината трябва да отреже. След гилотината всеки слайс попада на чек везна и при отклонение от зададеното тегло се отделя с реджектор.

Машината за рязане се състои от изходящ транспортьор; везна с полиуретанова лента (ръчно и автоматично нулиране); транспортьор за позициониране на парчетата с полиуретанова лента; 3D сканиране с лазерни сензори; режещ механизъм с гилотинен тефлонизиран нож, задвижван със серво мотор; възел за придържане на парчетата по време на рязане и изходящ транспортьор.

От изходящия транспортьор парчетата се подават към чек везна и реджектор. Те се състоят от три транспортьора и тегленето е динамично (ръчно и автоматично тариране на везната).

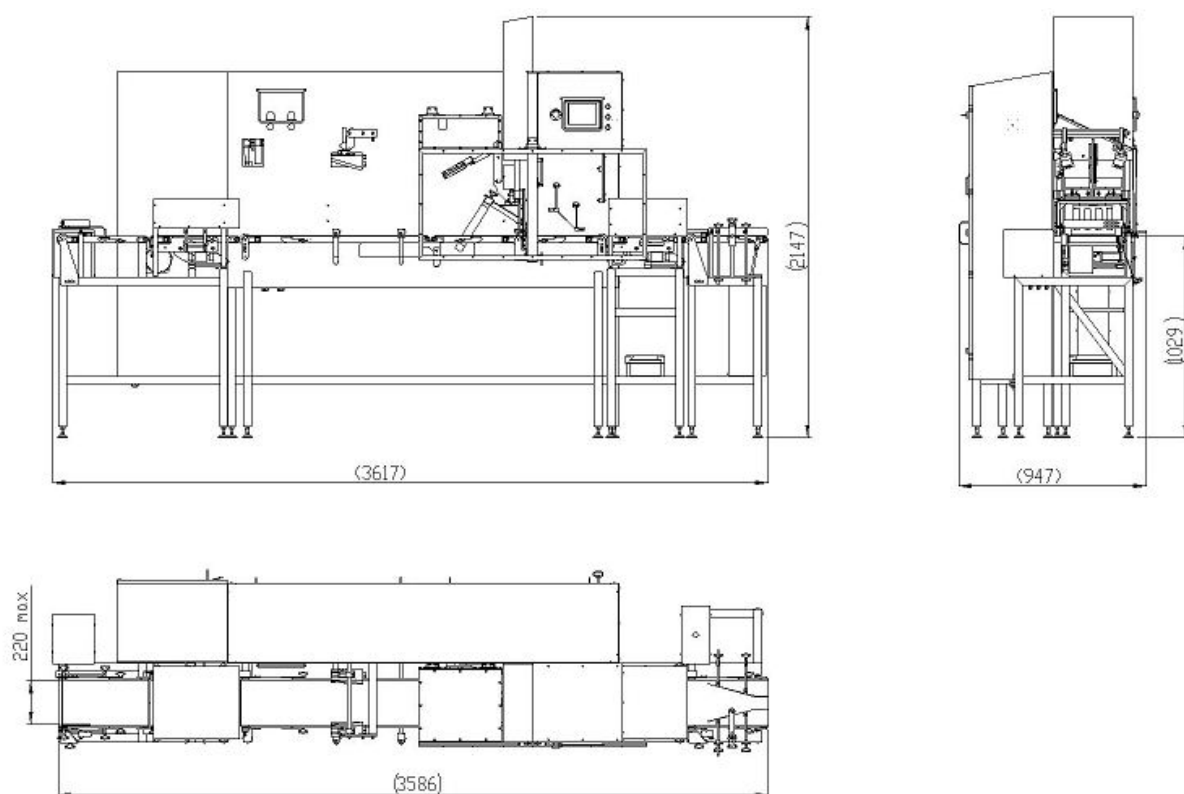
Управлението е Delta с touch screen със софтуер, който е специално програмиран за работата на машината, онагледяващ технологичния процес и предоставящ възможност за въвеждане на програми.

Машината е изработена от неръждаема стомана AISI 316, като цялата конструкция е предвидена за лесно почистване.



Технически данни:

Производителност	до 60 парчета/минута (в зависимост от теглото)
Големина на порциите	от 150 до 1000 g
До размери на изходния продукт /по договаряне/	400x220x150 mm
Захранващо напрежение	3 x 400 V, 50 Hz
Инсталирана мощност	5 kW
Захранване с въздух	Ø 6 mm
Обхват изходяща везна	до 6000 g (точност 0,5 g)
Чек везна	до 1000 g (точност 0,2 g)



Размери:

Дължина	3620 mm
Широчина	950 mm
Височина	2150 mm

Машината изпълнява изискването на Наредбата за предварително опакованите количества продукти:

Номинално количество (Qn, Vn) в грамове или милилитри	Максимално отклонение	
	%	грамове или милилитра
от 5 до 50	±9	-
от 50 до 100	-	±4,5
от 100 до 200	±4,5	-
от 200 до 300	-	±9
от 300 до 500	±3	-
от 500 до 1000	-	±15
от 1000 до 10 000	±1,5	-

МАШИНИ ЗА РЯЗАНЕ НА КАШКАВАЛ И СИРЕНЕ

МАШИНА ЗА РЯЗАНЕ НА ПИТИ КАШКАВАЛ И СИРЕНЕ

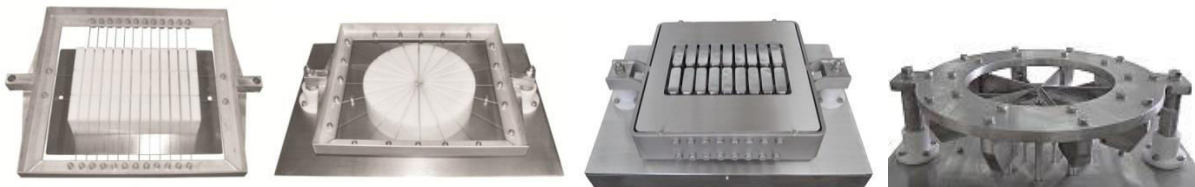
Машината е предназначена за рязане на кръгли или правоъгълни пити кашкавал или сирене на парчета с определени размери и конфигурация. В зависимост от вида кашкавал, инструментът за рязане се изработва със струни (61.2736.11) или с ножове (61.2736.12).

Формата на инструментите, т.е. броят на парчетата, се изработва по задание на клиента, при което една машина може да работи с множество различни инструменти, а тяхната смяна изисква едва ок. 3-4 мин.

Задвижването на режещия инструмент се извършва с помощта на пневматичен цилиндър след едновременно натискане на двата джойстика.

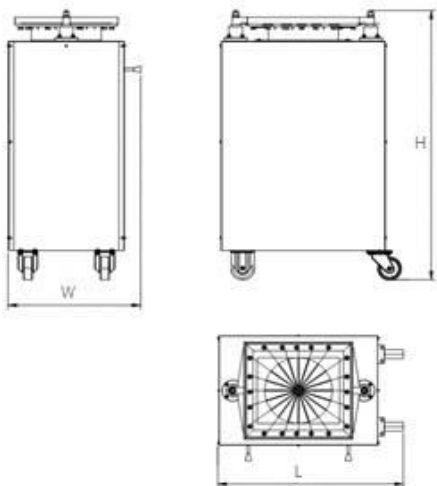
Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

При запитване машината може да бъде предложена за разнообразни размери пити и конфигурации на рязане, както и за рязане други хранителни продукти (например енергийни барове).



Технически данни:

Макс. размери на питата	Ø 300 mm	Ø 400 mm	500x300 mm
Макс. височина на питата	150 mm	150 mm	150 mm
Работно налягане	max. 0,6 МПа	max. 0,6 Мпа	max. 0,6 МПа
Разход на въздух (примерен)	8 л/цикъл	8 л/цикъл	8 л/цикъл
Габаритни размери	805x570x1200-1520 mm	905x670x1200-1520 mm	955x570x1200-1520 mm



КОМБИНИРАНА МАШИНА ЗА– РЯЗАНЕ НА ПИТИ КАШКАВАЛ, 6210250005

Машината е комбинация от два режещи инструмента с ножове. Единият от тях е предназначен за изрязване на сърцевината на питата, а другият за разрязването ѝ на определен брой парчета.

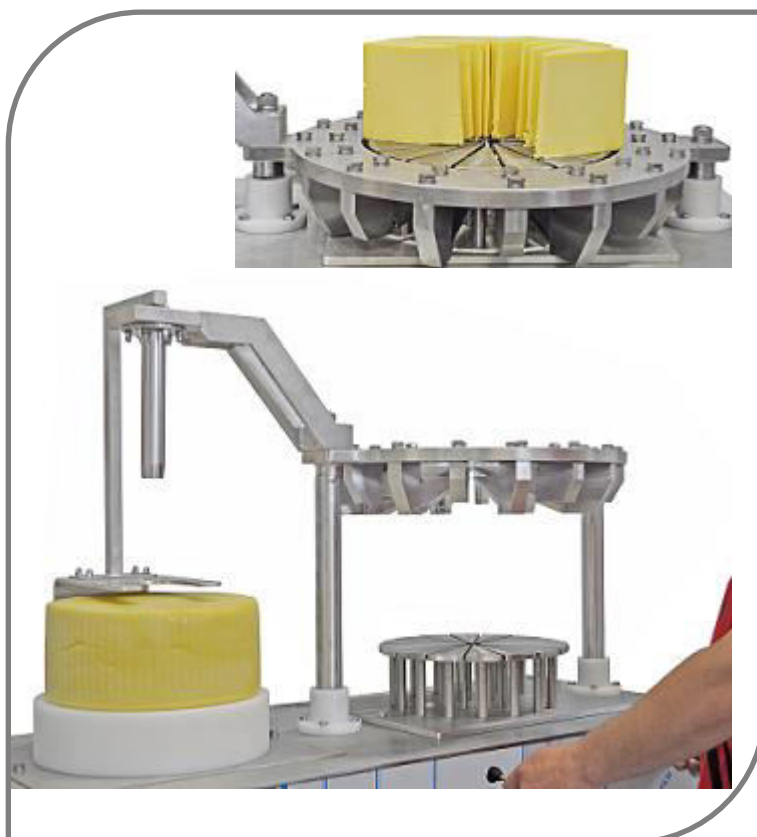
Питата кашкавал се поставя от оператора на мястото за изрязване на сърцевината, а след това се премества върху режещия инструмент за парчета. Отстранената сърцевина се избутва автоматично от режещия сферичен нож.

Задвижването на режещите инструменти е едновременно и се извършва с помощта на пневматичен цилиндър.

Формата на инструментите, т.е. броят на парчетата, се изработва по задание на клиента,

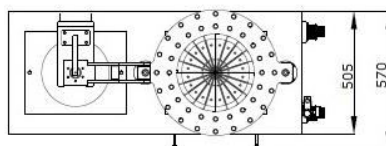
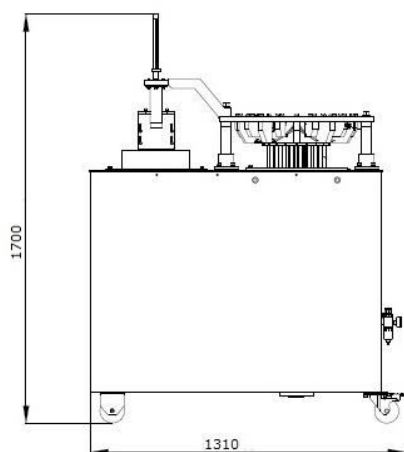
при което машината може да работи с множество различни инструменти, а тяхната смяна изисква едва ок. 3-4 мин.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).



Технически данни:

Работно налягане	max. 0,6 MPa
Диаметър на питата	280 mm
Макс. височина на питата	120 mm
Диаметър на изрязаната сърцевина	50 mm
Габаритни размери на машината	1310x570x1700 mm



ТАНКОВЕ ЗА ТЕРМОСВИВАЕМО ФОЛИО

ТАНК ЗА ТЕРМОСВИВАЕМО ФОЛИО, 62.5112.01

Машината е предназначена за опаковане на хранителни продукти с термосвиваемо фолио чрез потапянето им в гореща вода.

Опакованият в термосвиваемо фолио продукт се поставя върху работния плот и при задействане на машината се потапя във ваната с гореща вода за определен период от време, достатъчен за да обвие фолиото плътно продукта и да се получи качествена опаковка. Времето за потапяне на продукта и температурата на водата могат да се настройват.

Загряването на водата във ваната се извършва с електрически нагреватели, а за улавяне на твърди частици тя е снабдена с филтър. Машината се доставя с аспирационна шапка, опционално се предлага и без нея.

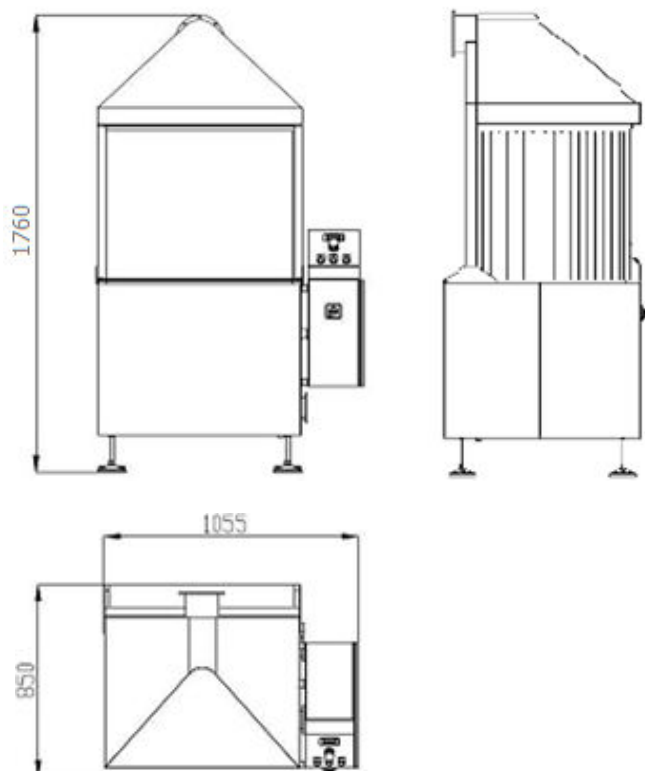
Задвижването на работния плот се извършва с помощта на пневматичен цилиндър.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Размер на работния плот	685x585 mm
Макс. тегло на продукта	50 kg
Инсталирана мощност	27,1 kW
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Нагряване	3x9 kW
Захранване с въздух	5-6 bar



Размери:

Дължина	1055 mm
Широчина	850 mm
Височина	1760 mm

АНАЛОГИЧНИ

**Танк за термосвиваемо
фолио
62.5110.01**

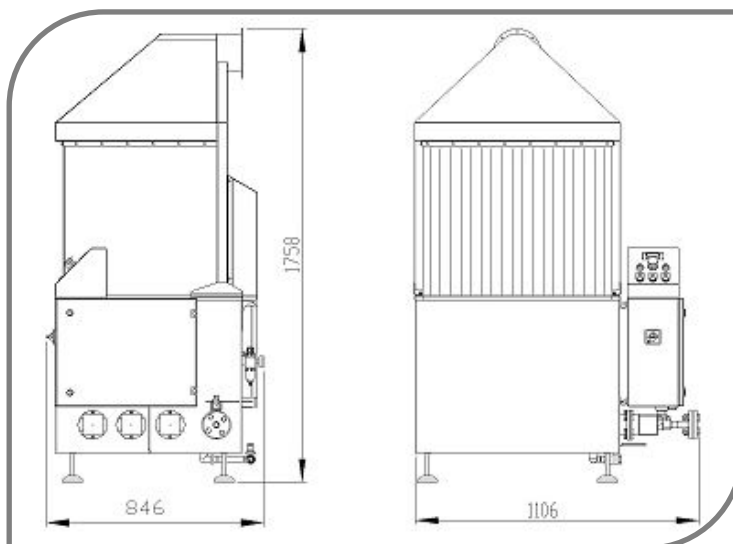
- без аспирационна шапка.

**Технически данни:**

Размер на работния плот	685x585 mm
Макс. тегло на продукта	50 kg
Инсталирана мощност	27,1 kW
Захранване – ток / въздух	3x400V/50 Hz / 5-6 bar
Размери	1055x850x1215 mm

**Танк за термосвиваемо
фолио
6321100000**

- с аспирационна шапка;
- с комбинирано нагряване на
пара и електричество.

**Технически данни:**

Размер на работния плот	685x585 mm
Макс. тегло на продукта	50 kg
Инсталирана мощност	27,1 kW
Електрическо нагряване	3x9 kW
Парно нагряване	3 bar, 130°C
Захранване – ток / въздух	3x400V/50 Hz / 5-6 bar
Размери	1110x846x1760 mm

ДОЗАТОРИ НА ПОСТООБРАЗНИ ПРОДУКТИ

ДОЗИРАЩО УСТРОЙСТВО ЗА ПОСТООБРАЗНИ ПРОДУКТИ, 61.2734.00

Устройството се използва за дозиране на продукти от хранителната промишленост с висок вискозитет – джемове, кремове, сосове, салати и др. Предназначено е за работа в неголеми производства.

Максималният обем на дозирания продукт е 100 ml (може да се изработи до 1000 ml), а точността на дозиране е до 2 ml.

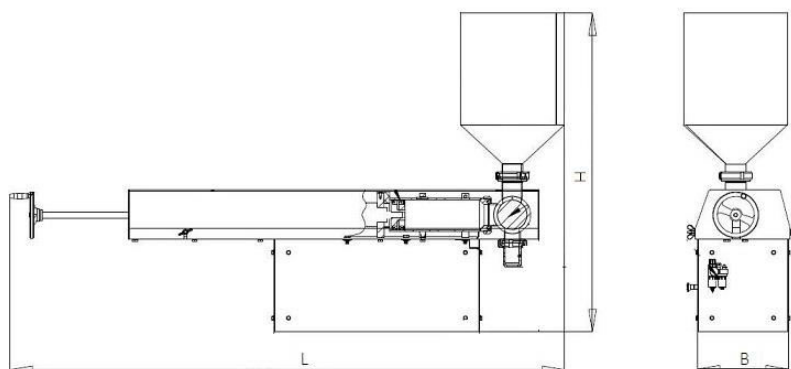
Бункера на устройството е с обем ок. 11 l. Дозиращата група е разглобяема, което позволява бързо и лесно почистване. Обемът на дозирания продукт и на дозиране са настройваеми.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).



Технически данни:

Макс. обем на дозиране	100 ml
Вместимост на бункера	11 l
Работно налягане	6 bar
Размери	920x855x290 mm



АНАЛОГИЧНИ

Дозатор на пастообразни продукти 61.2734.10



Технически данни:

Макс. обем на дозиране	1000 ml
Вместимост на бункера	20 l
Работно налягане	6 bar
Размери	1500x855x310 mm

ЛИНИЯ ЗА ПЪЛНЕНЕ НА ЧУШКИ С ИЗВАРА

ЛИНИЯ ЗА ПЪЛНЕНЕ НА ЧУШКИ С ИЗВАРА, 6821040200

Линията е полуавтоматична и е предназначена за пълнене на чушки с извара. Тя има четири работни места и се състои от транспортираща лента, количка с бункер и помпа за зареждане със суровина и управляващи възли.

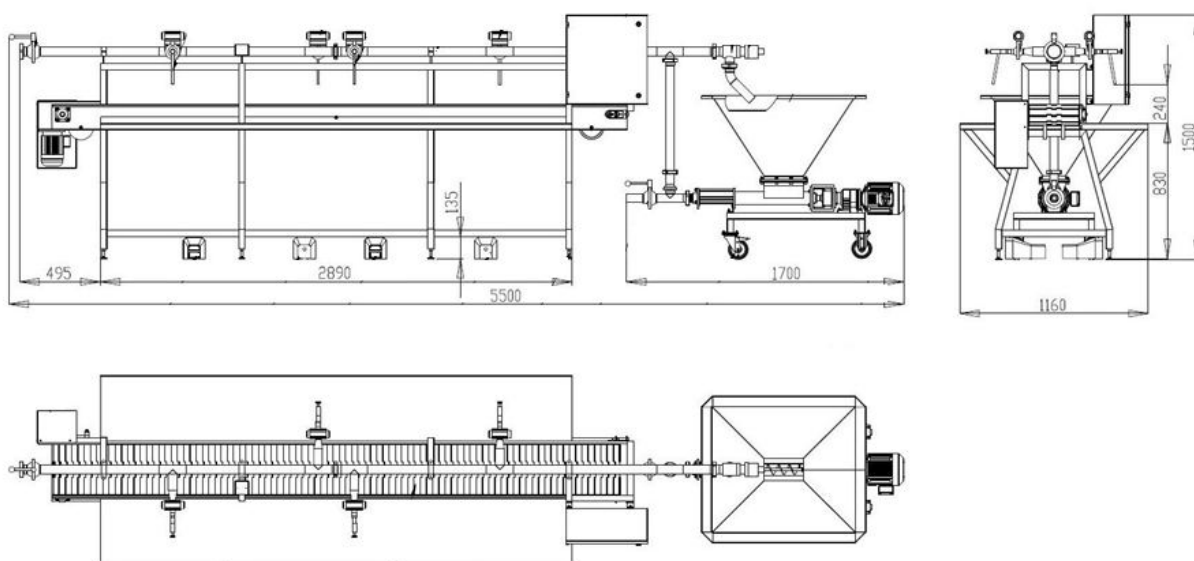
След напълването на бункера със суровина и стартирането на процеса, помпа осигурява достигането на суровината до работните места по тръбопровода. Скоростта на въртене на помпата е регулируема. Пълненето на чушките е ръчно и се извършва помощта на пневматичен кран, управляван от команден педал. Чушките се зареждат на работния плот и след напълването им се транспортират чрез конвейера. Мотор-редукторът осигурява правилното движение на конвейера. При нужда предпазен клапан осигурява безаварийното връщане на суровината в бункера.

Линията е изработена от неръждаема стомана, марка 1.4301 (AISI 304), а захранващият със суровина тръбопровод, както и прилежащите му части - от неръждаема стомана марка 1.4401 (AISI 316) - разрешена за контакт с хранителна среда. Отговаря на стандарт БДС EN 1672-2:2005+A1:2009 и на HACCP.



Технически данни:

Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Управляващо напрежение	24 V DC
Инсталирана мощност	1,8 kW
Налягане на въздуха	7,5-7,8 bar



Размери:

Дължина	5500 mm
Широчина	1160 mm
Височина	1500 mm

МАШИНИ ЗА ОПАКОВАНЕ НА МАСЛО

МАШИНА ЗА ОПАКОВАНЕ НА МАСЛО, 6511000000

Автоматичната машина е предназначена за опаковане на масло в алуминиево фолио или пергаментна хартия. Възможна е изработката на машини с различни капацитети, всяка една от тях може да опакова продукти в предварително определени интервали.

Подаването на продукта се извършва през бункер с шнекове, изработени от неръждаема стомана. Всички повърхности на машината, които са в контакт с продукта са изработени от неръждаема стомана и съгласно изискванията на Европейския съюз.

Машината се предлага за опаковане на различни обеми: 100-125 гр. или 180-250 гр., или 400-500 гр. Производителността е плавно регулируема чрез честотно управление и зависи от грамажа и вида на опаковката (при опаковки 180-250 гр, производителност 35-70 бр./мин). Машината е оборудвана със защитна система.

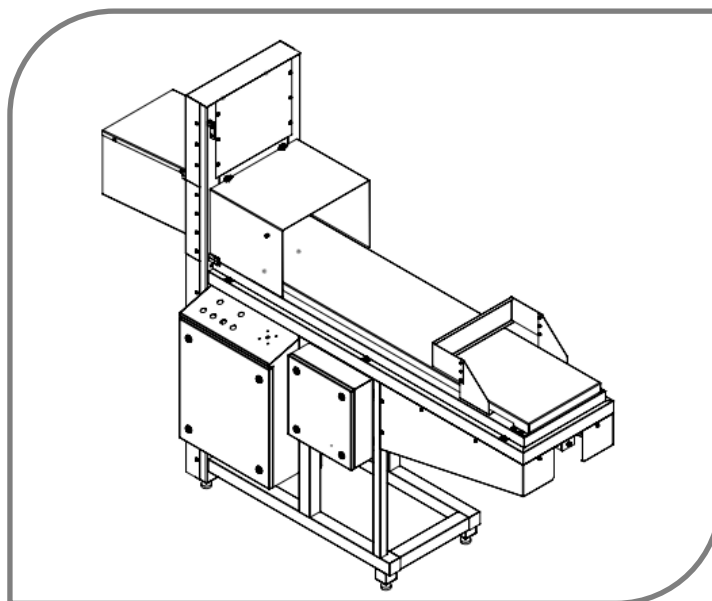


Технически данни:

Арт. номер	6511000300	6511000500	6511000200
Доза	100-125 гр.	180-250 гр.	400-500 гр.
Капацитет	макс. 70 бр./мин. 40-50 бр./мин. номинал	макс. 70 бр./мин. 40-50 бр./мин. номинал	макс. 40 бр./мин. 20-30 бр./мин. номинал
Размер на опаковката	100 g - 75x50x29 mm 125 g - 75x50x37 mm	180 g - 100x75x26 mm 200 g - 100x75x29 mm 250 g - 100x75x37 mm	400 g - 132x75x45 mm 450 g - 132x75x50 mm 500 g - 132x75x56 mm
Капацитет на бункера	60 kg		
Опаковъчен материал	алуминиево фолио или пергаментова хартия		
Диаметър на ролката	до 400 mm		
Дебелина	0,06-0,08 mm		
Инсталирана мощност на основното задвижване	2,62 kW		
Размери на машината	2920x2490x1930 mm		
Изисквания към средата	Макс. температура на въздуха 30°C Отн. влажност на въздуха при 20°C: макс. 75%		

**Гилотина за рязане на
масло, 6831100000**

- пневматично задвижване на
ножа.



Технически данни:

Капацитет	max. 1000 kg/h
Размери на блока	380x260x230 mm, 20 kg
Инсталирана мощност	0,38 kW
Размери	2390x680x1850 mm

МАШИНИ ЗА ДОЗИРАНЕ НА ТОПЕНИ СИРЕНА

МАШИНА ЗА ДОЗИРАНЕ НА ТОПЕНИ СИРЕНА, 6710000400

Машината е предназначена за дозиране на високовискозни продукти от типа на топени сирена, салати и под.

Продуктът се зарежда в бункера на машината, от където през специална система се подава към три дозиращи глави. Скоростта на движение се регулира с помощта на серво мотори. Парна риза осигурява поддържането на температурата на продукта. Контролер с touch screen панел позволява следенето на всички процеси, както и на нивото на продукта в бункера, неговата температура и др.



Опционално на входа на се предлага входен транспортър с дезинфекция на кутиите (вж. Каталог Транспортъри).

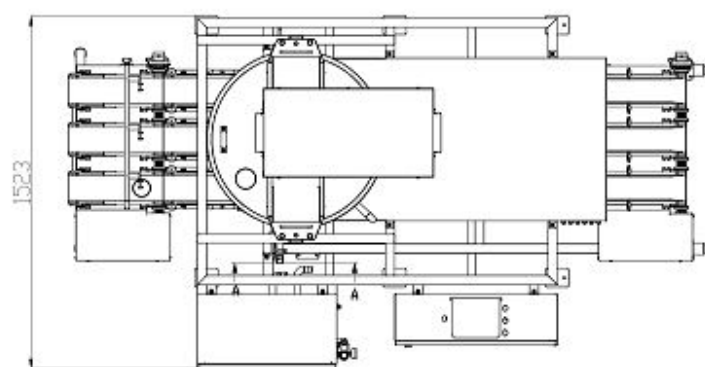
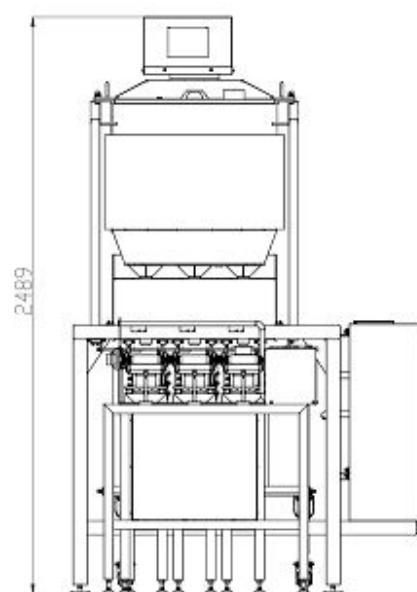
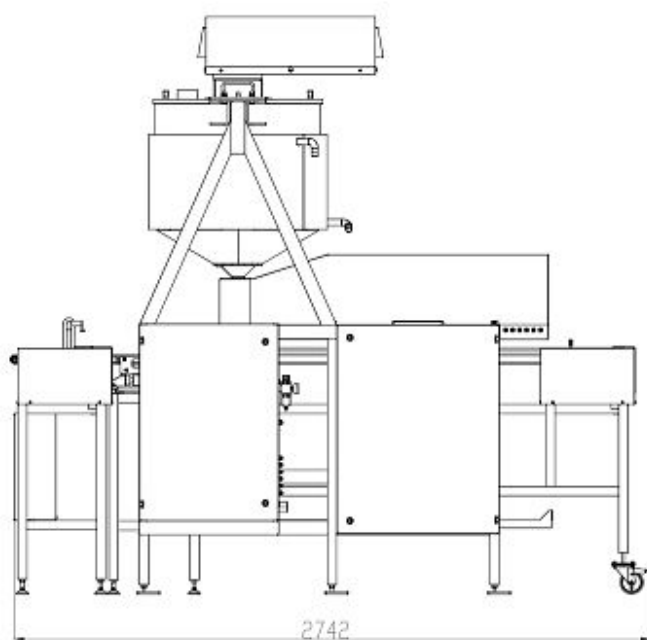
Машината е предназначена за дозиране от 100 до 500 гр., но по желание на клиента може да бъде произведена за дозиране в други граници. Производителността е 6000 бр./ч. при доза от 200 гр.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).



Технически данни:

Капацитет	6000 бр./ч. при доза 200 гр.
Дозиране	100-500 гр.
Инсталирана мощност	max. 2 kW
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Захранване с въздух	max. 10 bar
Захранване топла вода	3/4"
Изход топла вода	1/2"



Размери:

Дължина	2742 mm
Широчина	1523 mm
Височина	2489 mm

ПРЕСА ЗА ТОПЕНИ СИРЕНА

ПРЕСА ЗА ТОПЕНИ СИРЕНА, 6920010000

Съоръжението е предназначено за сепариране (отделяне) на млечни продукти от опаковките им. Изработено е от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

Опакованите продукти се поставят в цилиндричен съд с комплект решетки на дъното и след позициониране на съда се пресоват с помощта на бутало. Опаковките остават в цилиндричното тяло, а отделеният продукт се събира в съд под машината. Задвижвано се извършва от хидравлична станция, монтирана в горната част на машината.

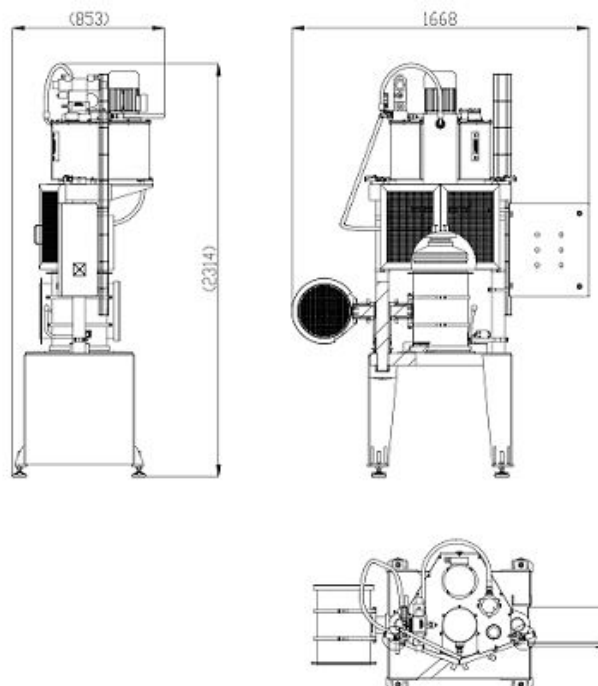
Налягането на пресоване, както и скоростта на движение на буталото могат да се регулират в зависимост от продукта и вида на опаковките.

Съоръжението е снабдено с два цилиндрични съда, което осигурява от една страна безопасност на оператора, а от друга спестява технологично време като позволява зареждането /освобождаването/ на единия цилиндър, докато се пресоват продуктите във втория цилиндър. С цел осигуряване на сигурността, зоната на движение на буталото е обезопасена с предпазни решетки със защитни изключватели, а процесът не може да бъде стартиран, ако датчика за заключване на цилиндъра не е активиран.



Технически данни:

Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Инсталирана мощност	1,16 kW
Макс. налягане	4 MPa
Време за пресоване (регулируемо)	~30 s/доза
Габаритни размери	1668x853x2314 mm



СМЕСИТЕЛ ЗА КРЕМА СИРЕНЕ

СМЕСИТЕЛ ЗА КРЕМА СИРЕНЕ, 6842601001

Машината е предназначена за производство на крема сирене, топено сирене и др.

Смесването на суровината се осъществява с помощта на два шнека с противоположни лопатки, а подаването на готовата смес с помощта на винтова помпа.

Суровината за смесване се зарежда в съда и се стартира въртенето на двата шнека. При готовност сместа се изтласква към бункера на винтовата помпа, през която достига до следващата операция от технологичния цикъл.

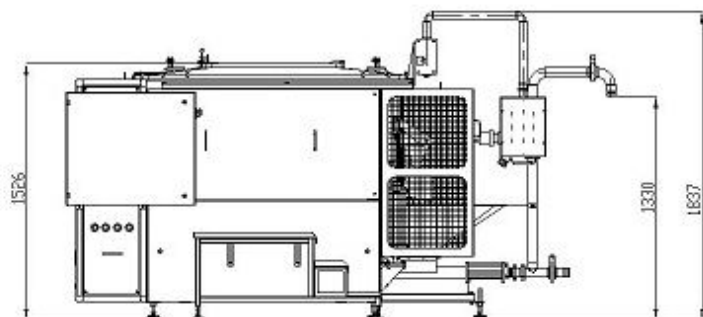
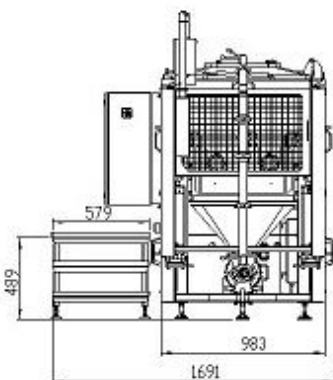
Управлението на машината дава възможност за плавно регулиране на скоростта на въртене на шнековете и на дебита на винтовата помпа. За обезпечаване безопасността на оператора, на капака и решетката са монтирани кодирани магнитни изключватели, които спират работата на шнековете веднага при отварянето им.

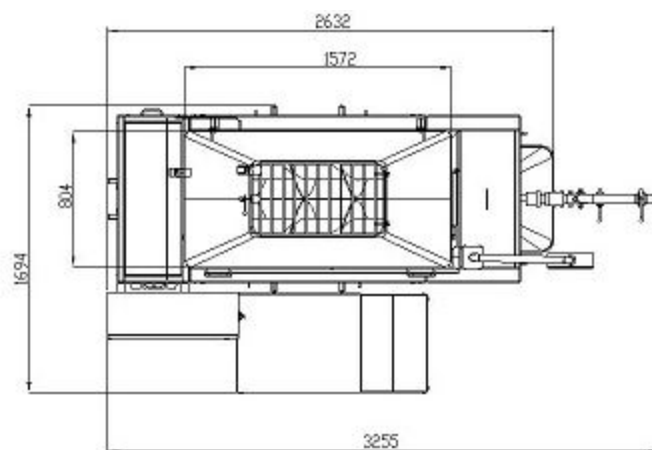
Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).



Технически данни:

Работен обем	600 l
Производителност	2,5-3 m ³ /h
Производителност на помпата	1-4 m ³ /h
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Инсталирана мощност	10,23 kW
Мощност на помпата	1,5 kW
Мощност двигатели шнекове	2x4 kW
Захранване с въздух	6 bar





Размери:

Дължина	3255 mm
Широчина	1695 mm
Височина	1840 mm

ИНСТАЛАЦИИ ЗА ЛЕДЕНА ВОДА

Фирма Сорм произвежда инсталации за ледена вода от акумулаторен тип с различен капацитет и размери: от 45 000 до 2 240 000 Kcal със съдове с вместимост от 1 400 л до 61 000 л.

Технически характеристики:

- резервоар от неръждаема стомана с дебелина 2 мм;
- изолация от полиуретанова пяна с дебелина 85 мм на страните и 100 мм на дъното;
- външна обвивка и горен капак от изолирани панели;
- дъно от стомана и цинк;
- носеща конструкция от боядисана стомана;
- изпарител от неръждаема стомана;
- въздушен миксер от алуминий с мощност 3 kW;
- охлаждаща инсталация с електрически контрол, пресостат и електрическа защита;
- контролер с touch screen;
- електронно регулиране на натрупването на лед;
- контролиране на охлаждащите вентилатори от пресостат;
- компресор Bitzer.

Пример за реализиран проект 1 440 000 Kcal, 61.2921.30:





ПОВДИГАЧ-ОБРЪЩАЧ НА 200l КОЛИЧКИ, 3120031635

Стационарно изпълнение, с улей за зареждане на 150l универсална машина за рязане и миксиране.

Товароподемност: 300 kg
Височина на обръщане: 1640 mm
Инсталирана мощност: 0,8 kW
Захранващо напрежение: 3x400V/50 Hz
Размери: 1160x1150x2950 mm



СЪД ЗА ГОТОВ ПРОДУКТ, 62401958

Съоръжението служи да поеме готовия продукт от 150l универсална машина за рязане и миксиране и да го транспортира до необходимото място за извършване на следващата операция. За целта то се състои от съд с обем 300 l с водна подгриваща риза и бъркалка за хомогенизиране и винтова помпа за поренос.

Обем: 300 l
Помпа: 1,5 kW
Обороти на бъркалката: 10 rpm
Инсталирана мощност: 2,6 kW
Захранващо напрежение: 3x400V/50 Hz
Размери: 3445x1050x1670 mm

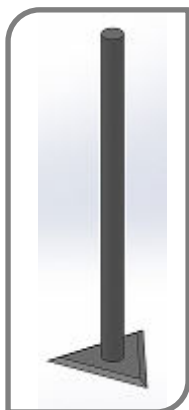


БАНА ЗА ЗРЕЕНЕ НА СИРЕНЕ, 62.4014.73

Изработена от неръждаема стомана AISI 316.

Вместимост: 455 l

Размери: 1290x880x680 mm



ИНСТРУМЕНТ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА КАШКАВАЛ

Изработен от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

62.4005.50 - работна част 60 mm

62.4012.89 - работна част 100 mm



ИНСТРУМЕНТ ЗА ОТВАРЯНЕ НА ТЕНЕКИИ, 62.4012.36

Изработен от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).