

МИНИ-ЗАВОД по переработке 5 000 литров молока в смену

Мини-завод производства Израильской фирмы «ТЕССА» рассчитан на переработку до 5000 л молока в смену с выпуском всех основных видов молочной и молочнокислой продукции.

Технологический процесс

Охлажденное на ферме до определенной температуры молоко принимается с молоковоза или из фляг при помощи приемного насоса и подается в приемную емкость.

Приемная емкость выполнена из нержавеющей стали, оснащена термоизолирующим слоем и рубашкой ледяной воды, позволяющей поддерживать или понижать температуру принимаемого молока до +4°C.

Из емкости приема (хранения) молоко подается в систему пастеризации. Пастеризация осуществляется в пластинчатом поточном пастеризаторе, включающем термовыдержку и регенерацию. Температура пастеризации может задаваться в зависимости от вида конечного продукта.

В процессе пастеризации производится сепарирование сливок и гомогенизация молока (для определенных видов продуктов).

Пастеризованное и нормализованное молоко является сырьем для производства молочных и кисломолочных продуктов.

Готовая молочная продукция подается на заливочно-упаковочные агрегаты.



Технические данные

Производительность:	5000 л молока в смену
Готовая продукция:	питьевое молоко, творог, белый сыр, йогурт, кефир, сметана, сливки
Площадь рабочего помещения:	400 кв.м.
Площадь подсобного помещения:	300-400 кв.м.
Обслуживающий персонал:	4-7 чел.
Электроэнергия:	380 В, 3 Ф, 45 А
Упаковка: - пастеризованное молоко, кефир, - йогурт, сливки, кефир - сыр белый, творог	полиэтиленовые пакеты 0,25, 0,5 и 1 л; полипропиленовые стаканчики с алюминиевыми крышками 100-250 мл; упаковка в полиэтиленовые мешочки
Хранение готовой продукции:	в холодильных камерах при t` +4`С.

Перечень оборудования

1.	<p>Емкость приема молока</p> <ul style="list-style-type: none"> - объем – 5000 л - материал – AISI-304 - строение – тройная рубашка - охлаждение – ледяная вода - автомешалка – 20 об./мин - индикатор температуры – биметаллический термометр - шар промыва - вход и выход – 3А 	1 шт.
2.	<p>Насос молочный</p> <p>Центрифугальный самопромывной насос для приема молока</p> <ul style="list-style-type: none"> - производительность -3000 л/час, - материал – AISI-304, - соединения – 3А 	1 шт.
3.	<p>Фильтр молочный</p> <p>Приспособления для механической очистки молока с промывной сеткой</p> <ul style="list-style-type: none"> - материал – AISI-304, - выход и вход – 3А 	1 шт.
4.	<p>Агрегат ледяной воды</p> <ul style="list-style-type: none"> - компрессорная установка, газ – фреон, 30.000 квл/час - насос ледяной воды 	1 шт.
5.	<p>Система пастеризации</p> <ul style="list-style-type: none"> - производительность - 1000 л/час, - температура молока на входе - +4 °С, - температура молока на выходе - +4 - 36 °С - температура ультрапастеризации – +82 - 118 °С - термовыдержка – 30 сек. и 6 сек. - пульт управления – компьютер PLC - материал – AISI-304, AISI-316 	1 компл.
6.	<p>Балансовая емкость пастеризованного молока</p> <p>Емкость с тройной рубашкой для приема и хранения пастеризованного молока.</p> <ul style="list-style-type: none"> - объем - 1000 л - материал – AISI-304 - охладитель – ледяная вода - измерение температуры – биметаллический термометр, - автомешалка – 20 об./мин. 	1 шт.
7.	<p>Сепаратор сливок</p> <p>Автоматический центрифугальный саморазгружающийся сепаратор:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормализация молока по жирности, - нормализация сливок по жирности, - производительность - 1000 л/час - материал – AISI-304 	1 шт.
8.	<p>Гомогенизатор</p> <ul style="list-style-type: none"> - производительность - 1000 л/ч, - максимальное давление – 250 атм. - рабочее давление – 120-180 атм. - принцип – двухступенчатый, - материал – AISI-303 	

9.	Емкость ферментации кефира (йогурта) - объем – 1000 л - строение – с рубашкой нагрева - терморезим - +20 - +40° - контроль температуры – электронный - автомешалка – 14 об./мин. - нагрев элементов - электрический	1 шт.
10.	Емкость ферментации творога или белых сыров - объем - 1000 л - строение – горизонтальная - контроль температуры – электронный контроллер - нарезка белка – комплект лир.	1 шт.
11.	Стол рабочий с прессом Стол из нержавеющей стали со стоком для сыворотки и с пневмопрессом для производства белых сыров - материал – AISI-304 - размеры – 1,4 x 0,6 x 1,8 м - давление – 0,5 – 6 атм. - подвески для мешков с творогом	1 шт.
12.	Емкость сбора сливок и заквашивания сметаны. - объем - 500 л	1 шт.
13.	Комплект приспособлений для обработки белка - ножи для нарезки белка, мешалки, черпаки - материал – AISI-304	1 компл.
14.	Формы для приготовления белых мягких сыров	50 шт.
15.	Комплект оборудования для термостатной камеры	1 компл.
16.	Заливочно-упаковочный агрегат по розливу молока и молочного напитка в полиэтиленовые пакеты, модель М-11 - производительность 1000-1200 упак./час - тара – полиэтиленовые пакеты - объем пакетов – 200-1000 мл - материал – AISI-304	1 шт.
17.	Заливочно-упаковочный агрегат по расфасовке йогурта, сливок и сметаны в полистироловые стаканчики модель М-12 - производительность 1200 упак./час - вид агрегата - двухроторный - тара – полипропиленовые стаканчики с запайкой - объем стаканчиков – 100-250 мл - материал – AISI-304	1 шт.
18.	Котел горячей воды Комплексная котельная поставки горячей воды для термопроцессов, включая: - автоматическая горелка - пульт контроля - насос водяной - производительность – 85000 ккал/час	
19.	Комплект лабораторного оборудования	1 компл.
20.	Система молочных труб и заслонок	1 компл.
21.	Система сантехнических труб и заслонок	1 компл.
22.	Компрессор воздушный	1 шт.
23.	Пульт управления и электрокоммуникации	1 компл.
24.	Запасные части	1 компл.