

Асептическая емкость по Вашим индивидуальным параметрам!

Как получить индивидуальную емкость и не переплатить?

Производства, связанные с обработкой и хранением пищевых или технологических жидкостей часто сталкиваются с вопросами обслуживания емкостей для продукции.

Когда емкости выходят из строя из-за частой мойки или просто морально устаревают настолько, что к ним невозможно подключить современное оборудование - то встает серьезный вопрос о замене старой износившейся емкости на новую и современную, это особенно актуально при реконструкции всего производства.

Технологичное решение такой проблемы - **емкости производства ВТК ВЕЛЕС.**

Делая заказ в ВТК ВЕЛЕС Вы получаете:

Все возможные виды и типы емкостей, используемых в переработке молока: емкости хранения сырого и пастеризованного молока, емкости для ферментации кисломолочных продуктов, емкости для хранения моющих растворов в составе станций безразборной (CIP) мойки и т.д. Кроме этого, все типы емкостей, используемых при производстве жидких и пастообразных продуктов: вода, вино, пиво, соки, крема, соусы и т.д.

ВТК ВЕЛЕС поставляет емкости как на пищевые предприятия, так и на косметические и фармацевтические производства, где асептические свойства, высокий стандарт качества и высочайшие требования к оборудованию являются основополагающим фактором.



Емкости такого качества изготовления, которое Вы можете оценить даже при визуальном осмотре сварных швов внутри емкости. Швы зачищены и отполированы до однородного состояния с остальной поверхностью емкости. Высокая степень обработки и изготовления позволяет существенно экономить ресурсы на процессах мойки емкости. Значительно экономит химикаты, требуемые для мойки, средства для нагрева воды. Кроме того, облегчается сам процесс мойки.

Изготовление емкостей точно в соответствии с Вашими требованиями, вплоть до проектирования и производства емкости по Вашим чертежам на современном высокотехнологичном оборудовании с учетом опыта в области использования емкостей. ВТК ВЕЛЕС кроме непосредственного изготовления емкостей, определяет технологическую конфигурацию емкости, расположение люков, патрубков, подключаемого оборудования в действующие или вновь создаваемые производства, с учетом того, в каких условиях этим емкостям придется работать. Емкости изготовлены из металла, прошедшего входной контроль на предмет соответствия требованиям по хим. составу. Поэтому конструкция емкостей ВТК ВЕЛЕС полностью соответствует требуемым условиям работы и гарантирует выполнение всех технологических параметров. Цена при этом не превышает среднего значения по рынку аналогичных изделий.

Различные объемы емкостей от 50 до 100 000 литров.

Практически любая реконструкция пищевого производства требует замены или увеличения емкостного оборудования.

Обращайтесь в ВТК ВЕЛЕС по телефону **+7 (343) 287-49-60**, заходите на наш сайт по адресу **vtk-veles.ru**, либо пишите на электронную почту **pr@vtk-veles.ru**
Квалифицированные по вопросам емкостей и промышленного оборудования специалисты индивидуально подберут для Вас емкости с учетом Ваших требований.





Танки-охладителя для молока

Предназначен для хранения молока и пищевых жидкостей, сходных с молоком по вязкости, в охлажденном виде в течение допустимого для продукта срока реализации



Охладители молока закрытого типа

Используются для приема и хранения молока, других жидкостей схожих с молоком по консистенции. Главной целью здесь является сохранение качества молока. Применяются на предприятиях молочной промышленности. Представляет собой горизонтальную цилиндрическую емкость из качественной нержавеющей пищевой стали AISI 304. Емкость имеет в составе мешалку, привод, моечные головки, люк, уровень, заливной и сливной кран, теплоизоляцию.



Танки-охладители молока открытого типа

Молокоохладители предназначены для охлаждения и хранения молока. Причем главным критерием здесь является сохранение качества молока. Поставляем как стандартные молочные емкости, так и емкости по индивидуальному техническому заданию Заказчика.



Охладитель молока с промежуточным хладоносителем

Используется на молочных фермах и молокоперерабатывающих предприятиях для сбора, охлаждения и непродолжительного хранения молока при пониженной температуре. Представляет собой емкость из нержавеющей стали, которая расположена в аккумуляторе холода прямоугольной формы. Холодильный агрегат установлен на аккумуляторе холода, внутри которого находится медный трубчатый испаритель. При работе аппарата на трубах испарителя образуется лед, и температура хладоносителя становится близкой к 0 градусам.



Охладитель-очиститель молока. Танк охладитель

Предназначен для центробежной очистки и охлаждения молока на молочнотоварных фермах. Применяются на предприятиях молочной промышленности для сохранения качества молочного сырья в режимах: непосредственного охлаждения, охлаждения с промежуточным хладоносителем, комбинированного охлаждения. Применяются системы поддержания низкого давления в испарителе и возврата масла в компрессор с циркуляцией с помощью насоса, снижающего бактерицидную загрязненность.



Емкости для нагрева и охлаждения

Предназначены для хранения и проведения технологических операций требующих осуществление термических воздействий на продукт. Используются при изготовлении и хранении пищевых жидкостей в определенном температурном промежутке. Применяются при производстве и хранении молока и молочной продукции, вина, ликероводочной продукции и др. Резервуар состоит из одностенной емкости, оснащенной «рубашкой» охлаждения или «рубашкой» обогрева. Крышка резервуара имеет плоскую форму. Размещается емкость на заранее подготовленной бетонной площадке.



Емкость купажная

Купажная емкость, предназначена для охлаждения готового продукта, используемого в производстве газированной воды до температуры +3...+8 С, перед поступлением в сатурационную установку. Купажная емкость представляет собой однослойную емкость цилиндрической формы, снабженную торосферическим или коническим дном. Крышка емкости плоская. Емкость устанавливается на регулируемые по высоте опоры или раму. Заполнение купажной емкости производится через патрубки наполнения, снабженные кранами, либо электромагнитными клапанами.



Автоклав

Предназначены для стерилизации (тепловой обработки при температуре свыше 100°C) пищевых продуктов, расфасованных в стеклянные или жестяные банки. Создаваемое внутри автоклава избыточное давление позволяет получить температуру паровоздушной смеси выше 100 °С и препятствует разгерметизации банок. Температура и продолжительность тепловой обработки устанавливается в зависимости от вида и состава продуктов, типа и размеров банок и прочих условий.



Цилиндрикоконический танк (ЦКТ)

Предназначен для сбраживания и созревания сусла в одной емкости. Представляет собой вертикальную емкость из пищевой нержавеющей стали AISI 304. Днище емкости имеет конусообразный вид, угол конуса составляет 75°. Емкость оснащается рубашкой охлаждения для обеспечения охлаждения продукта на разных стадиях производства. В ЦКТ перекачивается аэрированное сусло, охлажденное до температуры брожения, в которое вводят пивоваренные дрожжи.



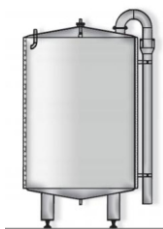
Фильтрационный танк для затора

Предназначен для фильтрации затора, т.е. отделения дробины от солодового сусла. Фильтрованное сусло отводится от чана по сусловым трубам в фильтрационную батарею, снабженную приемником для сусла. На каждой сусловой трубе установлен кран с сифоном для регулирования скорости оттока сусла. Процесс фильтрации начинается после того как смесь солода и воды в сусловарочном танке достигает 78°C.



Сусловарочный котел (чан)

Предназначен для кипячения сусла с хмелем. Представляет собой цилиндрический аппарат из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 со сферическим двойным дном, образующим паровую рубашку. Внутри сусловарочного котла находится мешалка для размешивания сусла. В центре крышки расположена вытяжная труба с кольцевым желобком для отвода конденсата. В конструкции сусловарочного танка предусмотрена тепловая изоляция.



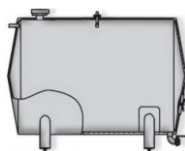
Емкость для молока и молочных продуктов

Предназначена для хранения и проведения технологических операций предусматривающих термическое воздействие на продукт.



Емкости хранения и резервирования

Предназначены для накопления, подготовки, переработки и хранения продукта при условиях требующих соблюдения температурного режима. Имеют широкое применение в пищевой промышленности: емкости для хранения пищевых продуктов при заданной температуре, емкости для подготовки сырья, купажные емкости, расходные емкости.



Емкости приемки и хранения

Емкость вертикальная с теплоизоляционной рубашкой предназначена для сбора и хранения молока. Емкость - двухстенный резервуар (корпус и кожух) с тепловой изоляцией, оборудована мотор-редуктором (перемешивание), системой контроля температуры, моющей головкой. При необходимости может быть укомплектована выносным указателем уровня продукта (с мерным стеклом).