

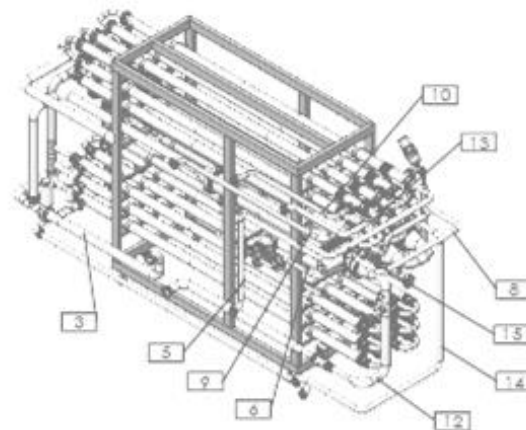
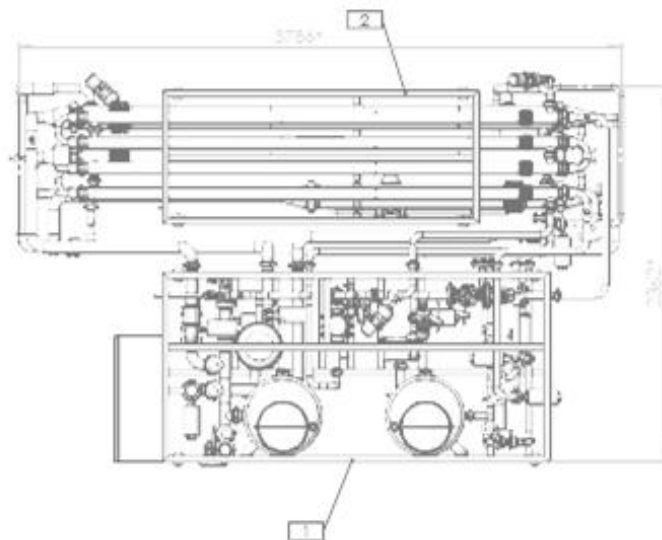
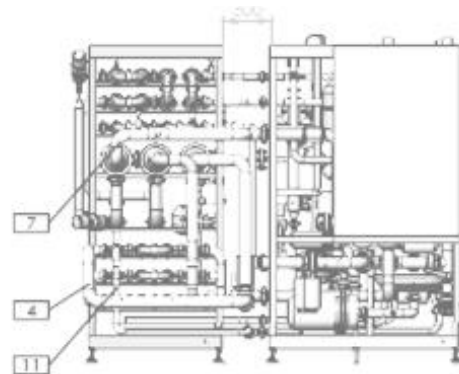
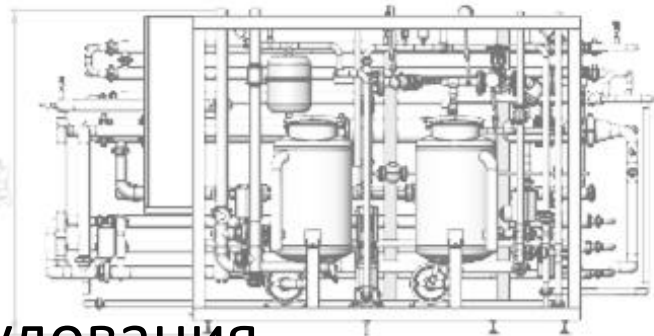
# КР-Тех

— технологическое оборудование  
для масло-жировой  
промышленности



# ВСЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА:

- ✓ Проектирование
- ✓ Инжиниринг
- ✓ Комплексная поставка оборудования
- ✓ Изготовление оборудования
- ✓ Модернизация
- ✓ Автоматизация
- ✓ Сервисное обслуживание



# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ индивидуальный расчет
- ✓ стабильные показатели параметров
- ✓ гарантированное качество
- ✓ автоматизация
- ✓ модульная конструкция
- ✓ интеграция с любым оборудованием Заказчика



СОБСТВЕННОЕ  
ПРОИЗВОДСТВО



У НАС РАБОТАЮТ  
ПРОФЕССИОНАЛЫ





KR-Tex

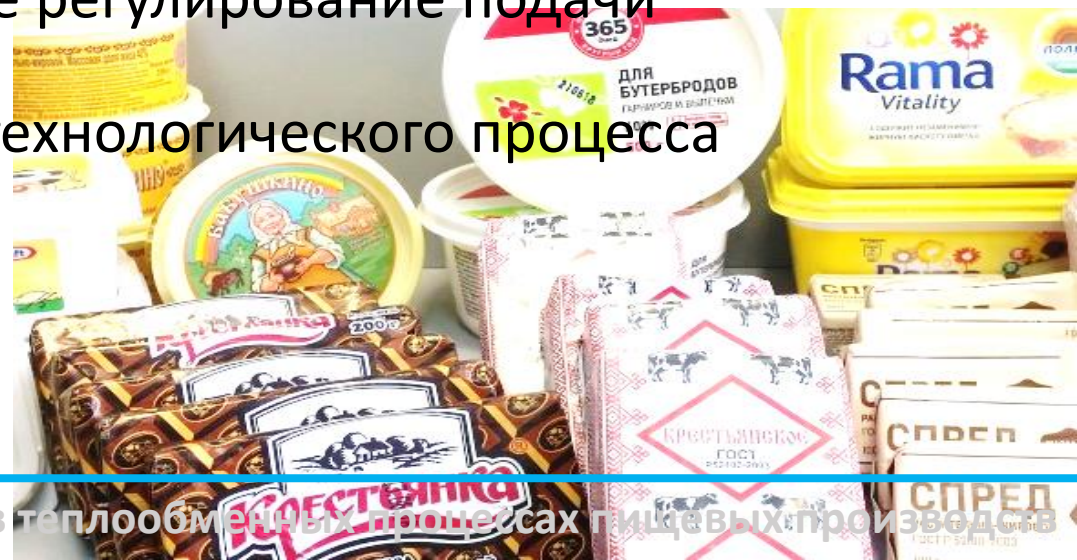
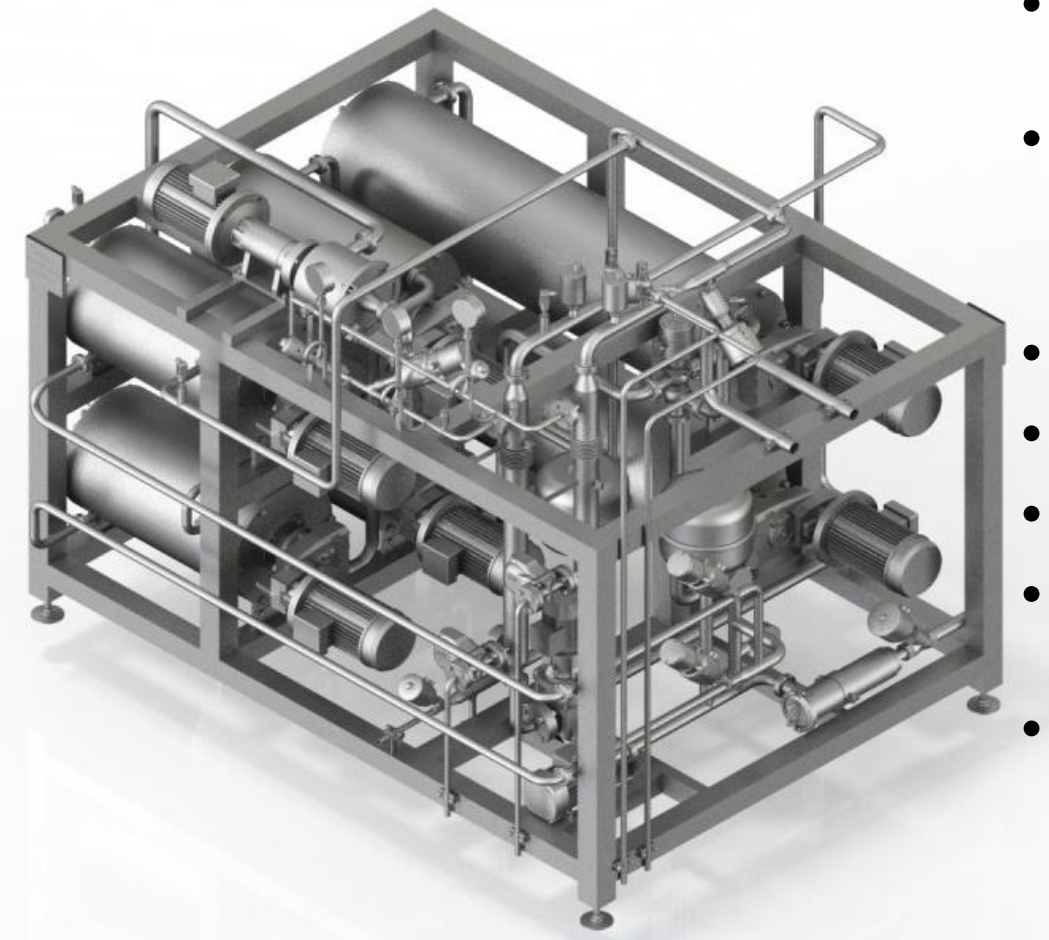
# МАСЛООБРАЗОВАТЕЛЬ БАРАБАННОГО ТИПА МОБ

## Функции

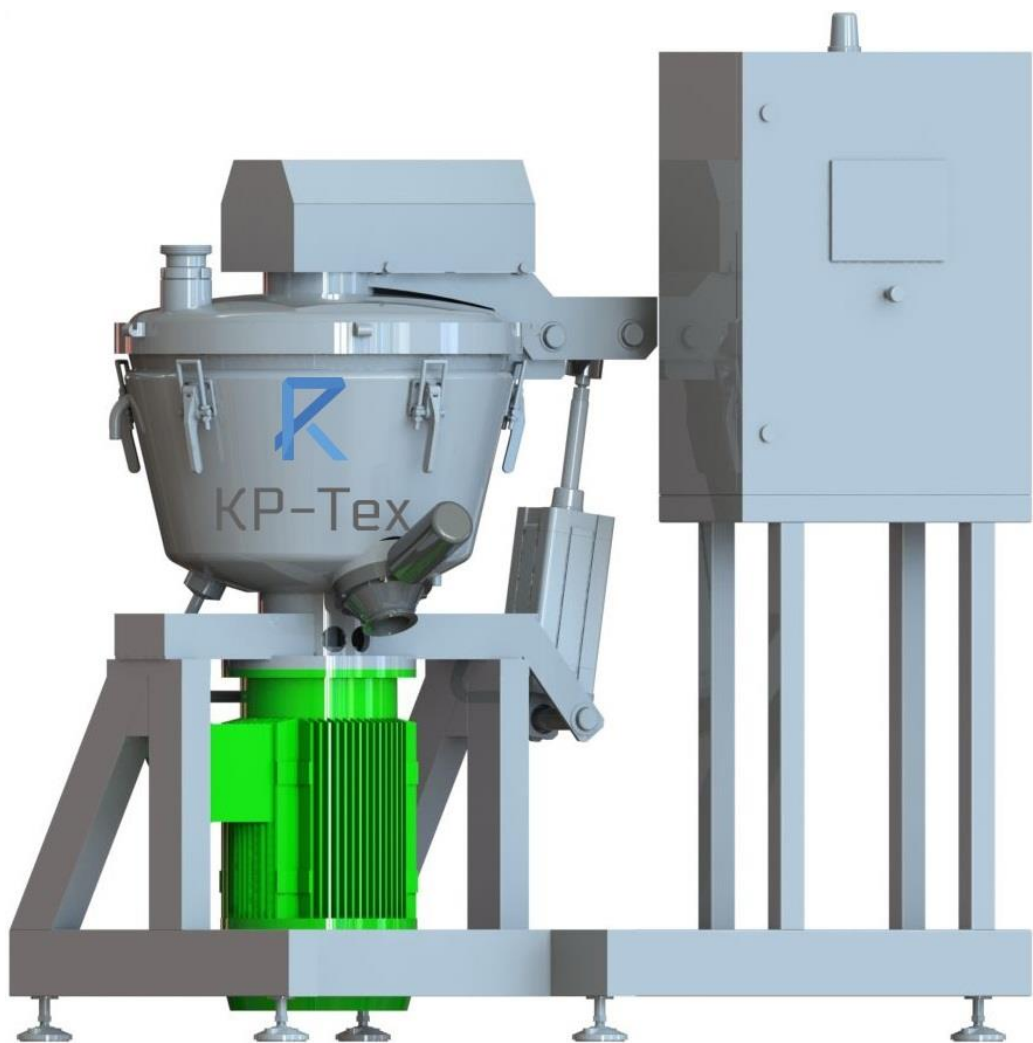
- преобразование молочно-жировой смеси в спред/маргарин
- термомеханическая обработка с целью регулирования пластичности готового продукта.

## Преимущества

- расширенный ассортимент продукции по жирности
- стабильное качество готового продукта
- возможность **прямой фасовки в пачки**
- автоматическое регулирование подачи хладоносителя
- визуализация технологического процесса



# СМЕСИТЕЛЬ КОМПОНЕНТОВ ВАКУУМНЫЙ МАРКИ СКВ



KP-Tex

## Применение:

- майонез, соус, кетчуп
- какао-масло, шоколадные пасты и начинки
- приготовление различных жировых эмульсий.



KP-Tex – эксперт в теплообменных процессах пищевых производств

# ВАКУУМНО-ГОМОГЕНИЗИРУЮЩАЯ УСТАНОВКА МАРКИ УВГ

## Функции

- смешивание
- нагрев или охлаждение
- диспергирование или гомогенизация
- измельчение
- перемешивание
- вакуумирование
- термизация

## Преимущества

- Стабильное качество продукта;
- Различные режимы производства
- Возможность быстрого изменения технологического процесса;
- Простота в эксплуатации и обслуживании;
- Отсутствие пригара на стенках емкости;
- Возможность безразборной мойки;
- Высокое качество изготовления;





ТРУБЧАТЫЙ СКРЕБКОВЫЙ ТЕПЛОБМЕННИК ДЛЯ ВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ



МОЛОЧНАЯ



МАСЛОЖИРОВАЯ



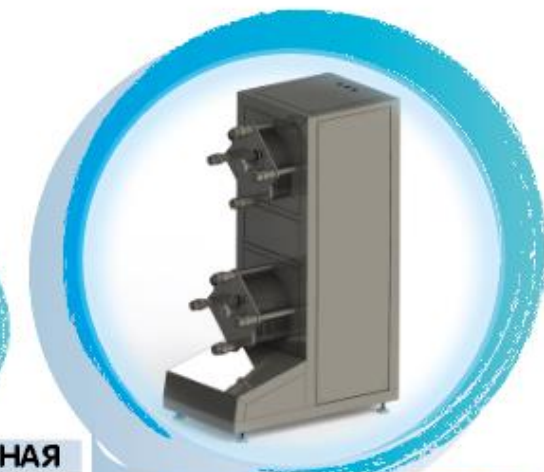
ПРОДУКТЫ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ



КОНДИТЕРСКАЯ



КОНСЕРВНАЯ



ПЛАСТИНЧАТЫЙ СКРЕБКОВЫЙ ТЕПЛОБМЕННИК ДЛЯ ВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ



### ПРЕИМУЩЕСТВА

- СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА
- ВОЗМОЖНОСТЬ ИЗМЕНЕНИЯ РЕЖИМОВ
- ПРОСТОТА В ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
- ОТСУТСТВИЕ ПРИГАРА НА СТЕНКАХ ЕМКОСТИ
- CIP

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- ОБЪЕМ ВАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ: ОТ 300 ДО 2000 Л.
- ЖИДКИЕ, ВЯЗКИЕ, ЭМУЛЬСИОННЫЕ ПРОДУКТЫ
- ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА
- УЗЕЛ ОЧИСТКИ ПАРА ДЛЯ ПРЯМОГО ВПРЫСКА
- ДИСПЕРГАТОР (ГОМОГЕНИЗАТОР)
- ЕМКОСТЬ ДЛЯ СУХИХ И ЖИДКИХ КОМПОНЕНТОВ

# ТЕПЛООБМЕННИК ТРУБЧАТЫЙ ПАРОВОЙ СЕРИИ ТТП



## Назначение

- нагрев и охлаждение продуктов в технологиях производства;
- подготовка горячей воды для использования ее в качестве теплоносителя;
- нагрев моющих растворов в станциях централизованной мойки.

## Возможности:

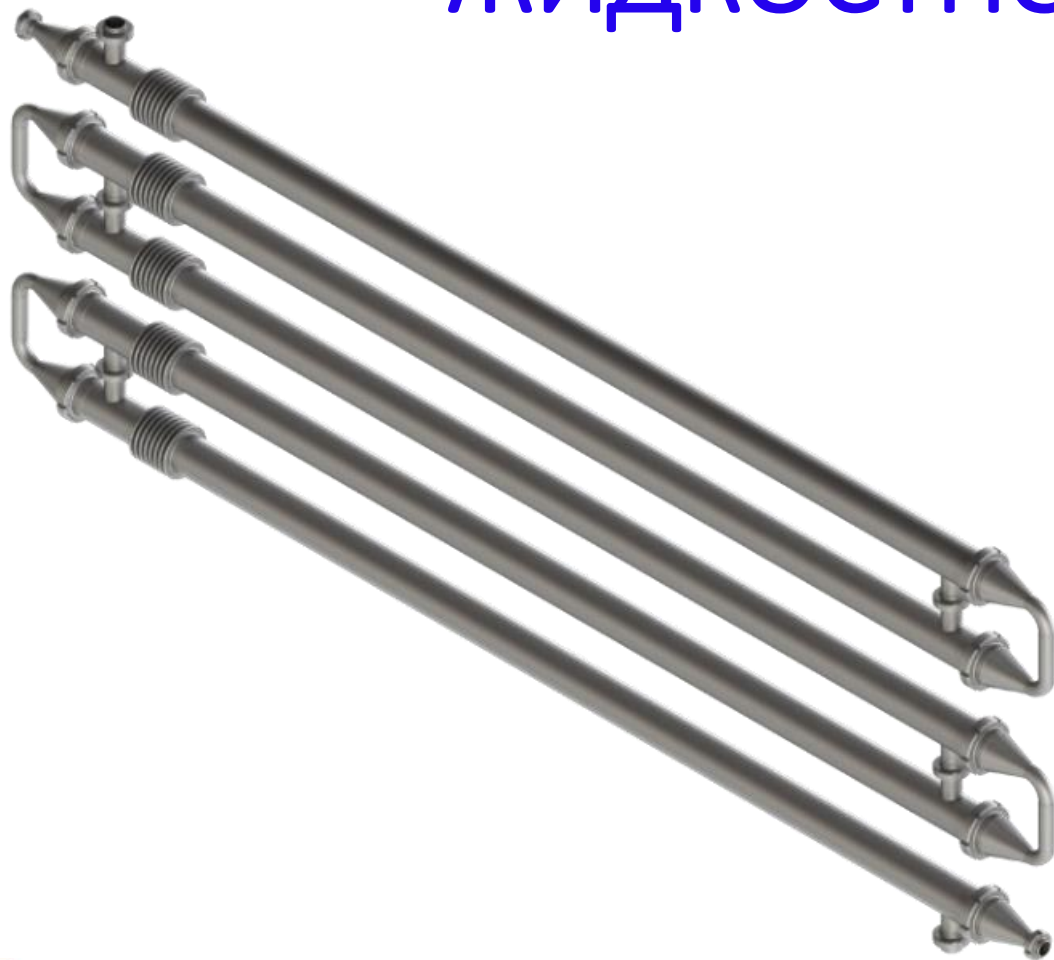
- решения для более чем 20 различных технологий в т.ч. асептических
- более 10 типоразмеров
- 2 вида материала теплообменников (AISI 316L, AISI 304);
- 2 вида профиля теплообменной поверхности (**труба с накаткой и гладкая труба**)
- 3 типа присоединения к процессу

## Преимущества:

- Наличие сильфонного компенсатора
- Максимальное рабочее давление до 16 бар.
- Низкие расходы на техническое обслуживание
- Малый вес, что позволяет размещать теплообменники в горизонтальном или вертикальном



# ТЕПЛООБМЕННИК ТРУБЧАТЫЙ ЖИДКОСТНОЙ СЕРИИ ТТЖ



## Назначение

- Нагрев и охлаждение;
- Нагрев паром и горячей водой;
- Экономия времени в процессе охлаждения и нагрева



## ТЕПЛООБМЕННИК СКРЕБКОВЫЙ МАРКИ УТС



### Преимущества

- скребковый теплообменник позволяет реализовать принцип поточности в линиях, ранее работавших в периодическом режиме
- исключает образование нагара на стенках за счет фторопластовых скребков
- сокращает время нагрева и охлаждения





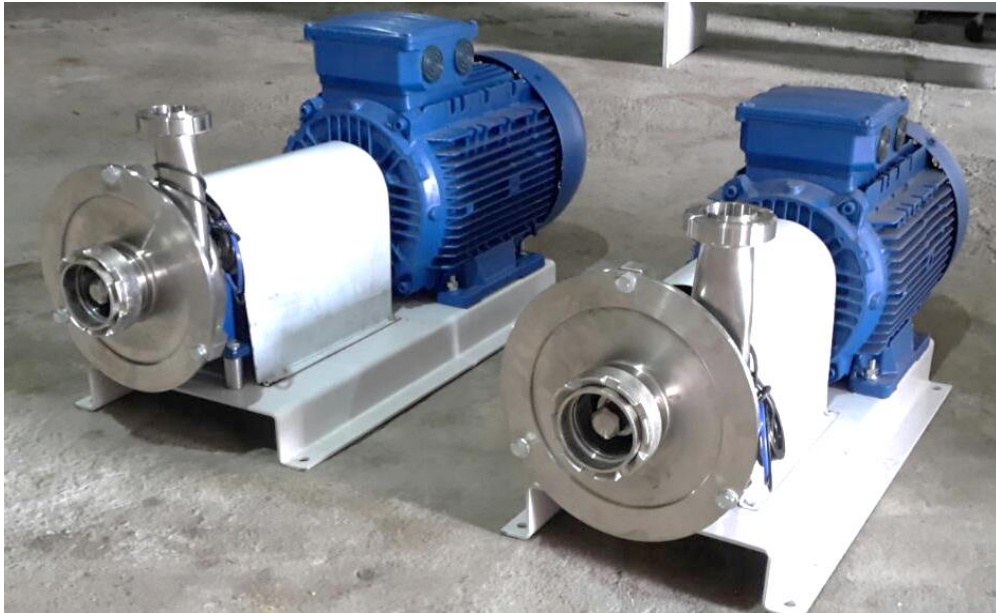
скребковые теплообменники для охлаждения майонеза



KP-Tex

KP-Tex – эксперт в теплообменных процессах пищевых производств

# АГРЕГАТ ДИСПЕРГИРУЮЩИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МАРКИ АДМ



## НАЗНАЧЕНИЕ

- эффективен при производстве получения высокодисперсных эмульсий при производстве
- масложировых и белковых смесей
- майнезов и соусов
- спредов и маргаринов
- восстановлении сухих компонентов в текучие продукты и др.



# АГРЕГАТ ДИСПЕРГИРУЮЩИЙ ДЛЯ ТРУДНОСМЕШИВАЮЩИХ ПРОДУКТОВ МАРКИ АСД

## НАЗНАЧЕНИЕ

- для приготовления **тонкодисперсных, гомогенных эмульсий и суспензий, многокомпонентных составов из трудносмешивающихся жидкостей.**
- в процессах производства **майонеза, соуса, кетчупа, мягких сыров, фруктовых, овощных соусов, паст, пюре, творожных начинок и других аналогичных технологиях.**



ЗА ПОЛНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ, ПОДБОРОМ ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ОБРАЩАЙТЕСЬ  
ПО КОНТАКТАМ:

## ООО «КР-Тех»

140209, Московская обл., г. Воскресенск, ул. Цесиса, д.11, стр. 2Б, оф. 7

*тел.+7 (495) 241-24-26*

*e-mail: [info@kr-tec.ru](mailto:info@kr-tec.ru)*

*[www.kr-tec.ru](http://www.kr-tec.ru)*

