

КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



О КОМПАНИИ



ЭКСПЕРТ В ТЕПЛООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

СТЕРИЛИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА

ИНТЕГРАЦИЯ С АСЕПТИЧЕСКИМИ
ЕМКОСТЯМИ

ДО 30 000 Л/ЧАС

ИНТЕГРАЦИЯ С АВТОМАТАМИ РОЗЛИВА
TETRA PAK, ESCOLEAN, BAG-IN-BOX, COMBIVLOC

ТРУБЧАТЫЕ СЕКЦИИ ТЕПЛООБМЕННИКОВ

ДО 45 000 Л/ЧАС
ОТ 1 И БОЛЕЕ КАНАЛОВ МОЙКИ

АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПАРАМЕТРОВ
ДО 20 ПРОГРАММ МОЙКИ РАЗЛИЧНЫХ МАРШРУТОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ДОЗИРОВАНИЯ МОЮЩИХ РАСТВОРОВ
ТРУБЧАТЫЙ ТЕПЛООБМЕННИК ДЛЯ МОЮЩИХ РАСТВОРОВ

СТАНЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ МОЙКИ SIP

ДО 30 000 Л/ЧАС

МОЛОКО, СЛИВКИ ДО 40% МДЖ,
ПИВО, КВАС, СОКИ

ПЛАСТИНЧАТЫЙ ТЕПЛООБМЕННИК
SCHMIDT-BRETTEN (ГЕРМАНИЯ)

ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА

- ✓ ГАРАНТИРОВАННОЕ КАЧЕСТВО МОЙКИ
- ✓ ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ НА БАЗЕ ПРОМЫШЛЕННОГО КОНТРОЛЛЕРА (SIEMENS, ГЕРМАНИЯ)
- ✓ УДАЛЕННЫЙ ДОСТУП К СИСТЕМЕ УПРАВЛЕНИЯ

Производственная компания KR-Tech является одним из ведущих в Российской Федерации производителей пищевого технологического оборудования. Компания зарекомендовала себя как надежный производитель технологического оборудования и инжиниринговая компания для кондитерской промышленности.

KP-Tech осуществляет производство, комплексную поставку и ввод в эксплуатацию технологического оборудования с дальнейшим сервисным обслуживанием.

НАШИ ВОЗМОЖНОСТИ:

- ✓ ИНЖИНИРИНГ
- ✓ ПРОЕКТИРОВАНИЕ
- ✓ КОМПЛЕКТНАЯ ПОСТАВКА
- ✓ ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ
- ✓ ПУСКО-НАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ
- ✓ СЕРВИС
- ✓ ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- ✓ ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

В данном каталоге мы представили основной перечень технологического оборудования и технические решения компании ООО «KP-Tech».

ООО «KP-Tech» с удовольствием делится с Вами своим опытом, желает чтобы каждое предприятие работало стабильно и успешно развивалось.

Мы уверены, что данное издание станет настольной книгой каждого технического специалиста пищевого производства и будет верным помощником в работе.

KP-Tech – ЭКСПЕРТ В ТЕПЛООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ,

команда профессионалов, способная решить самые сложные задачи, основываясь на понимании целей Заказчика, передовых технологиях, знаниях и опыте.

Мы берем полную ответственность за решение Ваших задач!

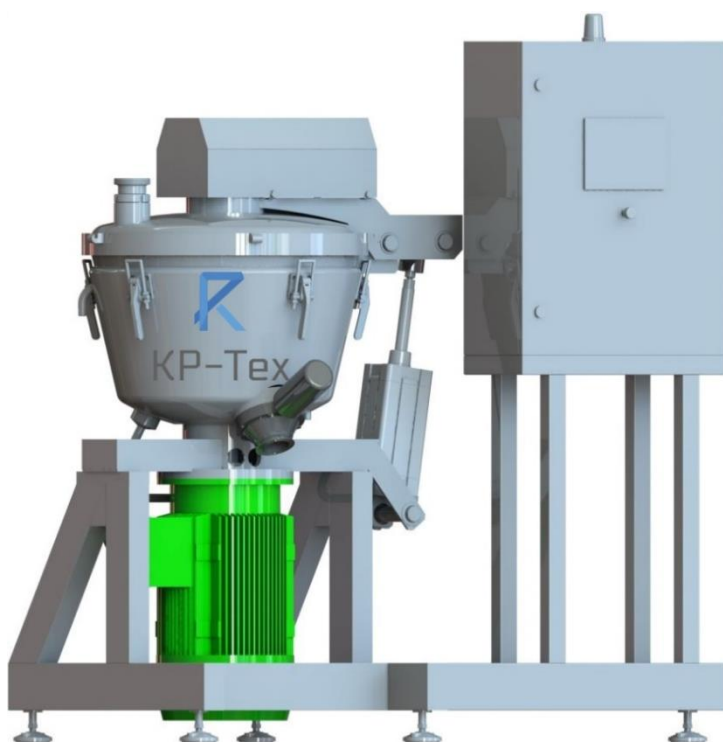
**ВМЕСТЕ МЫ НАЙДЕМ РЕШЕНИЕ, КОТОРОЕ ПОМОЖЕТ РАЗВИВАТЬ
УСПЕШНЫЙ БИЗНЕС!**

СМЕСИТЕЛЬ КОМПОНЕНТОВ ВАКУУМНЫЙ СКВ-120

НАЗНАЧЕНИЕ

<p>Плавленый сыр, сливочный крем-сыр (филадельфия), сыр творожный</p>	<p>Кондитерские начинки, шоколадные пасты, кремы, кремовые десерты</p>	<p>Кетчуп, майонез, томатные пасты, соусы, хумус</p>
		

ХАРАКТЕРИСТИКИ



- Технологическая емкость объемом 120 и 250 литров
- Котел наклонного типа
- Подъем крышки – пневматический;
- Блокировка мешалки и ножей при открытии крышки;
- **Диспергирующий узел в поставке**
- Мешалка со скребками
- Серповидная режущая насадка в нижней части котла
- Двойное торцевое уплотнение вала режущей насадки - промываемое;
- Клапана для подачи острого пара в продукт
- Предохранительная арматура
- Датчики температуры
- Пневматический клапан для выгрузки

готового продукта

- Вакуумная система
- Пульт управления с промышленным контроллером и сенсорной панелью оператора:
 - ✓ автоматический процесс производства продукта;
 - ✓ программирование до 10 рецептов;
 - ✓ контроль параметров;
 - ✓ ручной процесс производства продукта.

ВАКУУМНО-ВЫПАРНАЯ УСТАНОВКА (ВВУ)

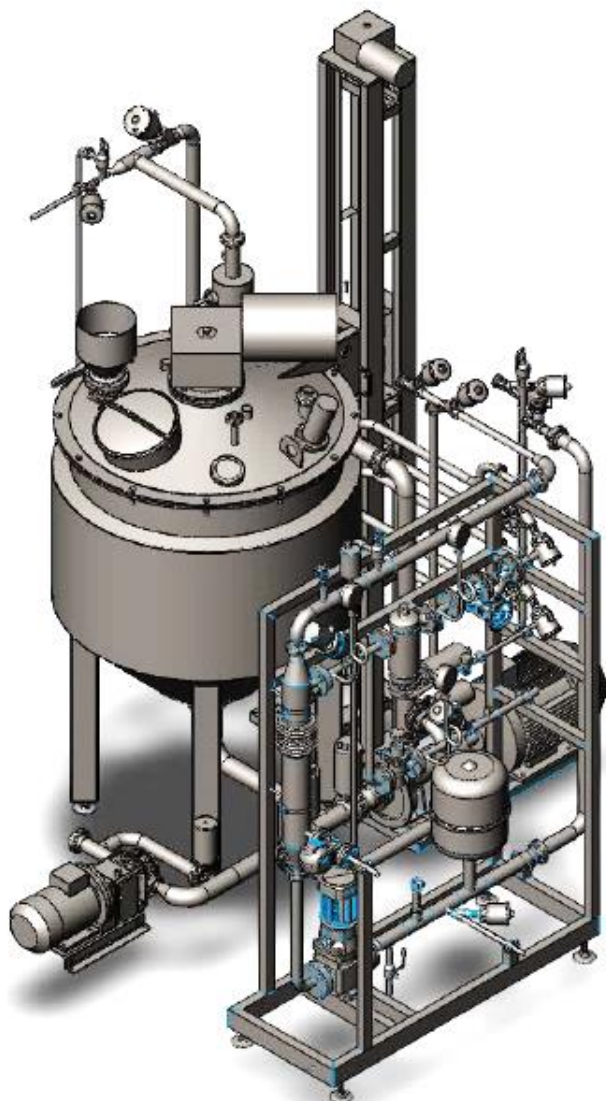
Назначение

Варка, уваривание и выпаривание фруктовых и овощных масс, уваривание сырья при температурном воздействии и перемешивании. Вакуумно-выпарной аппарат широко используется на предприятиях пищевой промышленности.

Функции

Представляет собой герметичную емкость цилиндрической формы, состоящий из внутреннего сосуда и внешней паровой рубашки, расположенной в нижней части аппарата, привода.

Вакуумный выпарной аппарат оснащен загрузочными и смотровыми люками. Разгрузка осуществляется снизу. Перемешивание обрабатываемого продукта осуществляется мешалкой. Разрежение внутри вакуум выпарного аппарата создается при помощи вакуумного насоса.

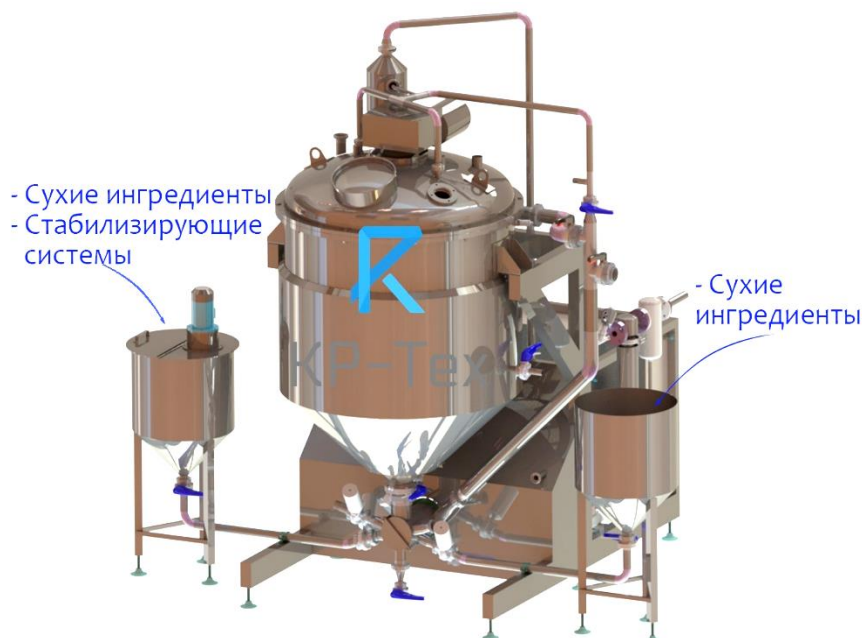


Объем рабочий, л 500...3 000

Разрежение, МПа 0,078-0,065

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;

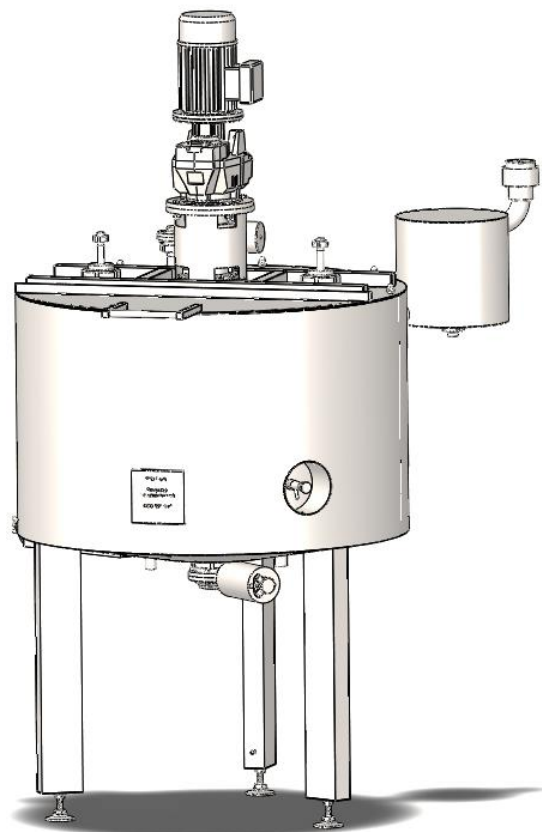
Технические характеристики

Виды продуктов	пюре, ждемы, повидла, детское питание
Исполнение резервуара	коническое днище, штрипс-рубашка, люк, моющая головка и теплоизоляция
Геометрический объем, м ³	350...2 000
Теплоноситель	Пар/горячая вода
Давление теплоносителя в рубашке, до МПа	0,3
Частота вращения мешалки, об/мин	регулируемая
Температура нагрева продукта, до °С	100

СИРОПОВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ МАРКИ РТШ

Назначение

Предназначен для проведения технологических процессов, включающих в себя операции перемешивания и термообработки на этапе производства сахарного сиропа.



Марка	РТШ
Назначение	Термообработка, перемешивание
Геометрический объем, м ³	50...2000
Исполнение	Вертикальное
Тип рубашки	Штрипс
Вид днища	Коническое/торосферическое
Вид крышки	Коническая – люк/откидная крышка
Вид мешалки	Рамная/пропеллерная/рамная+скребки
Оснащение	Датчик температуры, датчик уровня, мощная головка

- ✓ Оснащение емкостей датчиками уровня, температуры, давления, пробоотборниками и предохранительной арматурой – по запросу

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:

- 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

* Каждый теплообменник рассчитывается по техническому заданию Заказчика.

ТЕПЛООБМЕННИК ТРУБЧАТЫЙ ЖИДКОСТНОЙ СЕРИИ ТТЖ



Назначение

- Нагрев и охлаждение (секции регенерации, пастеризации, стерилизации, охлаждения);
- Нагрев паром и горячей водой;
- Экономия времени в процессе охлаждения и нагрева

-

- **Возможности:**

- решения для более чем 20 различных технологий в т.ч. **асептических**
- более 10 типоразмеров
- 3 вида материала теплообменников (AISI 316L, AISI 304, AISI 321);
- 2 вида профиля теплообменной поверхности (**труба с накаткой и гладкая труба**)
- 4 типа присоединения к процессу (сварное, резьбовое, кламповое, фланцевое)

Преимущества:

- Наличие сильфонного компенсатора теплового расширения;
- **Идеален для асептических технологий;**
- Максимальное рабочее давление до 16 бар.
- Низкие расходы на техническое обслуживание

Применение

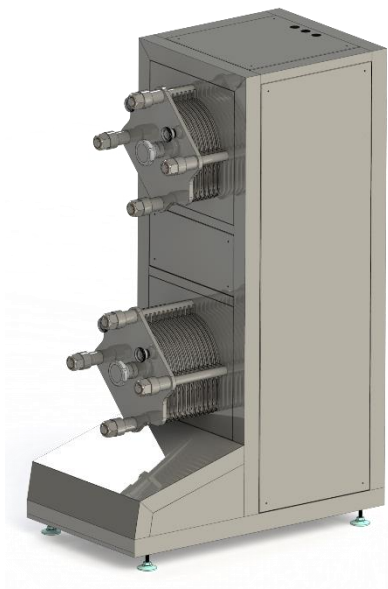
Параметр	Однотрубные	Многотрубные	Концентрические
Продукты с низкой вязкостью с волокнами или небольшими частицами	хорошо	отлично	хорошо
Продукты со средней вязкостью с волокнами или небольшими частицами	хорошо	хорошо	отлично
Продукты с большой вязкостью с волокнами или небольшими частицами	хорошо	хорошо	отлично
Нагрев воды и моющих растворов (CIP)	-	отлично	-
Продукты с длинными волокнами (>15мм) или большим количеством волокон (>10%) (джем)	-	-	-
Продукты с большими частицами (>15мм) (конфитюр)	отлично	-	-

* Каждый теплообменник рассчитывается по техническому заданию Заказчика.

ПЛАСТИНЧАТЫЙ СКРЕБКОВЫЙ ТЕПЛООБМЕННИК СЕРИИ УПТС ДЛЯ ГОМОГЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Назначение

Пластинчатый скребковый теплообменник разработан специально для быстрого нагрева и охлаждения гомогенных продуктов с учетом современных технологических и санитарных требований. Применяется на предприятиях консервной промышленности.



Преимущества

- ✓ Эффективен при больших производительностях;
- ✓ высокоэффективный теплообмен;
- ✓ оптимальная температурно-временная нагрузка на продукт;
- ✓ высокие санитарные показатели;

Каждый теплообменник рассчитывается по техническому заданию Заказчика

ТЕПЛООБМЕННИК ТРУБА В ТРУБЕ В ТРУБЕ СЕРИИ ТТТ ДЛЯ ВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ

Назначение



Теплообменник «труба в трубе в трубе» разработан специально для быстрого нагрева и охлаждения продуктов с повышенной вязкостью с учетом современных технологических и санитарных требований.



Преимущества

- ✓ Эффективен при производстве вязких продуктов;
- ✓ высокоэффективный теплообмен;
- ✓ оптимальная температурно-временная нагрузка на продукт;
- ✓ высокие санитарные показатели;

Каждый теплообменник рассчитывается по техническому заданию Заказчика

ТЕПЛООБМЕННИК СКРЕБКОВЫЙ МАРКИ УТС



Преимущества

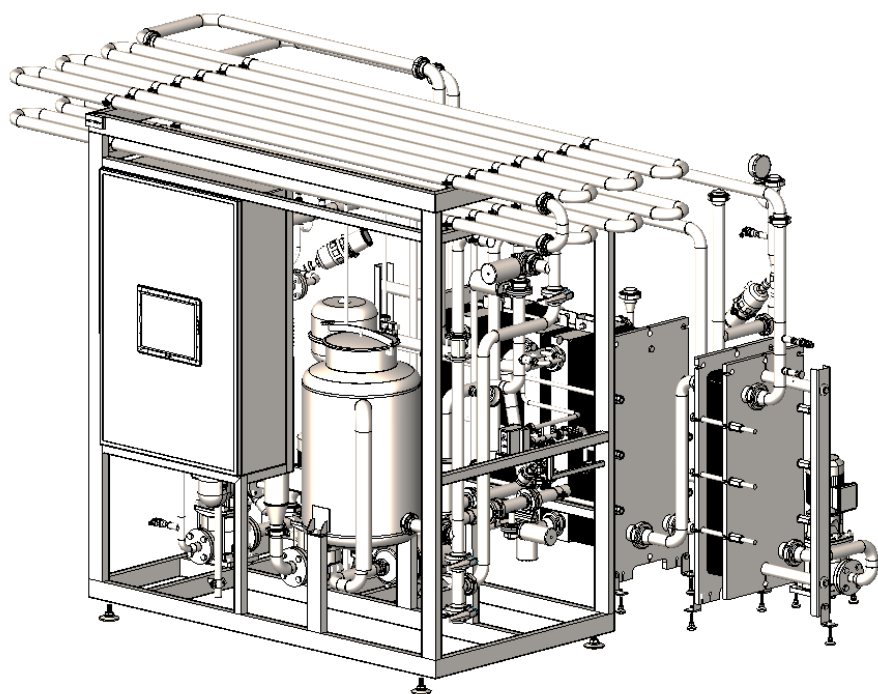
- ✓ скребковый теплообменник позволяет реализовать принцип поточности в линиях, ранее работавших в периодическом режиме
- ✓ исключает образование нагара на стенках за счет фторопластовых скребков
- ✓ сокращает время нагрева и охлаждения

Технические характеристики

Марка	УТС
Производительность, л/ч	250 и более
Продукт	фруктовые наполнители, пудинги, фруктовое и овощное пюре, детское питание
Начальная температура продукта на входе в установку, °С	Согласно технологическому процессу
Конечная температура продукта на выходе из установки, °С	Согласно технологическому процессу
Количество цилиндров, шт.	1 и более
Хладоноситель	Ледяная вода/Пропиленгликоль
Температура ледяной воды, °С	+1...+3/ 0...-2

Каждый теплообменник рассчитывается по техническому заданию Заказчик

ПЛАСТИНЧАТАЯ ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА СЕРИИ УППО



Назначение

Установка пастеризационно-охлаждающая служит для температурной обработки жидких пищевых продуктов в закрытом потоке.

Преимущества

- ✓ высокоэффективный теплообмен;
- ✓ многорежимность установки;
- ✓ универсальность;
- ✓ высокие санитарные

Технические характеристики

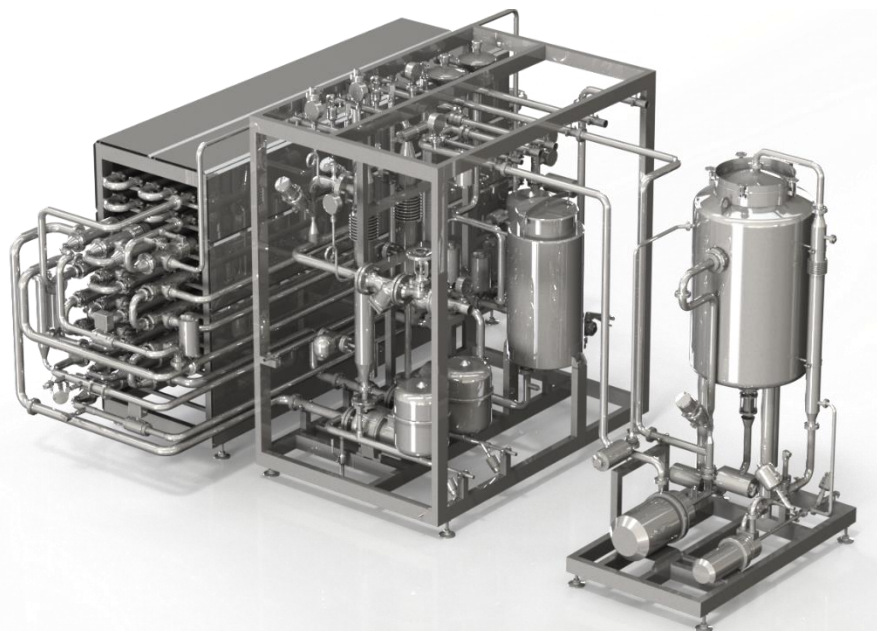
Производительность, л/час	250...30 000
Продукт	Соки, морсы, напитки
Температура исходного продукта, °С	4...6/40...50
Температура выхода продукта на дезодоратор, сепаратор и гомогенизатор, °С	55...60
Температура пастеризации, °С,	68...75 / 82...86 / 92...105
Время выдержки при температуре пастеризации, сек	20/300/600
Температура выходящего продукта, °С	2...6 / 18...42 / 42... 97
Теплоноситель первичный	водяной пар
Теплоноситель вторичный	горячая вода
Хладоноситель	рассол / гликоль / вода

показатели

ТРУБЧАТАЯ ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ

Назначение

Установка пастеризационно-охладительная служит для температурной обработки жидких пищевых продуктов в закрытом потоке. Применяется в линиях производства пастеризованных пищевых продуктов.



Преимущества

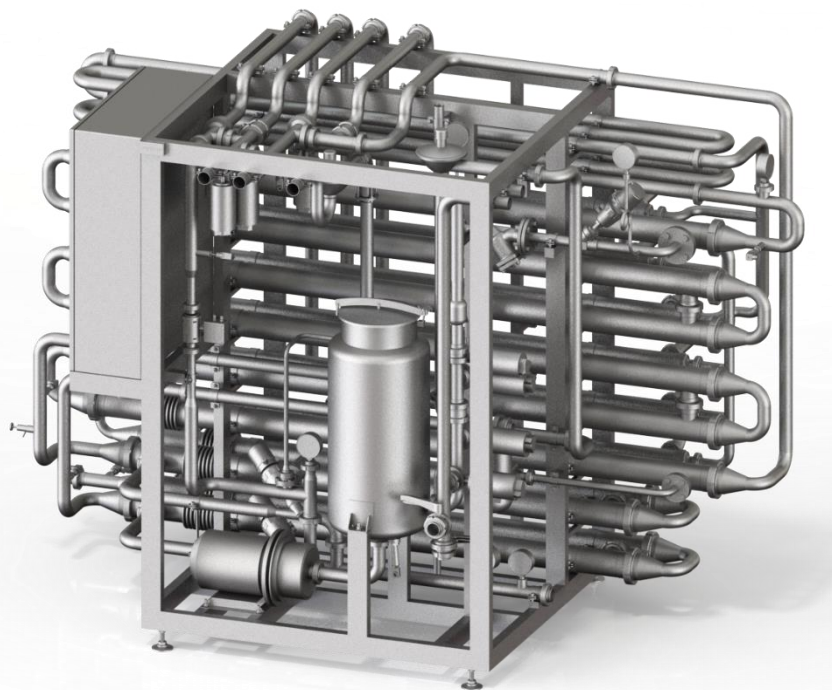
- ✓ высокоэффективный теплообмен;
- ✓ увеличенные сроки хранения продукта;
- ✓ универсальность;
- ✓ высокие санитарные показатели;

Технические характеристики

Марка	УТПО
Продукт	Соки, морсы, напитки
Производительность, л/час	3 000...25 000
Температура исходного продукта, °С	4...6
Температура выхода продукта на дезодоратор, сепаратор и гомогенизатор ОС	55...60
Температура пастеризации, °С,	115...125
Время выдержки при температуре пастеризации, сек	20/300
Температура выходящего продукта, °С	2...6 / 18...42
Теплоноситель первичный/вторичный	водяной пар/ горячая вода

Хладоноситель	рассол / гликоль / вода
---------------	-------------------------

СТЕРИЛИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА С ГОРЯЧИМ РОЗЛИВОМ МАРКИ УСОГ



Установка предназначена для быстрого нагрева и стерилизации фруктовых и овощных соков и других напитков в закрытом потоке.

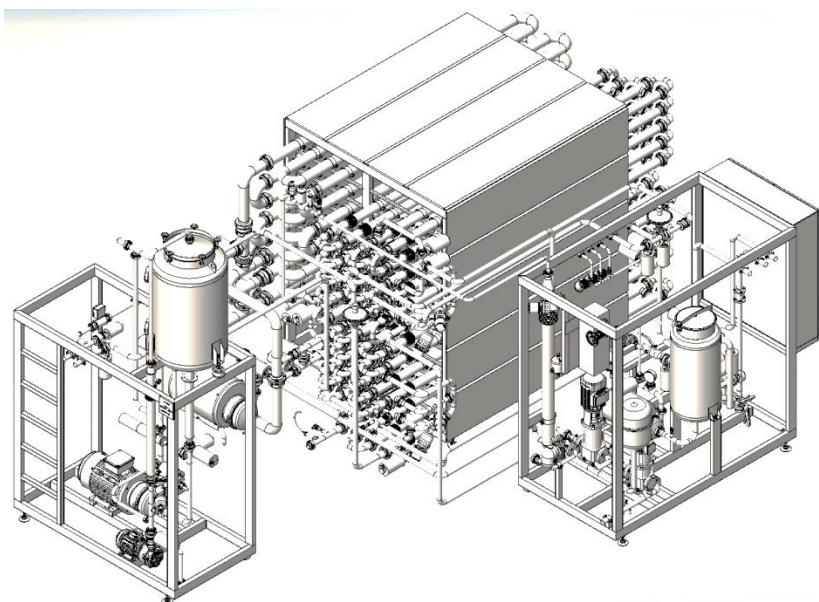
Преимущества

- ✓ Производство различного ассортимента продукции
- ✓ Возможность работы на различных режимах производства
- ✓ Автоматизированный процесс производства и мойки;
- ✓ Модульная конструкция;
- ✓ Стерильный продукт со сроками хранения до 12 месяцев.

Технические характеристики

Марка	УСОГ
Продукт	Фруктовые и овощные соки до 10 Brix
Производительность, л/час	3 000...25 000
Температура исходного продукта, °C	20...35
Температура выхода продукта на деаэратор, и гомогенизатор 0C	55...60
Температура стерилизации (устанавливается), °C,	95...100 / 120...130
Время выдержки при температуре стерилизации, сек	20...30
Температура выходящего продукта, °C	90...95
Теплоноситель первичный/вторичный	водяной пар/ горячая вода
Хладоноситель	вода

СТЕРИЛИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА С АСЕПТИЧЕСКИМ ВЫХОДОМ



Установка разработана специально для стерилизации продуктов в закрытом потоке.

Используется с автоматами розлива Ecolean, Tetra Brick Aseptic, Combi-Block, Bag in Box, Finn Pak и асептическими емкостями.

Преимущества

- ✓ Возможность работы на различных режимах производства
- ✓ Автоматизированный процесс производства и мойки;
- ✓ Модульная конструкция;
- ✓ Стерильный продукт со сроками хранения до 12 месяцев.

Технические характеристики

Продукт: соки, морсы, напитки, пюре и другие продукты	
Производительность, л/час	3 000...25 000
Температура исходного продукта, °C	4...6
Температура выхода продукта на дезодоратор, сепаратор и гомогенизатор, °C	55...60
Температура температурной обработки, °C	140±2
Время выдержки при температуре пастеризации, сек	4
Температура выходящего продукта, °C	20±2
Теплоноситель первичный/вторичный	водяной пар/ горячая вода
Хладоноситель	рассол / гликоль / вода

АСЕПТИЧЕСКИЙ НАПОЛНИТЕЛЬ ТИПА «BAG IN BOX»

Назначение

Полуавтоматический асептический наполнитель производства компании ООО «KP-Tech» (РФ), предназначен для полуавтоматического асептического розлива жидких и густых пищевых продуктов различной плотности и вязкости в пакеты «bag-in-box» (объем фасовки 5...20, 200 литров).

Преимущества

- ✓ На выбор: 1 или 2 головки розлива
- ✓ Возможность розлива жидких и вязких продуктов
- ✓ Асептическое исполнение




ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатель	Характеристика
Наполнение бочек	(20 - 220 л)
Размер горловины упаковки	Евростандарт - 1"
Потребляемый воздух (6 бар), л/мин, не более	80
Потребляемая вода (3 бара), м ³ /час, не более	0,2
Потребляемый пар (3 бар), кг/час, не более	25
Потребляемая электроэнергия, кВт-час, не более	0,8

Средний срок службы без капремонта, лет, не менее	5
Габаритные размеры, мм, не более	согласовываются
Масса, кг, не более	600

РЕЗЕРВУАР ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ «ТЕРМОС» МАРКИ РТТ

Технические характеристики



Марка	РТТ
Назначение	Временное и промежуточное хранение
Геометрический объем, м ³	до 6
Исполнение	Вертикальное
Тип рубашки	Термос
Вид днища	Коническое/торосферическое
Вид крышки	Коническая – люк/откидная крышка
Вид мешалки	Рамная/пропеллерная/рамная+скребки
Оснащение	Датчик температуры, датчик уровня, мощная головка

- ✓ Оснащение емкостей датчиками уровня, температуры, давления, пробоотборниками и предохранительной арматурой – по запросу

РЕЗЕРВУАР ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СО ЗМЕЕВИКОВОЙ РУБАШКОЙ МАРКИ РТО

Технические характеристики



Марка	РТО
Назначение	Нагрев/охлаждение
Геометрический объем, м ³	до 6
Исполнение	Вертикальное
Тип рубашки	Объемная со змеевиком
Теплоноситель/ хладоноситель	Пар/ледяная вода
Вид днища	Коническое/торосферическое
Вид крышки	Коническая – люк/откидная крышка
Вид мешалки	Рамная/пропеллерная/рамная+скребки
Оснащение	Датчик температуры, датчик уровня, моющая головка

- ✓ Оснащение емкостей датчиками уровня, температуры, давления, пробоотборниками и предохранительной арматурой – по запросу

РЕЗЕРВУАР ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СО ШТРИПС РУБАШКОЙ

МАРКИ РТШ

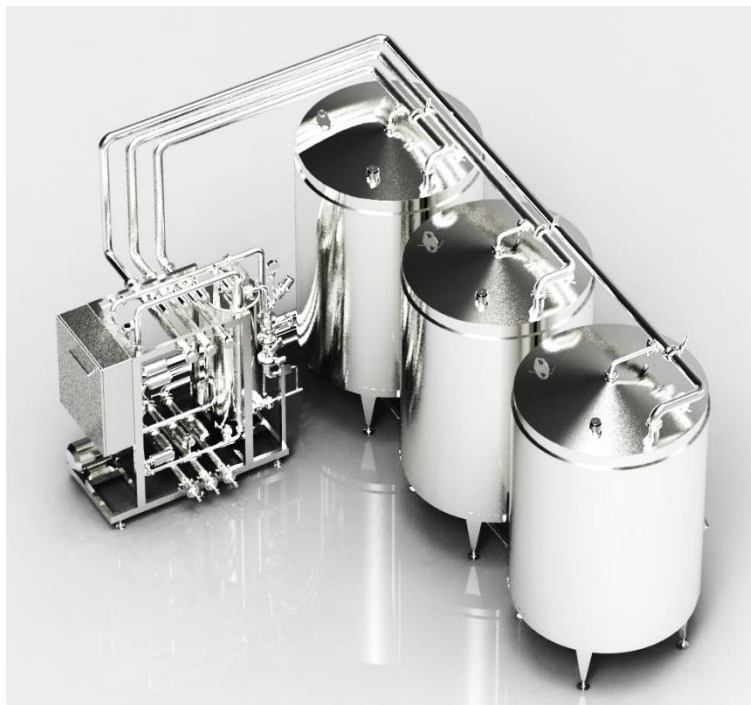
Технические характеристики



Марка	РТШ
Назначение	Нагрев/охлаждение
Геометрический объем, м ³	до 6
Исполнение	Вертикальное
Тип рубашки	Штрипс (прямоугольный профиль)
Теплоноситель/ хладоноситель	Пар/ледяная вода
Вид днища	Коническое/торосферическое
Вид крышки	Коническая – люк/откидная крышка
Вид мешалки	Рамная/пропеллерная/рамная+скребки
Оснащение	Датчик температуры, датчик уровня, моющая головка

- ✓ Оснащение емкостей датчиками уровня, температуры, давления, пробоотборниками и предохранительной арматурой – по запросу

СТАНЦИИ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ МОЙКИ МАРКИ СЦМ



Станция централизованной мойки предназначена для безразборной санитарной обработки технологического оборудования и трубопроводов на предприятиях пищевой промышленности.

Функции

- ✓ Автоматическое дозирование концентрированных моющих растворов;
- ✓ Автоматическая мойка технологического оборудования;
- ✓ Полуавтоматическая мойка емкостей СИП-станции.

Преимущества

- ✓ Многократное использование моющих растворов
- ✓ Сбор ополаскивающей воды и индивидуальные программы мойки для различных объектов,

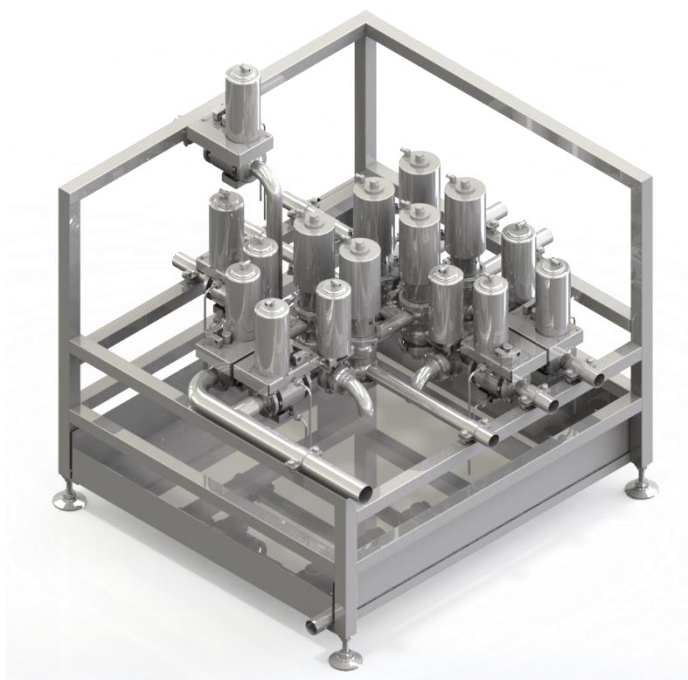
- ✓ Минимальный расход концентрированных моющих средств и расход энергии
- ✓ Стабильное и высокое качество санитарной обработки

Технические характеристики

Марка	СЦМ
Подача насоса, м ³ /час	15...50
Максимальный объем резервуаров, подвергаемых мойке, м ³ не более	50
Количество насосов подачи раствора, шт.	1 и более
Количество емкостей для хранения растворов, шт.	3 и более
Объем емкостей для хранения моющих растворов, м ³	0,8 и более
Количество маршрутов на канале, не более, шт.	12
Максимальная длина до объекта мойки, не более м	400
Пиковый расход воды на канал, не более м ³ /час	35
Способ дезинфекции	горячая вода
Габаритные размеры и компоновка	согласовывается

КЛАПАННЫЕ ГРЕБЕНКИ

КОМПЛЕКТ ЛИНИЙ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОДУКТА МАРКИ ЛПР



- ✓ Клапанные гребенки предназначены для управления потоками продуктов на автоматизированных технологических линиях.
- ✓ Требуют минимум места для их установки.
- ✓ Все клапанные гребенки проектируются индивидуально под конкретные цели и задачи для Вашей технологической линии.

КОМПЛЕКТ ЛИНИЙ ТРАНСПОРТИРОВКИ CIP-РАСТВОРОВ



- ✓ Комплект линий транспортировки CIP-растворов марки предназначен для распределения и перераспределения потоков моющих растворов между различным технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности.

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

www.kr-tec.ru