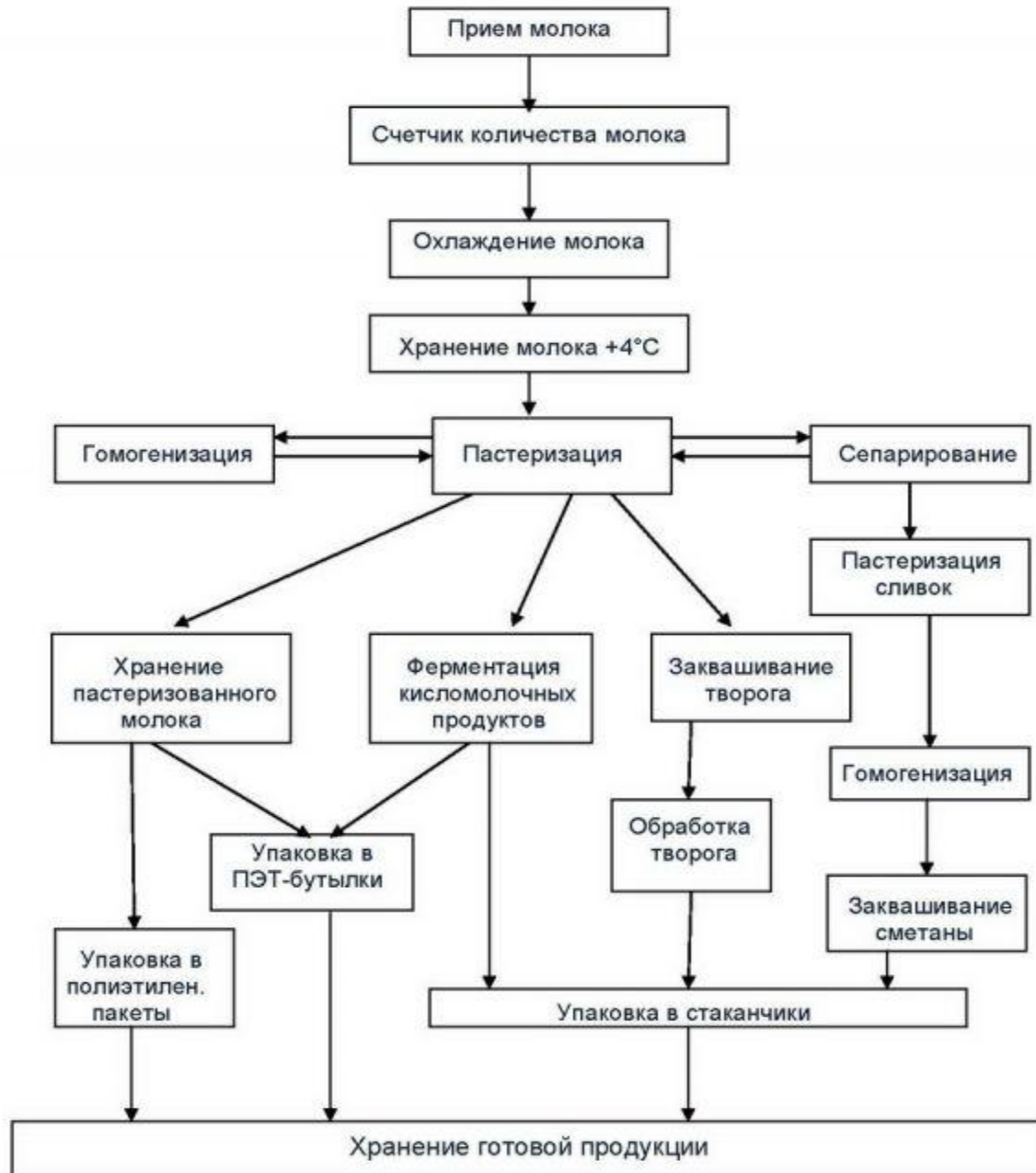




# Диаграмма процесса производства молочных и кисломолочных продуктов

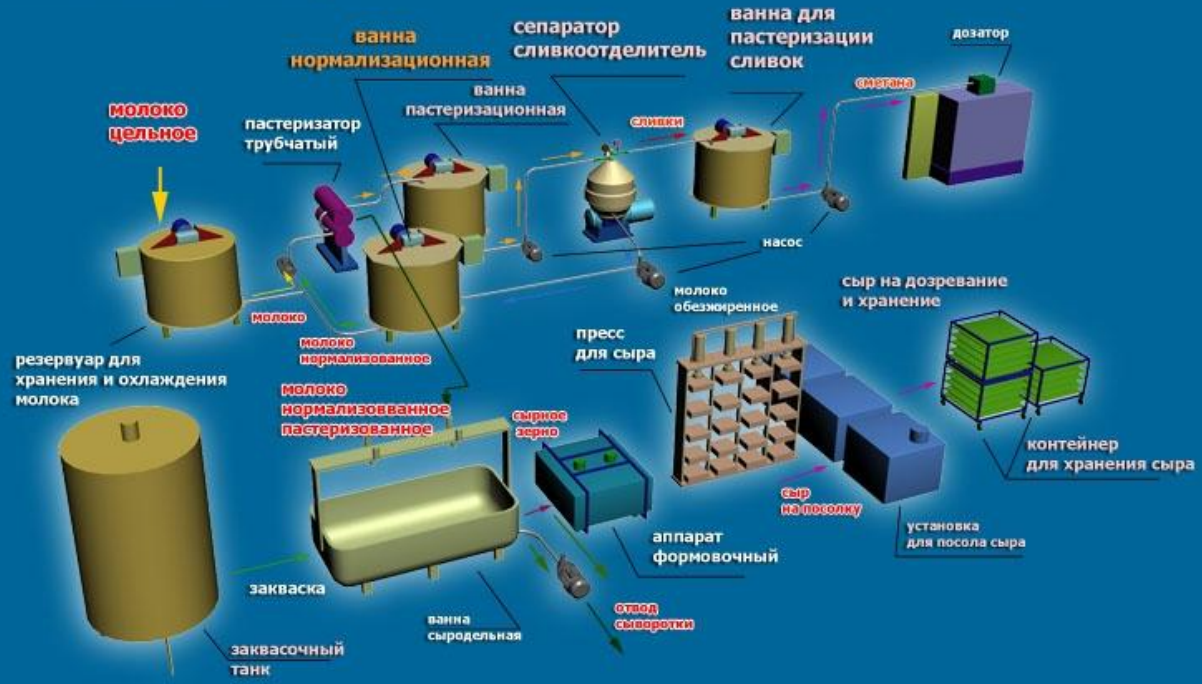


## Оборудование для производства сметаны

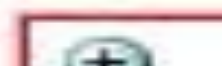
Разработка и производство технологического оборудования.

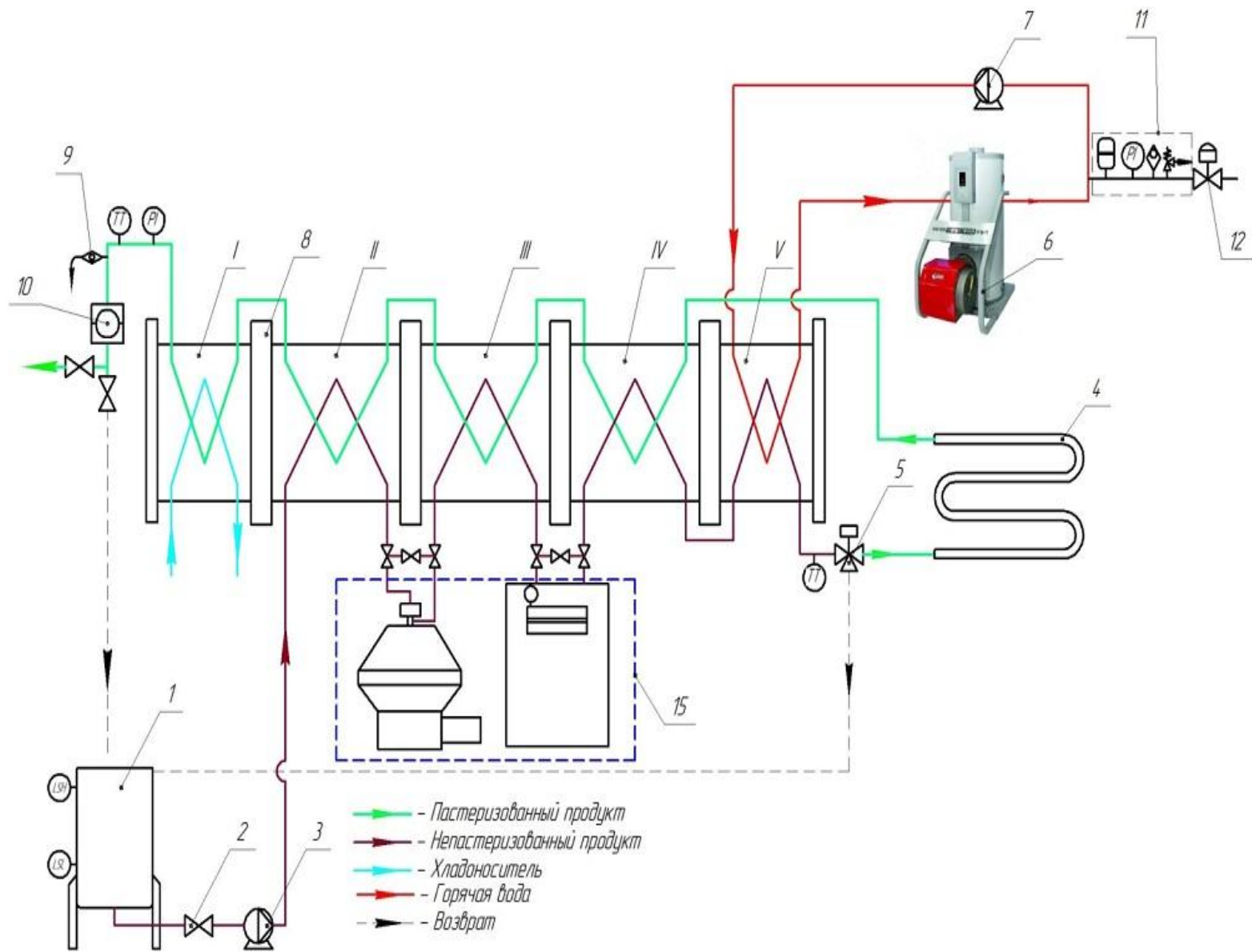


## Оборудование для производства сметаны и сыра









Пастеризатор состоит из следующих узлов и элементов:

Рама – на ней базируются основные узлы пастеризатора;

Нагреватели роторного типа – в них осуществляется процесс пастеризации;

Выдерживатель – в нем происходит процесс выдерживания продукта для прекращения жизнедеятельности болезнетворных форм бактерий;

Рекуператор – предназначен для подогрева сырого продукта с использованием тепла пастеризованного продукта;

Насос молочный - обеспечивает подачу продукта из приемного бака и создает

необходимый напор для преодоления сопротивления системы;

Бак приемный – поддерживает оптимальный продукт в системе пастеризатора;

Фильтр - удаляет примеси из продукта; Охладитель - окончательно охлаждает пастеризованный продукт с помощью хладоносителя;

Комплект трубопроводов - предназначен для перемещения продукта с целью обеспечения технологического процесса;

Пульт управления – управляет процессом пастеризации, как в ручном, так и в автоматическом режимах



У пастеризатора есть ряд преимуществ:

Высокое качество пастеризованного продукта за счет пастеризации в непрерывном закрытом потоке;

Низкое энергопотребление;

Экономия площади за счет компактности установки ( $S = 2 \text{ м}^2$ ).

Возможность применения в комплекте с сепаратором-отделителем / очистителем;

Использование отходящего тепла для подогрева исходного продукта.

Простота очистки и дезинфекции проводной системы, так как пастеризатор является самопромывающейся установкой;

Полное подавление болезнетворных микробов;

Простота в работе и ремонтпригодность

# МОЛОКОМАТ - УНИКАЛЬНЫЙ, БЫСТРЫЙ И САМЫЙ ДЕШЕВЫЙ СПОСОБ ДОСТАВКИ МОЛОКА НА НАШИ СТОЛЫ



Гарантийная и техническая поддержка	1 год
Габаритные размеры	1960*863*929 мм
Материал корпуса	Высококачественная нержавеющая сталь
Вместимость картриджа	100 л.
Дозировка молока:	0,5 л, 1,0 л, 1,5 л.
Температурный режим	+2 ... +4
Питание	230В 50Гц
Мощность	750 Вт
Планшет для размещения документации	да

## **КАК ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ВЫ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ:**

Документы, подтверждающие ваше право на ведение предпринимательской деятельности на территории РФ.

## **КАК ПРОДАВЕЦ СВЕЖЕГО МОЛОКА:**

санитарную книжку продавца (если обслуживает автомат оператор по найму, ему также необходима сан. книжка);  
ветеринарное свидетельство и сертификат качества на реализуемый продукт (на каждую партию).

## **РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРОДАЖУ МОЛОКА ЧЕРЕЗ АВТОМАТЫ**

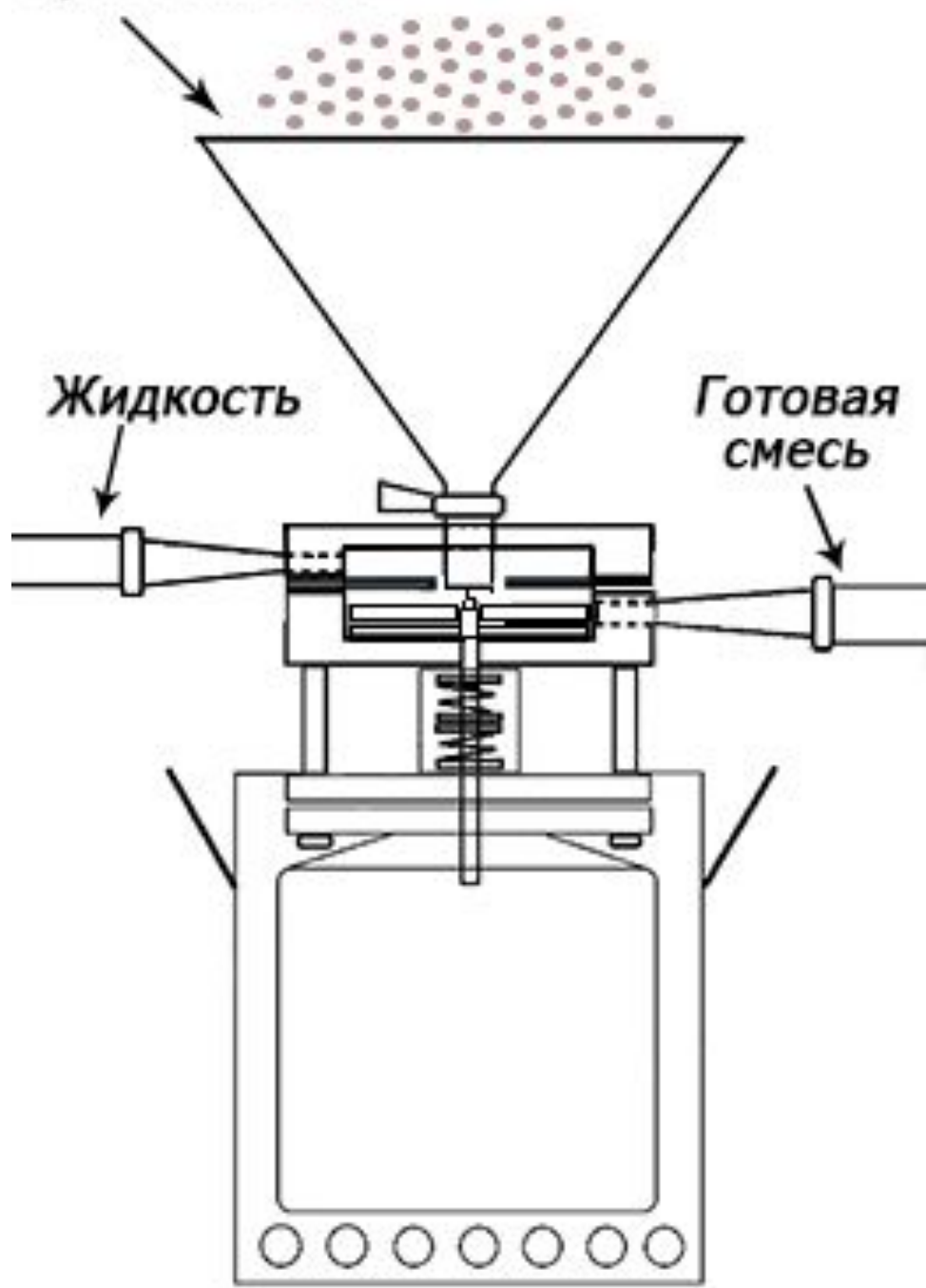
Санитарно-эпидемиологические заключения на продажу молока, по данным Управления Роспотребнадзора, не выдаются. Но правила торговли молоком в розлив устанавливают городские власти.

Поэтому этот вопрос надо выяснять в конкретном городе: посетить администрацию района, торговый отдел, и узнать, какой набор документов требуется для продажи молока в розлив через торговые автоматы, и требуются ли документы вообще (достаточно распространена практика, когда требуется лишь разрешение на право торговли местного отделения санэпиднадзора).

## **ДОКУМЕНТЫ НА МОЛОКО**

Все молочные товары от вашего поставщика (или вас самих) должны проходить обязательную сертификацию, так как Технический регламент устанавливает четкие требования к молоку и продуктам его переработки. У поставщика должны быть все документы на продукты животноводства. Накладная, счет-фактура. Вет. справка. Документы качества.

Сухое молоко



















**КОЛАКС - модульный мини завод (цех)  
по переработке молока. Молочное  
оборудование. Модульные  
молокозаводы**

**Основное назначение молочных мини заводов КОЛАКС:**

- приемка, очистка, охлаждение и хранение молока;
- переработка молока;
- розлив и фасовка молока в любую упаковку (полиэтилен, ПЭТ-бутылки или Пюр-Пак);
- получение любых молочных и кисломолочных продуктов;
- восстановление сухого молока;
- хранение готовой продукции в холодильных камерах мини-заводов;
- обеспечение бытовых условий для персонала.

**С помощью молочных мини цехов КОЛАКС можно получить весь ассортимент натуральной и экологически чистой молочной и кисломолочного продукции:**

- молоко пастеризованное;
- напитки кисломолочные:
  - кефир,
  - ряженка,
  - простокваша,
  - йогурт,
  - напитки с бифидобактериями,
  - снежок,
  - варенец,
  - напиток кисломолочный кефирный,
  - напиток кисломолочный йогуртный,
  - напиток кисломолочный простоквашный,
  - ацидофилин,
- творог;
- творожная масса, творожная масса с добавками (изюм, орехи и т.д.);
- сметана;
- сливки питьевые;
- масло сливочное;
- кумыс из кобыльего молока;
- шубат (напиток из верблюжьего молока);
- стерилизованное молоко в упаковке дой-пак (doy-pack).

# **Мясоперерабатывающее оборудование КОЛАКС. Переработка мяса.**

**1. Убой скота и первичная переработка мяса с получением следующих продуктов:**

- мясо парное полутушами;
- субпродукты очищенные;
- кишсырье очищенное (не соленое);
- шкура (не соленая).

**2. Переработка мяса с изготовлением полуфабрикатов и получением следующих продуктов:**

- мясо на костях в четвертинках;
- мясо на кости (ребра, окорок, голяшка, рагу, супнаборы, шашлык на ребре и т.д.);
- мелкокусковые мякотные полуфабрикаты (азу, гуляш, бефстроганов и т.д.).

**3. Переработка полуфабрикатов с получением следующих продуктов:**

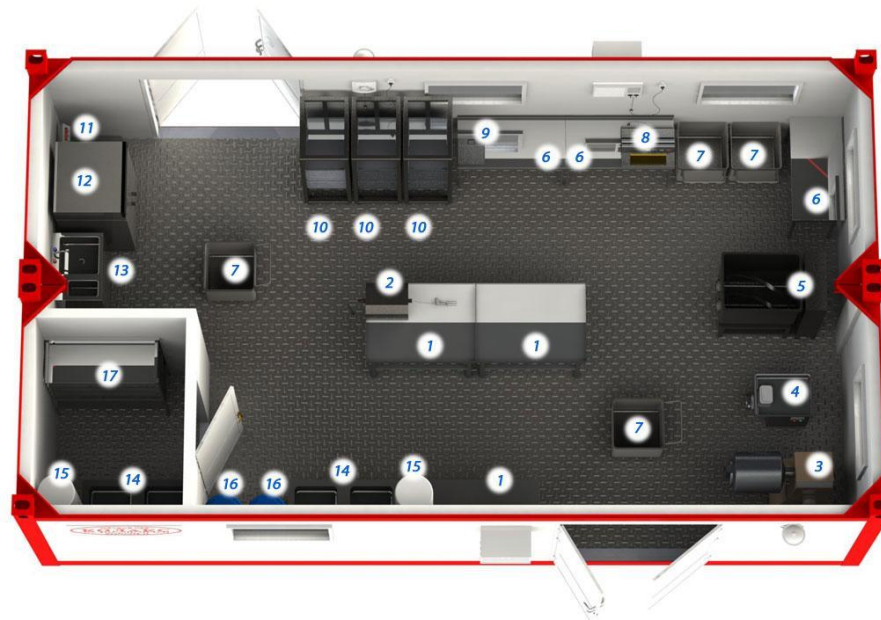
- колбаса вареная;
- сосиски (сардельки);
- колбаса полукопченая;
- деликатесы копченые



## Экспликация цеха



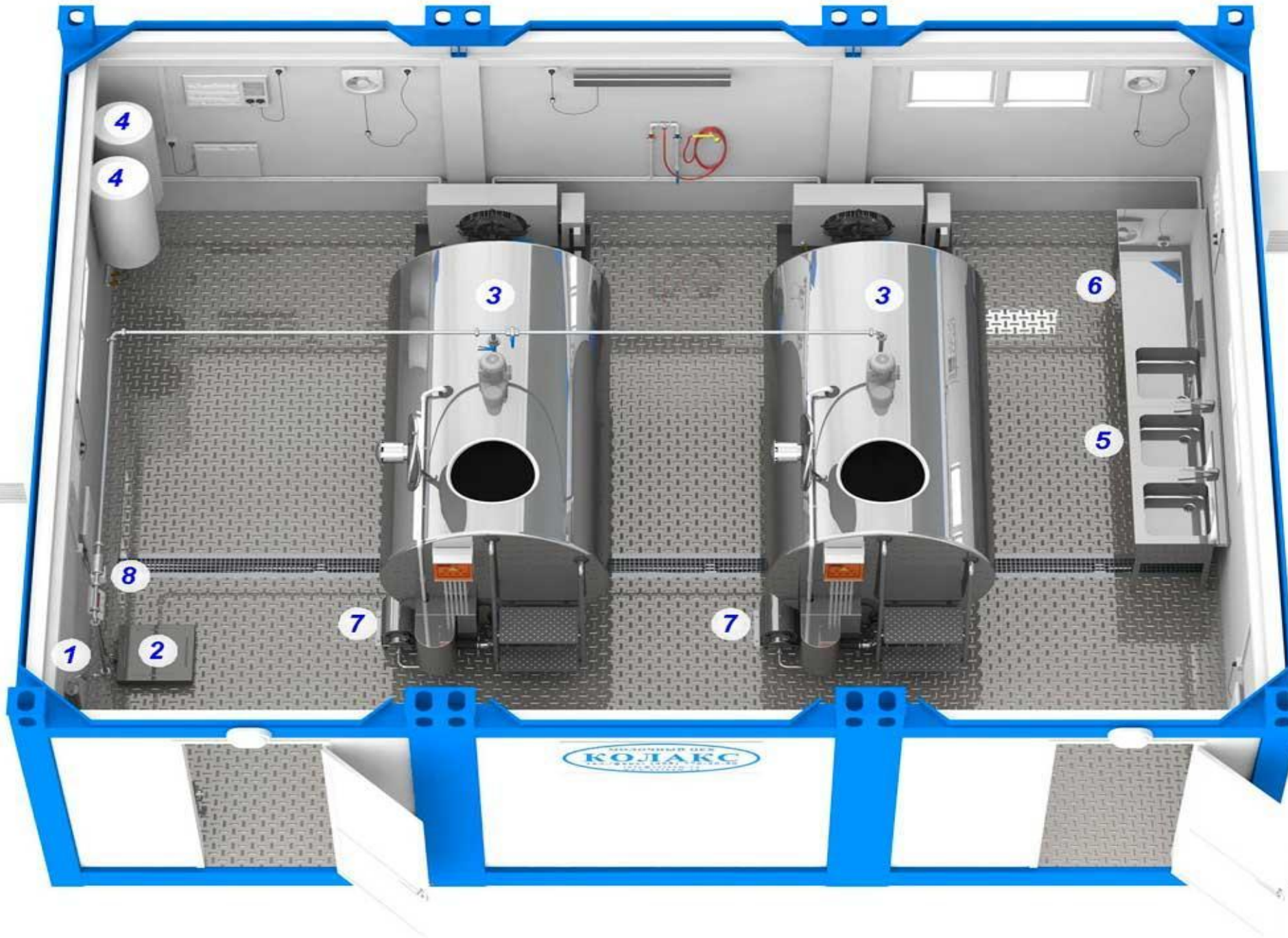
1. Бокс для ветеринарного контроля и мойки;
2. Бокс для оглушения КРС и свиней;
3. Устройство оглушения;
4. Электротельфер;
5. Чан шпарильный со скребмашиной и пневмовыгрузкой и щетиносорником;
6. Подвесные пути;
7. Шкуроръемная машина;
8. Площадка подъемная механическая;
9. Вешала для туш;
10. Установка отжима кишок;
11. Установка очистки чрев;
12. Путевые весы;
13. Очиститель субпродуктов слизистых;
14. Очиститель субпродуктов шерстистых;
15. Бак для сбора крови.



### Экспликация модульного мясного цеха

- 1. Стол обвалочно-жиловочный;
- 2. Инъектор
- 3. Массажёр
- 4. Мясорубка
- 5. Фаршемешалка
- 6. Стол технологический
- 7. Тележка чан 100 л
- 8. Термостол
- 9. Весы настольные

- 10. Тележка для лотков
- 11. Весы напольные
- 12. Шкаф холодильный
- 13. Мойка со стерилизатором ножей
- 14. Мойка двухсекционная
- 15. Водонагреватель
- 16. Баки для моющих растворов
- 17. Стеллажи



1

2

8

7

3

3

7

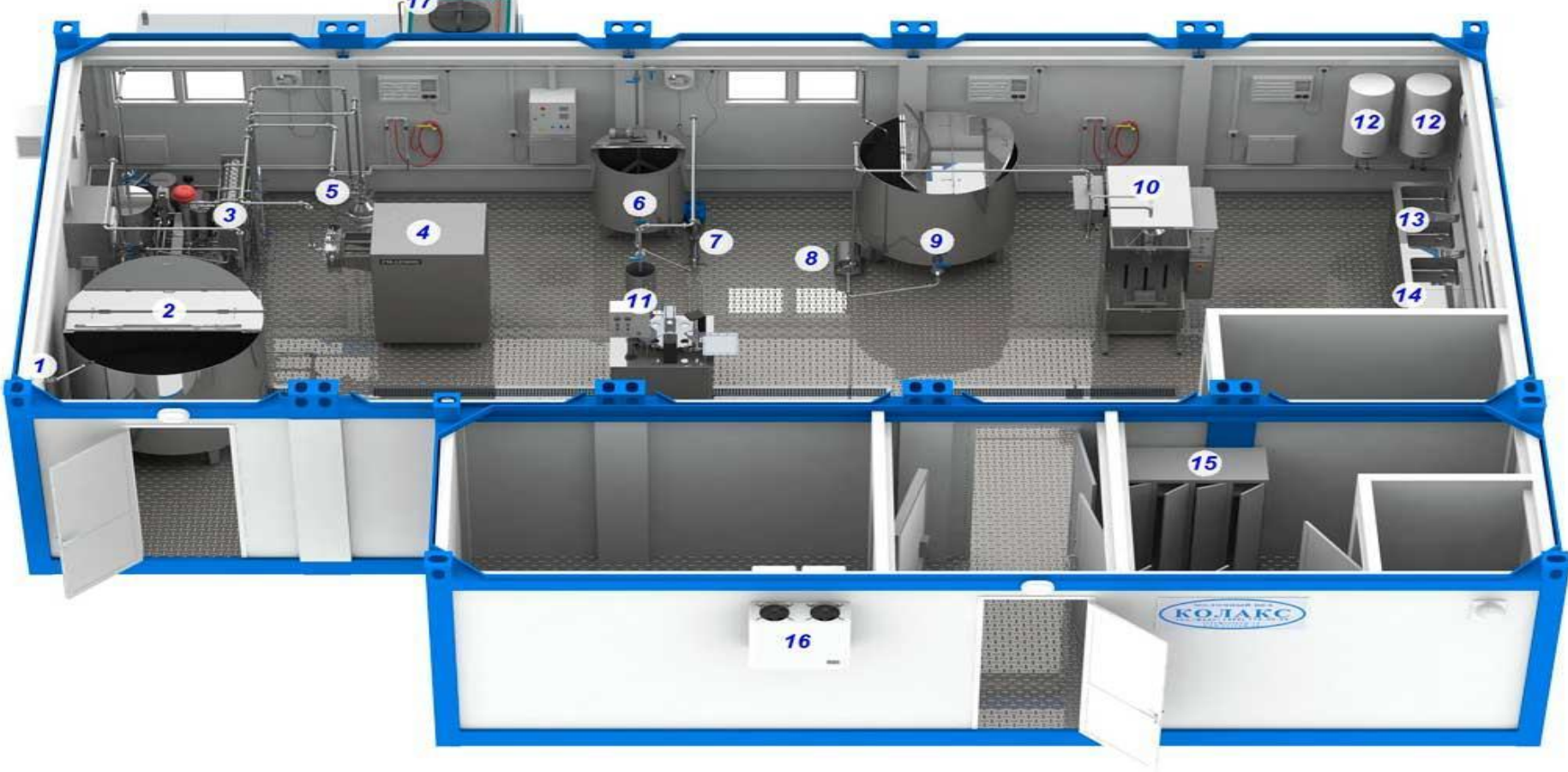
6

5

4

4

КОМПАНИЙНЫЙ ЦЕНТР  
КОЛАС  
КОМПАНИЙНЫЙ ЦЕНТР



1. Фильтр молочный, 5000 л/ч
2. Бак-накопитель, 2500 л для молока
3. Пастеризатор, 1000 л/ч
4. Гомогенизатор, 1250 л/ч
5. Сепаратор-сливкоотделитель, 1000 л/ч
6. Ванна длительной пастеризации, 400 л для сметаны, сливок пищевых
7. Насос для кисломолочных продуктов, 1600 л/ч
8. Насос молочный, 1000 л/ч
9. Бак-накопитель для пастеризованного молока, 2000 л

10. Автомат розлива молока в п/э пакеты, до 20 пак/мин
11. Автомат фасовки сметаны, сливок в пластиковые стаканчики, 1500 ст/ч
12. Водонагреватель, 200 л
13. Мойка трехгнездовая
14. Стол технологический 1200x600x800
15. Шкаф бытовой
16. Агрегат холодильный
17. Генератор ледяной воды