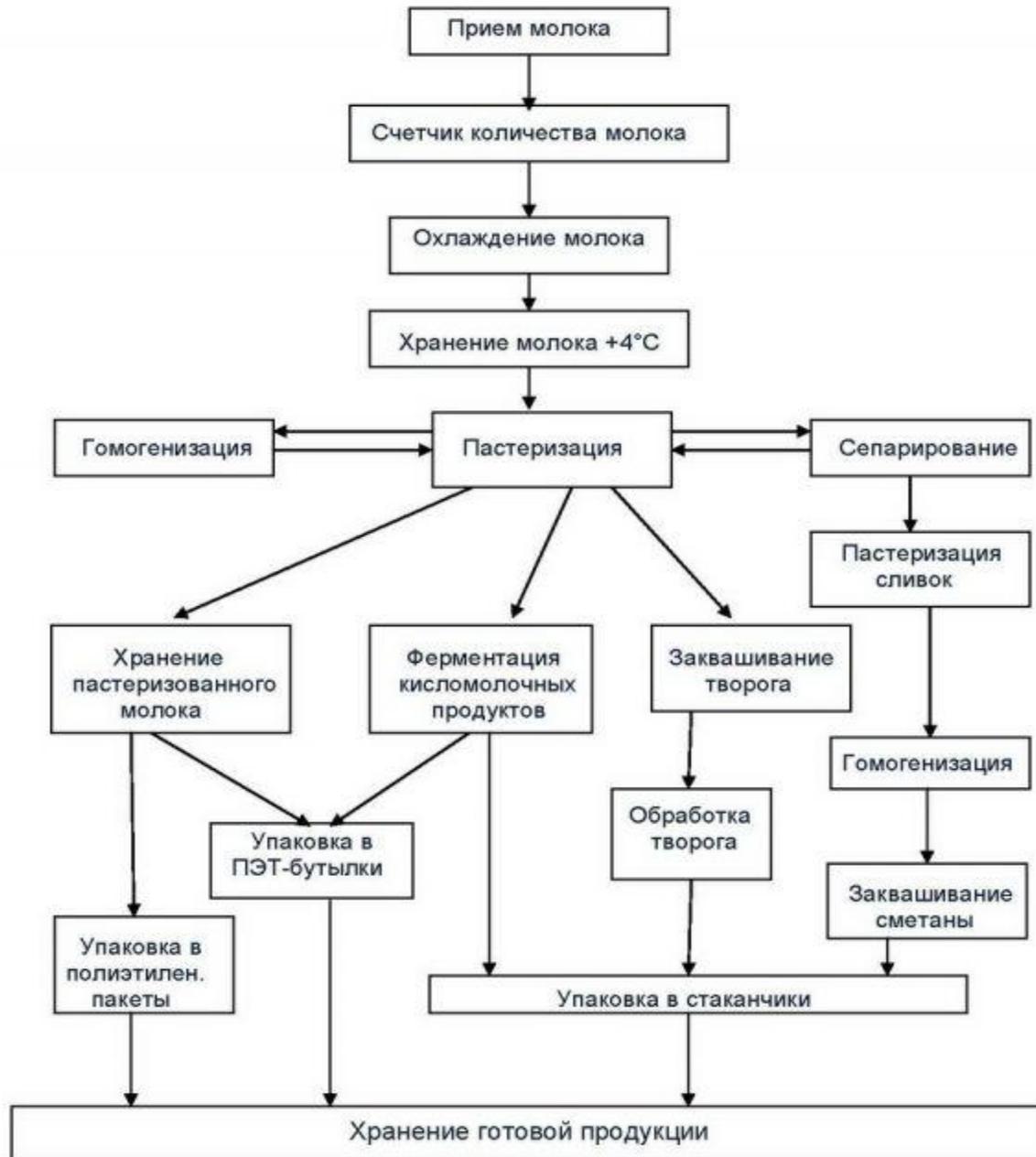




Диаграмма процесса производства молочных и кисломолочных продуктов

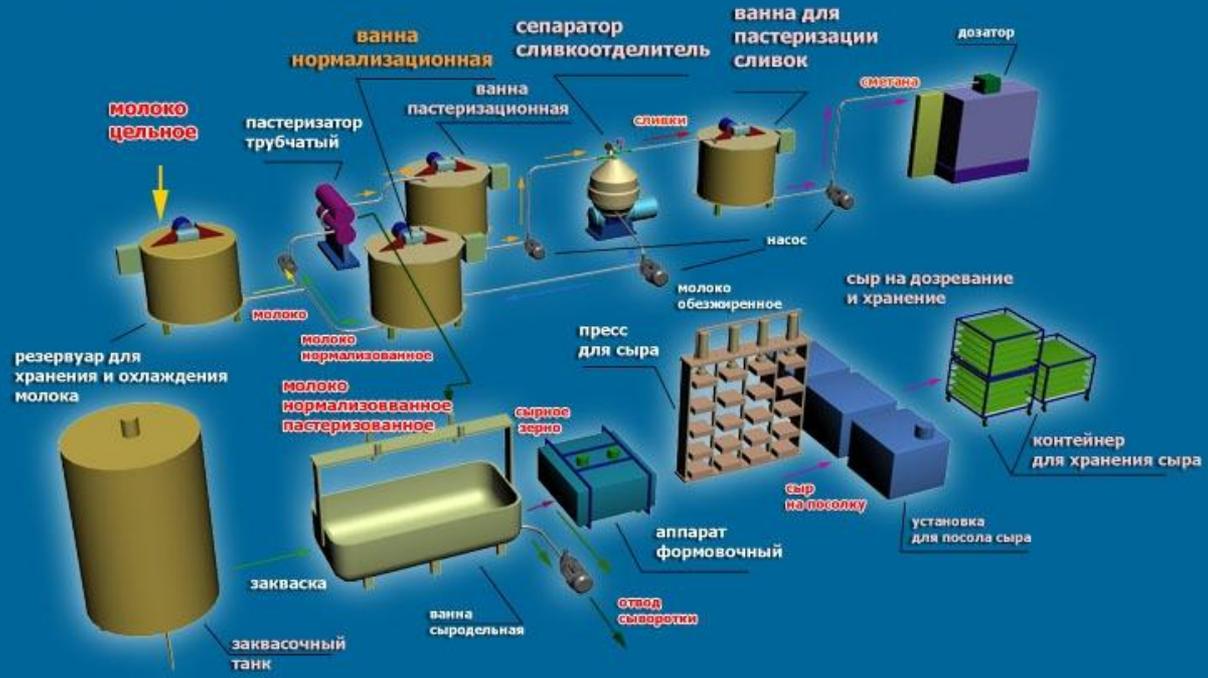


Оборудование для производства сметаны

Разработка и производство технологического оборудования.

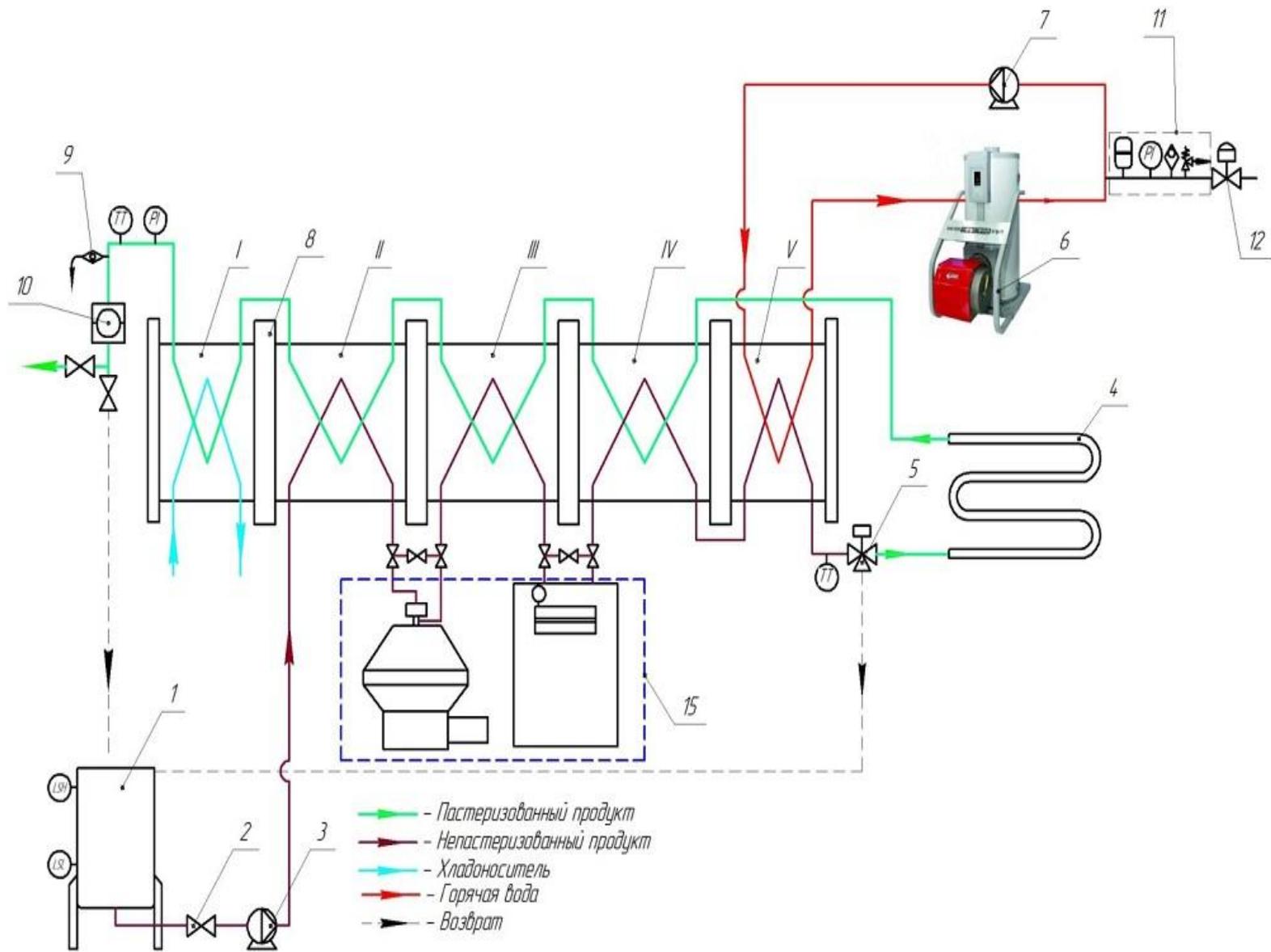


Оборудование для производства сметаны и сыра









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;

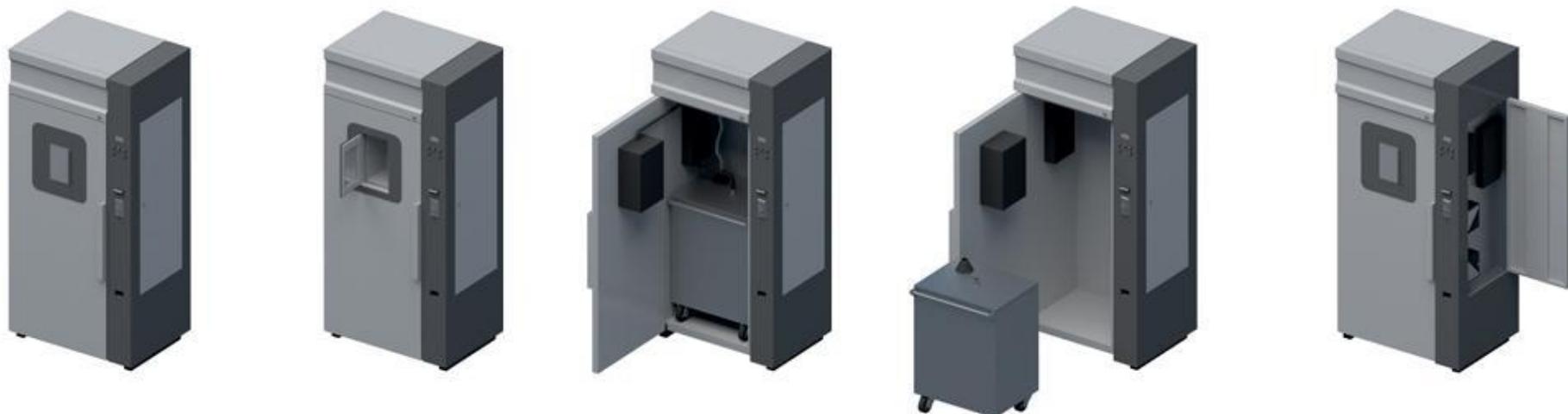
Использование отходящего тепла для подогрева исходного продукта.

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

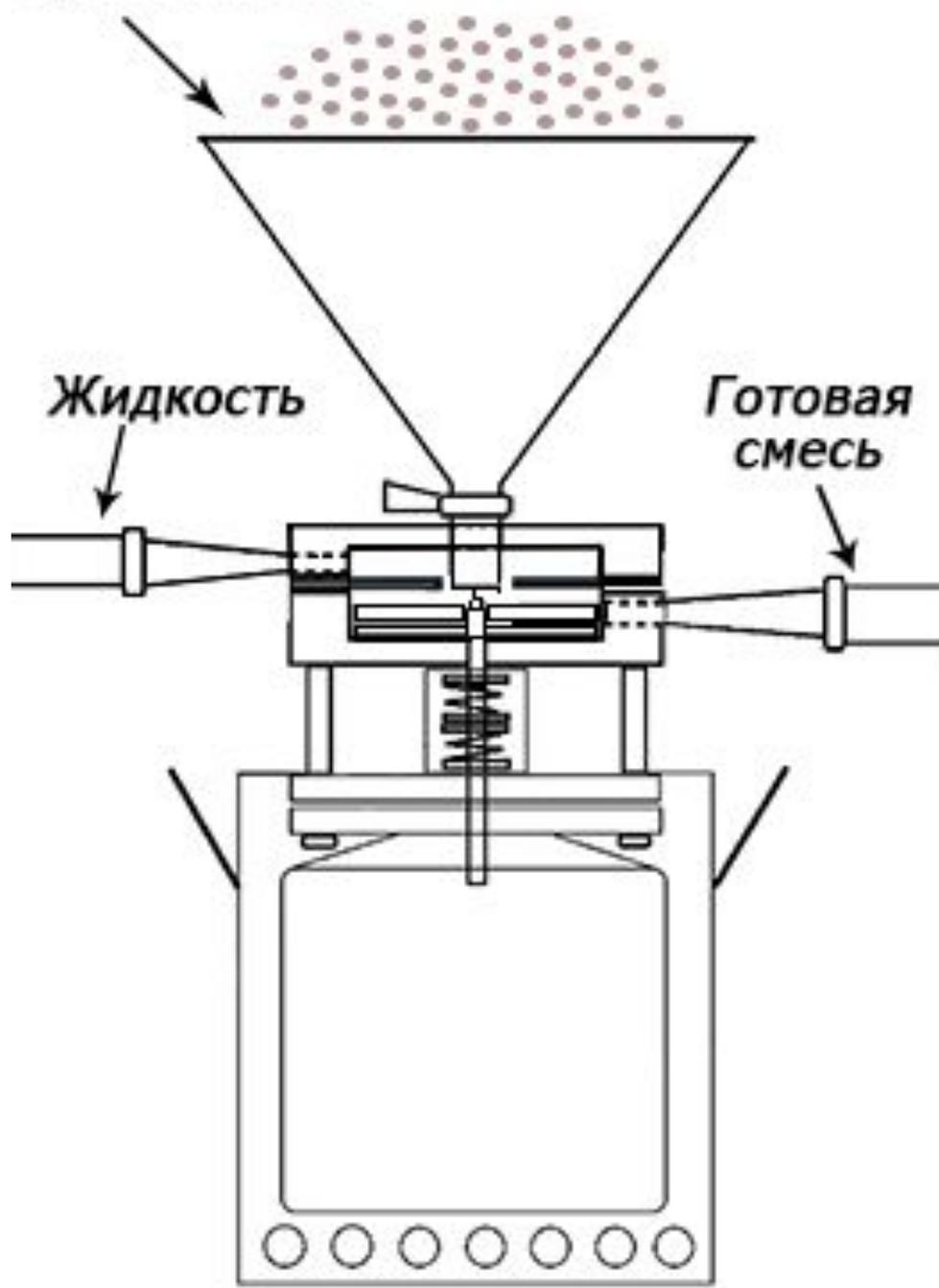
Санитарно-эпидемиологические заключения на продажу молока, по данным Управления Роспотребнадзора, не выдаются. Но правила торговли молоком в розлив устанавливают городские власти.

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.).

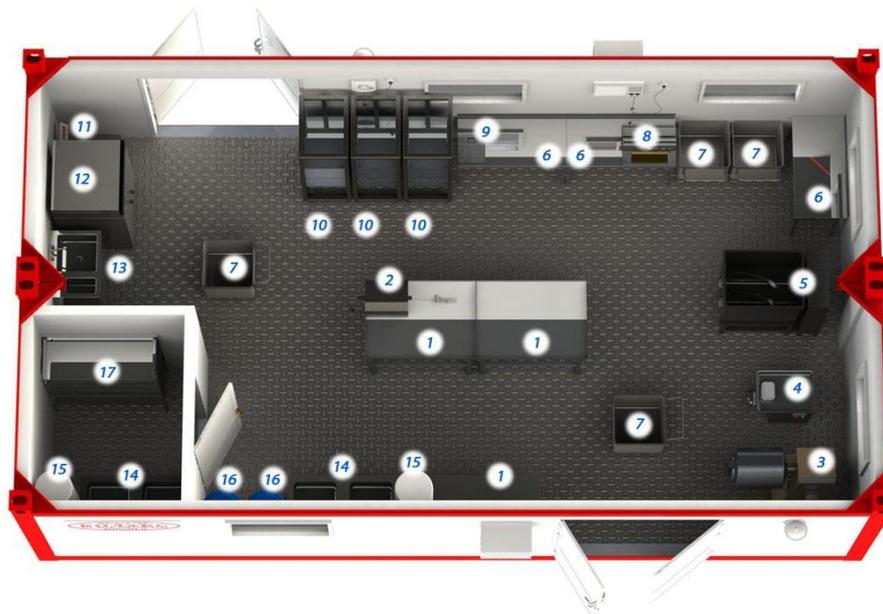
3. Переработка полуфабрикатов с получением следующих продуктов:

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

Экспликация цеха

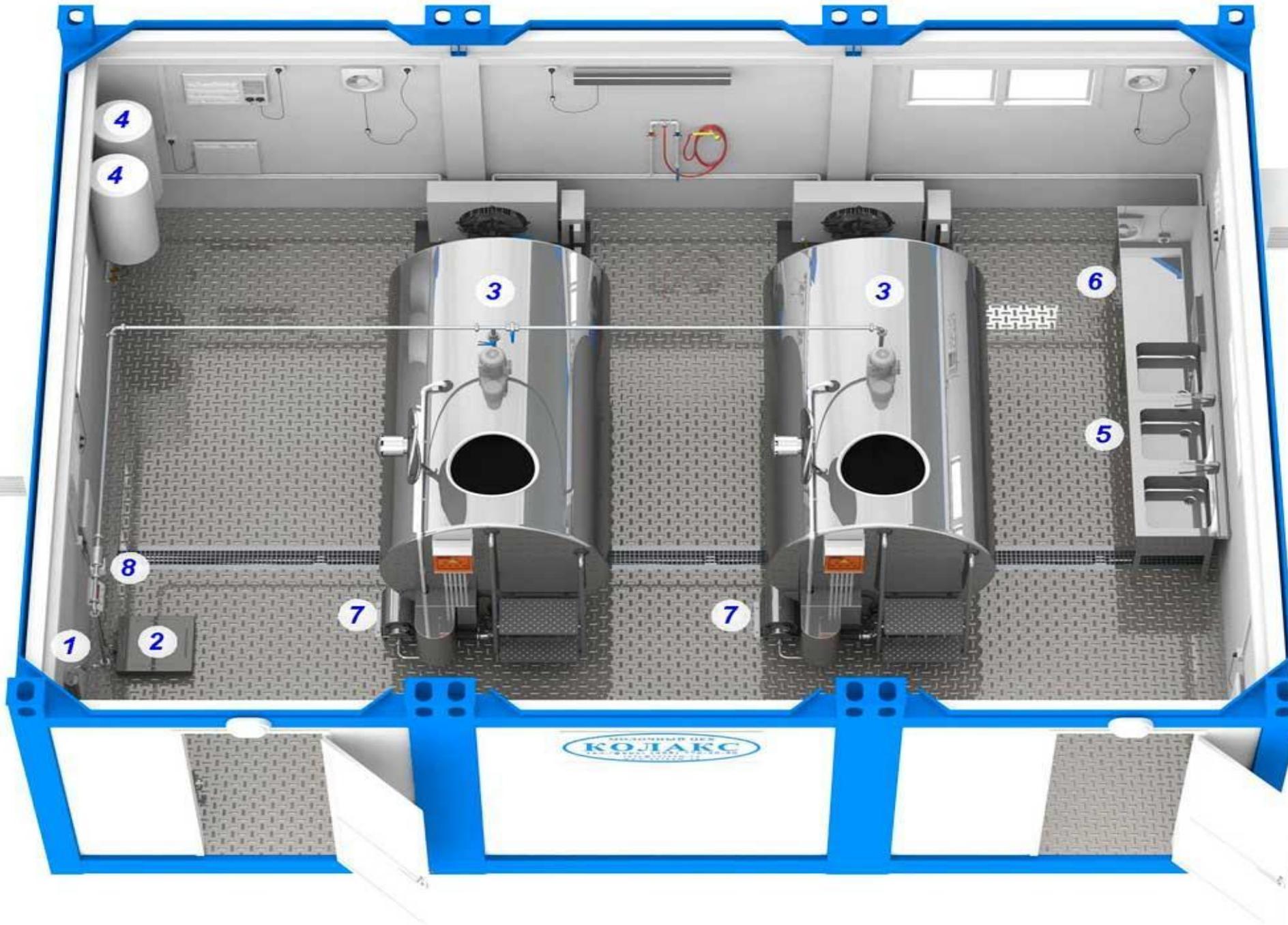


1. Бокс для ветеринарного контроля и мойки;
2. Бокс для оглушения КРС и свиней;
3. Устройство оглушения;
4. Электротельфер;
5. Чан шпарильный со скребмашиной и пневмовыгрузкой и щетиносорником;
6. Подвесные пути;
7. Шкуроръемная машина;
8. Площадка подъемная механическая;
9. Вешала для туш;
10. Установка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

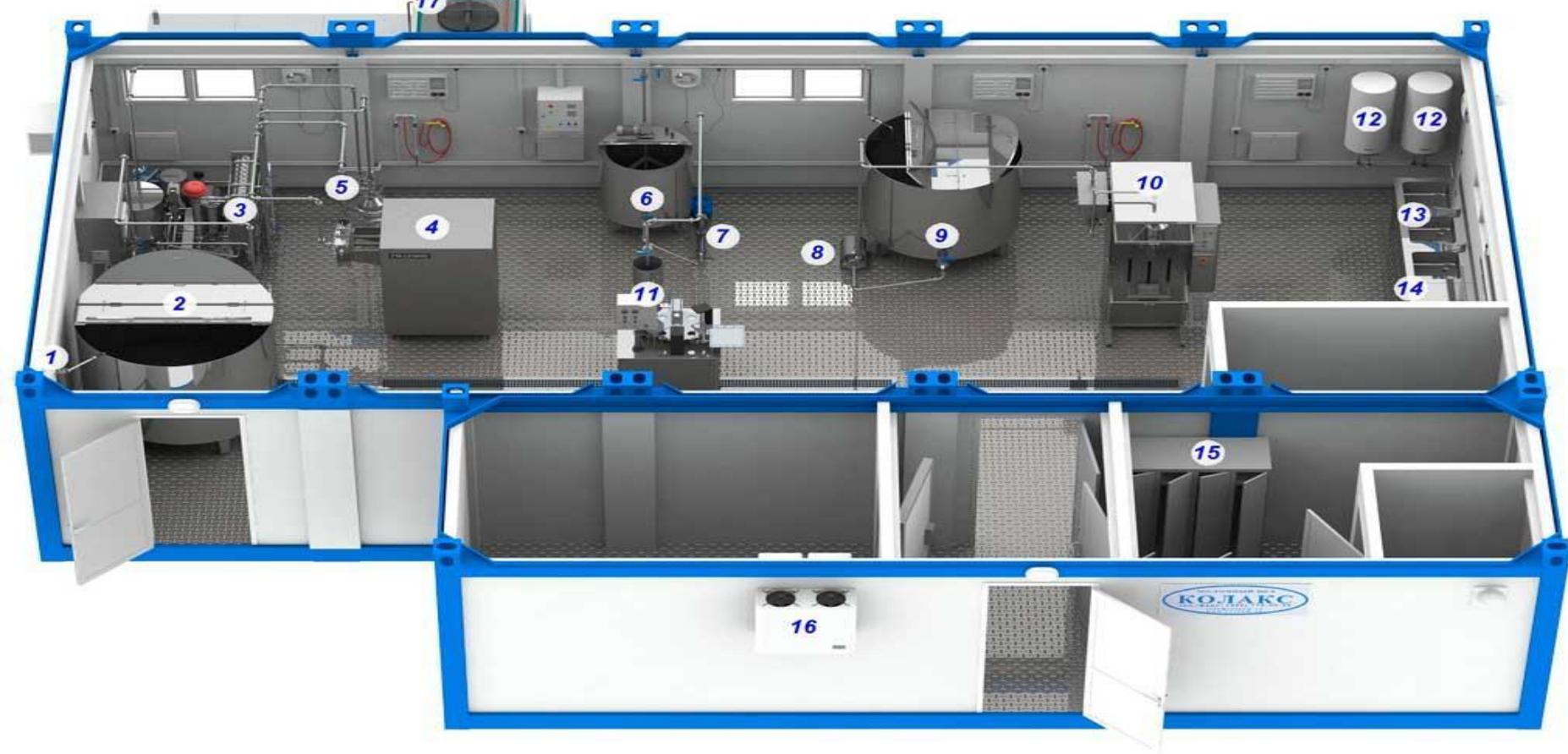


Экспликация модульного мясного цеха

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 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 |



КОЛАКС



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