

Линия по приготовлению (восстановлению) соков MANZINI MIX 150



Москва, Россия

Группа смешивания MANZINI MIX 150 изготовлена компанией «SIG Manzini» S.p.A. Parma, ITALY.

Состав оборудования:

- 1) Ёмкость вертикальная нерж. 50м3, (горизонтальные мешалки, датчики уровня, термометр биметаллический, технологический люк) – 2шт.
- 2) Дозирующий коллектор(триблендер)
- 3) Электрошкаф управления на контроллере Сименс Simatic S7-300.Шкафной кондиционер.
- 4) Насос подачи продукта -25000л/ч.
- 5) Насос возврата СИП -20000л/ч.
- 6) Трубопроводы, расходомер и клапана.

В емкостях группы происходит смешивание концентрированного сока, воды, сахарного сиропа и микрокомпонентов. Концентрированный сок, вода и сахарный сироп загружаются автоматически посредством счётчика литров. Микрокомпоненты загружаются порциями через триблендер после подтверждения со стороны оператора. Часть воды загружается в начале и часть в конце общей загрузки.

Фиксированная последовательность является следующей:

1. Вода
2. Концентрат
3. Сахарный сироп
4. Вода
5. Микрокомпоненты
6. Разгрузка на стерилизатор.

Инженерные среды:

- Инженерный воздух – 330 л/ч (8бар)
- Электроэнергия – 44 кВт. (380В.)
- Лёд-вода – 20000 л/ч. (3бар. 12грд.)
- Купажная вода – 60000 л/ч. (2бар.)

Группа смешения осуществляет обмен сигналами с Стерилизатором, СИП-станцией и объектами подачи сахарного сиропа и концентрированного сока.

Оборудование в отличном состоянии, 2002 г.в. В наличии три комплекта.

Полный список емкостного и пищевого оборудования с описанием и фото на сайте.

г. Москва, Компания Е4А.(с)

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Медведев Василий

(963)672-33-33

г. Москва, п. Щапово