

Дозирующее оборудование ДШ, УК, ДМН, ДНВ, ДП

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kka@nt-rt.ru || сайт: <https://lakk.nt-rt.ru/>

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ ТЕНЗОМЕТРИЧЕСКИЙ ЛАККК



Бренд **МЕХАНИЗМЫ**

Весовой дозатор тензометрический предназначен для весового дозирования муки и других сыпучих продуктов.

Сфера применения весовых дозаторов очень обширна, это пищевая, строительная, фармацевтическая и химическая промышленность.

Бункер весового дозатора муки изготавливается на 60, 120 и 200 кг. продукта.
Соответственно 84,168, 280 литров.

По согласованию возможно изготовление на другой вес или объем продукта.

В стандартном исполнении бункер дозатора изготавливается из нержавеющей стали. По согласованию с Заказчиком возможно изготовление из углеродистой стали, окрашенной порошковой эмалью.

Выгрузка продукта из бункера дозатора может происходить различными способами:

- с помощью ручной заслонки,
- с помощью электромеханического привода заслонки,
- с помощью пневматического привода заслонки,
- с помощью разгрузки шнеком или ротором, что обеспечивает плавную подачу продукта и минимальную взвесь продукта в воздухе.

Бункер дозатора может быть укомплектован рамой дозатора с подвесным вариантом исполнения или настенным вариантом исполнения.

ДОЗАТОР КОНДИТЕРСКИЙ ДШ ШЕСТЕРЕНЧАТЫЙ, АВТОМАТИЧЕСКИЙ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	31
Габариты, мм	470x390x650
Гарантия, мес	12
Мощность, кВт	0.45
Напряжение, В	220
Объем бункера	15 л
Пределы дозирования	1 мл - неограничено
Тип оборудования	шестеренчатый (для густых масс)
Тип управления	автоматический

Дозатор кондитерский ДШ для производства кондитерских изделий

Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ спроектирован для дозирования и шприцевания кондитерских масс, кремов, джемов, сгущенки, теста. Большой выбор игл и насадок для дозирования и украшения значительно расширяет сферу применения в кондитерских цехах.

Предназначен для заполнения-отсаживания кондитерских изделий начинками:

- крем (белковый, масляный),
- подварка,
- сгущённое молоко,
- джем,
- шоколадная масса,
- паста,
- пюре и т.п., а также для отсаживания этих масс.

Преимущества дозатора ДШ, которые помогут Вам:

- Электронная панель управления. Позволяет дозатору работать в нескольких режимах: ручном, автоматическом, автоматическом непрерывном.
- Автоматические режимы работы. Программируются по желанию оператора с установкой: времени дозирования, времени обратного вращения шестерен, паузы между дозами.
- Увеличенное отверстие воронки бункера.
- Усиленный мотор-редуктор.
- Частотный инвертор. Позволяет регулировать скорость вращения шестеренок.
- Шестерни увеличенного размера.
- Корпус и дозирующая головка выполнены из нержавеющей стали.
- Возможность использования насадок для кондитерских мешков с диаметром основания 26-27 мм.

Комплект поставки дозатор шнековый автоматический ДШ:

Наименование	Кол-во, шт.
• Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ	1
• Насадка «Двойная игла» D6	1
• Насадка «Игла» D6	1
• Насадка «Трубка» D12	1
• Насадка «Трубка» D8	1
• Технический паспорт на дозатор	1

Дополнительная комплектация:

- Насос в сборе для ДШ
- Комплект шестерен или роторов для ДШ
- Педаль управления для ДШ
- Дозирующий пистолет для ДШ
- Сменная насадка для ДШ для орешков D15
- Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ
- Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ (для воздушных масс)

Варианты комплектации насосов на выбор:

- **Малый зуб D55** - Рекомендуется для вязких и текучих масс без включений при необходимости точного дозирования до 20 грамм (сгущенка, джем и т.п.). Низкая производительность на воздушных и легких массах (взбитые сливки, масляные крема и т.п.)
- **Большой зуб D60** - Рекомендуется для любых масс без включений. Точность дозировки достигается при дозах от 15 грамм для плотных начинок и аналогичных объемов воздушных масс. Производительность дозирования вареного сгущённого молока выше на 20%, чем у насоса с малым зубом. Идеально подходит для воздушных и легких масс.
- Опция для насоса с большим зубом D60: **роторы (кулачки)** для начинок с включениями. Главное назначение опции – дозирование начинок и масс с твердыми включениями до 7 мм и мягких до 12 мм. Данный роторно-кулачковый насос позволяет деликатно дозировать различные массы: взбитые сливки с цукатами, сгущенку с крошкой ореха, джемы с кусочками фруктов, тесто с изюмом и многое другое. Роторы поставляются и как опция к насосу с большим зубом D60, так и насосы в сборе.

Важные особенности:

- точность дозировки достигается от 30 грамм для плотных начинок и аналогичных объемов воздушных масс;
- высокая производительность и скорость при прокачке больших объемов масс;
- использования масс с твердыми включениями до 7 мм и мягких до 12 мм;
- устанавливается только в корпус насоса для большого зуба D60;
- необходимо использовать насадки с проходом на 1 мм больше, чем максимальный размер включения – это обязательное требование гарантийного обязательства;

ДОЗАТОР НАЧИНКИ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ДНВ-2



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	200
Габариты, мм	1600x1400x1600
Количество позиций дозирования	По согласованию
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	230
Объем бункера, л	40 л
Потребляемая мощность, кВт	1
Производительность, шт/ч	расчётная
Расход воздуха, л/мин	150
Тип насоса	опционально роторно-кулачковый), шестеренчатый

Дозатор начинки вертикальный ДНВ-2.

Дозатор начинки вертикальный ДНВ-2

Предназначен для набивки различными массами:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Принцип работы:

Изделия наполняются начинкой одновременно по несколько штук. Подача пустых заготовок происходит вручную в специальных рамках-подложках.

Особенности ДНВ-2:

- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах изделий.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДНВ-2:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Технические характеристики

Производительность, шт./час: расчетная
Тип насоса: шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)
Рабочий объем бункера начинки, л: 40
Количество позиций дозировки: по согласованию
Напряжение: 230В 50Гц

Установленная мощность, кВт: 2

Потребляемая мощность, кВт: 1

Расход сжатого воздуха, л/мин: 150

Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 1600х1400х1600

Масса, кг: 200

МАШИНА ДОЗИРОВКИ НАЧИНКИ В ВАФЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧЕЙ ДМН-2А



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	400
Габариты, мм	5000x1400x1600
Количество позиций дозировки	2 (по 2 иглы на каждую позицию)
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	230
Объем бункера, л	40 л
Потребляемая мощность, кВт	1
Производительность, кг/ч	до 2000
Расход воздуха, л/мин	150
Сервоприводы, шт	3
Тип насоса	опционально роторно-кулачковый), шестеренчатый

Машина дозировки начинки в вафельные изделия с автоматической подачей ДМН-2А.

Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН

Предназначена для набивки заготовок под трубочки различными начинками:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Машина имеет 2 модификации:

- **ДМН-2** для работы в полуавтоматическом режиме с ручной загрузкой пустых трубочек (гильз) в бункер подачи.
- **ДМН-2А** с увеличенной длиной конвейера для стабилизации продукта и автоматизированным захватом трубочки после выпечки и скрутки.

Принцип работы:

Трубочки наполняются начинкой одновременно по 2 шт. На машине установлены 4 иглы – по 2 с каждой стороны. Забор пустых трубочек (гильз) происходит из бункера ручной загрузки или из устройства скрутки. Перед дозировкой машина проверяет. Если одна ячейка пустая, а вторая с трубочкой, то гильза сдувается с конвейера. Если обе ячейки пустые, то происходит перемещение на 2 следующие позиции. Пустые ячейки не дозируются.

Особенности ДМН:

- Машина работает стабильно только в непрерывном цикле.
- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии гильз. Подходящие трубочки производятся только на автоматизированных печах и узлах скрутки.

- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДМН:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Технические характеристики

Производительность, шт./час: до 2000
Тип насоса: шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)
Рабочий объем бункера начинки, л: 40
Количество позиций дозировки: 2 (по 2 иглы на каждую позицию)
Напряжение: 230В 50 Гц
Установленная мощность, кВт: 5
Потребляемая мощность, кВт: 1
Сервоприводы, шт.: 3
Расход сжатого воздуха, л/мин: 150
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 2000x1400x1600 / 5000x1400x1600
Масса, кг: 200 / 400

МАШИНА ДОЗИРОВКИ НАЧИНКИ В ВАФЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ В БУНКЕР ДМН-2



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	200
Габариты, мм	2000x1400x1600
Количество позиций дозировки	2 (по 2 иглы на каждую позицию)
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	230
Объем бункера, л	40 л
Потребляемая мощность, кВт	1
Производительность, кг/ч	до 2000
Расход воздуха, л/мин	150
Сервоприводы, шт	3
Тип насоса	опционально роторно-кулачковый), шестеренчатый

Машина дозировки начинки в вафельные изделия с ручной загрузкой в бункер ДМН-2.

Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН

Предназначена для набивки заготовок под трубочки различными начинками:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Машина имеет 2 модификации:

- **ДМН-2** для работы в полуавтоматическом режиме с ручной загрузкой пустых трубочек (гильз) в бункер подачи.
- **ДМН-2А** с увеличенной длиной конвейера для стабилизации продукта и автоматизированным захватом трубочки после выпечки и скрутки.

Принцип работы:

Трубочки наполняются начинкой одновременно по 2 шт. На машине установлены 4 иглы – по 2 с каждой стороны. Забор пустых трубочек (гильз) происходит из бункера ручной загрузки или из устройства скрутки. Перед дозировкой машина проверяет. Если одна ячейка пустая, а вторая с трубочкой, то гильза сдувается с конвейера. Если обе ячейки пустые, то происходит перемещение на 2 следующие позиции. Пустые ячейки не дозируются.

Особенности ДМН:

- Машина работает стабильно только в непрерывном цикле.
- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии гильз. Подходящие трубочки производятся только на автоматизированных печах и узлах скрутки.

- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДМН:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Технические характеристики

Производительность, шт./час: до 2000
Тип насоса: шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)
Рабочий объем бункера начинки, л: 40
Количество позиций дозировки: 2 (по 2 иглы на каждую позицию)
Напряжение: 230В 50 Гц
Установленная мощность, кВт: 5

Потребляемая мощность, кВт: 1
Сервоприводы, шт.: 3
Расход сжатого воздуха, л/мин: 150
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 2000x1400x1600 / 5000x1400x1600
Масса, кг: 200 / 400

МАШИНА ДОЗИРОВКИ НАЧИНКИ В КРУАССАНЫ ДМН-2К4



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	200
Габариты, мм	2000x1400x1800
Количество позиций дозировки	4
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	230
Объем бункера, л	40 л
Потребляемая мощность, кВт	1
Производительность, шт/ч	2000
Расход воздуха, л/мин	до 150
Сервоприводы, шт	1
Тип насоса	опционально роторно-кулачковый), шестеренчатый

Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К4 .

Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К

Предназначена для набивки различными массами:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Машина имеет 2 модификации:

- ДМН-2К4 с ручной загрузкой и дозатор на 4 позиции.
- ДМН-2К8 с ручной загрузкой, увеличенной длиной конвейера и дозатор на 8 позиций.

Принцип работы:

В зависимости от модификации установлены 4 или 8 игл для наполнения начинкой 4 или 8 изделий соответственно. Узел дозирования оборудован золотниковым механизмом – начинка не подтекает при выходе иглы из изделия. Загрузка заготовок происходит вручную.

Особенности ДМН-2К:

- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии изделий. Подходящие полуфабрикаты производятся только на автоматизированном оборудовании.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДМН-2К:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Camozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Технические характеристики

	ДМН-2К4	ДМН-2К8
Производительность, шт./час	2000	4000
Тип насоса	шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)	
Рабочий объем бункера начинки, л	40	
Количество позиций дозирования	4	8
Напряжение	230В 50Гц	
Установленная мощность, кВт	2	
Потребляемая мощность, кВт	1	
Сервоприводы, шт.	1	
Расход сжатого воздуха, л/мин	до 150	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2000x1400x1800	3000x1400x1800
Масса, кг	200	250

МАШИНА ДОЗИРОВКИ НАЧИНКИ В КРУАССАНЫ ДМН-2К8



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	250
Габариты, мм	3000x1400x1800
Количество позиций дозировки	8
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	230
Объем бункера, л	40 л
Потребляемая мощность, кВт	1
Производительность, шт/ч	4000
Расход воздуха, л/мин	до 150
Сервоприводы, шт	1
Тип насоса	опционально роторно-кулачковый), шестеренчатый

Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К8 .

Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К

Предназначена для набивки различными массами:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Машина имеет 2 модификации:

- ДМН-2К4 с ручной загрузкой и дозатор на 4 позиции.
- ДМН-2К8 с ручной загрузкой, увеличенной длиной конвейера и дозатор на 8 позиций.

Принцип работы:

В зависимости от модификации установлены 4 или 8 игл для наполнения начинкой 4 или 8 изделий соответственно. Узел дозирования оборудован золотниковым механизмом – начинка не подтекает при выходе иглы из изделия. Загрузка заготовок происходит вручную.

Особенности ДМН-2К:

- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии изделий. Подходящие полуфабрикаты производятся только на автоматизированном оборудовании.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДМН-2К:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Camozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Технические характеристики

	ДМН-2К4	ДМН-2К8
Производительность, шт./час	2000	4000
Тип насоса	шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)	
Рабочий объем бункера начинки, л	40	
Количество позиций дозирования	4	8
Напряжение	230В 50Гц	
Установленная мощность, кВт	2	
Потребляемая мощность, кВт	1	
Сервоприводы, шт.	1	
Расход сжатого воздуха, л/мин	до 150	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2000x1400x1800	3000x1400x1800
Масса, кг	200	250

ПОРШНЕВОЙ ШПРИЦ-ДОЗАТОР ДП-37



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	45
Время 1 цикла, сек	от 1
Габариты, мм	1400x450x750
Максимальный объем камеры	500 мл
Мощность, кВт	0.05
Напряжение, В	230
Объем бункера, л	35 л
Потребляемая мощность, кВт	0.02
Производительность, кг/ч	расчётная
Раб. давление сжатого воздуха	3-6 атм
Расход воздуха, л/мин	от 0.05 до 2.8 на 1 цикл
Тип насоса	поршневой

Поршневой шприц-дозатор ДП-37.**Технические характеристики**

- Производительность, кг/час: расчетная
- Рабочий объем бункера, л: 35
- Тип насоса: поршневой
- Максимальный объем камеры, мл: 500
- Время 1 цикла, сек: от 1
- Ход поршня, мм: до 150
- Расход сжатого воздуха на 1 цикл, л: от 0,05 до 2,8
- Рабочее давление, атм: 3-6
- Номинальное напряжение: 230В 50Гц
- Установленная мощность, кВт: 0,05
- Потребляемая мощность, кВт: 0,02
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм : 1400х450х750
- Масса, кг, не более: 45

Описание

Оборудование спроектировано для дозирования и шприцевания кондитерских масс, кремов, джемов, сгущенки, теста с включениями с непревзойденной производительностью и высокой точностью.

Преимущества:

- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Элементы управления EMAS (Турция).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Особенности:

- Возможность дозировать начинки различной вязкости и консистенции с включениями.
- Минимальное время одного цикла.

УЗЕЛ УЧЕТА И КОНТРОЛЯ ВОДЫ УК-15/2 МЕХАНИЗМЫ ПРИ ДОЗИРОВАНИИ И СМЕШИВАНИИ ВОДЫ



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Время опроса датчиков,сек	0.8
Габариты, мм	525x510x120
Кол-во входов для воды	2
Мощность, кВт	0.012
Напряжение, В	220
Погрешность, до	1% (+- 0.7 C)
Размер резьбы подачи, дюйм	1/2" НР
Расход воды, л/мин	не более 3000
Температуры готовой воды,С	2-90

Узел учета и контроля воды УК-15/2

Предназначен для регистрации расхода, измерения давления и отображения мгновенной температуры воды в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания, на предприятиях общественного питания и торговли, пищевых производствах, в хлебопекарнях и кондитерских, а так же иных производствах.

УК-15/2 имеет две рабочих линии, каждая из которых может использоваться для воды с температурой от +2 до +90 °С и давлением до 6 атм. Гидравлическая часть изготовлена из высококачественных латунных фитингов и два прибора-регулятора расположены на монтажной панели, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304.

В комплекте с прибором поставляется крепеж для настенного крепления.

Ключевые особенности:

- Две рабочих магистрали. Возможность применения как для холодной и горячей воды, так и для охлажденной.
- Измерение расхода воды. Осуществляется с помощью двух поверенных счетчиков воды. Увеличенный меж поверочный интервал - 6 лет!
- Измерение давления воды. Осуществляется с помощью поверенных манометров.
- Измерение температуры воды. Осуществляется при помощи двух цифровых датчиков температуры. Отображение температуры на приборах-регуляторах.
- Защита от "передавливания" горячей и холодной воды из одной магистрали в другую. Защищает ваши устройства, потребляющие воду от смешивания холодной и горячей воды в магистралях.
- Встроенные сетчатые фильтры защищают от взвешенных частиц.
- Современные измерители-регуляторы с дополнительными функциями двухпозиционного и аналогового П-регулирования.
 - Нарботка на отказ 100 000 часов (11,5 лет при круглосуточной работе)
 - Меж поверочный интервал 3 года
 - Допустимая температура окружающей среды -20...+50 °С
 - Один универсальный релейный выход (8А при 220В), настраиваемый на необходимый диапазон температуры
- Возможность подключения дополнительных устройств,, управляемых в зависимости от температуры воды, таких как:
 - Световая/звуковая сигнализация
 - Нагреватели воды
 - Охладители воды
 - Клапаны подачи воды
 - Любые иные устройства, которыми необходимо управлять в зависимости от температуры воды

Основные варианты применения:

- Перед приобретением и монтажом дозатора-смесителя воды

Позволит оценить стабильность параметров исходной воды и понять необходимость монтажа системы подготовки воды, позволяющей стабилизировать температуру и давление исходной воды

- В составе с дозатором-смесителем воды.

Позволяет контролировать и учитывать расход исходной воды, затрачиваемой на приготовление смешанной воды..

Контроль температуры и давления дает возможность оценивать стабильность исходной воды. Это позволит Вам оценить самые необходимые параметры исходной воды. Зная температуру исходной воды вы сможете узнать возможный диапазон температуры смешанной воды.

Одна из ключевых особенностей УК-15/2 - возможность подключения иного оборудования и устройств, которыми необходимо управлять в зависимости от температуры. Вы сможете подключать нагреватели / охладители воды, а прибор позволит управлять ими в зависимости от температуры воды в автоматическом режиме по Вашим настройкам.

- Для контроля температуры воды, используемой для замеса теста.

В случае, если на Вашем производстве нет необходимости замешивать тесто водой определенной температуры, но знать температуру используемой воды необходимо, УК-15/2 позволит производить измерение температуры воды сразу по двум независимым магистралям.

- Перед участком производства или мойкой/раковиной.

Вы сможете контролировать расход и давление холодной и горячей воды, что позволит оценить затраты на конкретную мойку или участок производства.

- В качестве входного узла холодной и горячей воды на небольшом производстве.

В случае небольшого расхода воды на Вашем производстве Вы сможете контролировать расход горячей и холодной воды, потребляемой вашим производством. А так же отслеживать температуру воды, что позволит понимать параметры воды, приходящей на Ваше производство.

УСТАНОВКА-ДОЗАТОР ДЛЯ КОТЛОВ ПИЩЕВАРОЧНЫХ



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	100
Габариты, мм	1000x1000x1500
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	230 / 400
Объем бункера, л	зависит от модели котла
Объем ресивера на компрессоре	50 л
Потребляемая мощность, кВт	2
Производительность, кг/ч	расчётная
Раб. давление сжатого воздуха	3-6 атм
Расход воздуха, л/мин	200
Тип насоса	поршневой/шестеренчатый

Установка-дозатор для котлов пищеварочных.

Опция представляет собой платформу с насосом, дозирующим устройством, клапанами, подогреваемыми магистралями и программируемым пультом управления на базе контроллера и сенсорной панели оператора.

Котел пищеварочный не входит в стоимость!

Установка дозатор предлагается как опция к любому котлу нашего производства. Данная платформа может быть установлена только при изначальной комплектации заказа ввиду технологической сложности.

Технические характеристики

- Производительность, кг/час: расчетная
- Рабочий объем, л: зависит от модели котла
- Тип насоса: поршневой/шестеренчатый
- Номинальное напряжение: 230В 50Гц / 400В 50Гц
- Установленная мощность, кВт: 3
- Потребляемая мощность, кВт: 2
- Расход сжатого воздуха, л/мин: 200
- Рабочее давление сжатого воздуха, атм: 3-6
- Объем ресивера на компрессоре, л: 50
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм : 1000x1000x1500
- Масса, кг, не более: 100

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kka@nt-rt.ru || сайт: <https://lakk.nt-rt.ru/>