STORM engineering

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

**Возможно опечатки. Мы оставляем за собой право вносить изменения.
Фотографии и чертежи являются только как иллюстрации.**

СОДЕРЖАНИЕ


Плавильные котлы 3


Специализированная производственная линия для резки брынзы и сыра на куски точным весом 5


Машины для резки блоков брынзы и сыра 7


Термоусадочная машина 9


Дозирующее устройство для постообразных продуктов 11


Линия для фаршировки перца творогом 12


Упаковка масла 14


Дозирование плавленных сыров 16


Пресс для плавленных сыров 18


Смеситель дла сливочного сыра 19


Генераторы ледяной воды 21


Другое оборудование 22

ПЛАВИЛЬНЫЕ КОТЛЫ

ПЛАВИЛЬНЫЙ КОТЕЛ



Машина предназначена для приготовления разнообразных продуктов – плавленый сыр, молочные кремы, паштеты, майонез, кетчуп, детское питание для кормления, шоколадные начинки, эмульсии, мармелад, соусы и многое другое, продукты с аналогичными рецептами.

Стандартная машина состоит из изолированного контейнера, в котором механизм перемешивания и тройной нож, позволяет резать и перемешивать. Скорость мешалки и ножа плавно регулируемы.

Внутренняя поверхность сосуда полированная нержавеющая сталь. Чаша имеет полезный объем 80 или 150 литров. Линейный привод позволяет работу под углом 30 °, также и розлив содержания.

Крышка контейнера открывается и закрывается электромеханическим линейным приводом, а во время работы замыкается винтовыми фиксаторами (опционально поставляется автоматическая пневматическая блокировка). Для уплотнения сосуда во время работы используется торцевое уплотнение.

Машина полностью компьютеризированна Delta с touch screen и имеет различные настройки, чтобы хранить большое количество рецептов. Опционально поставляется контроллер Siemens.

По желанию заказчика может быть изготовлен подъемник-опрокидыватель для загрузки сырья (см. Дополнительное оборудование, на 150 л. - артикул № 3120031635), а также буферная емкость для готовой продукции (см. Дополнительное оборудование, артикул № 62401958).

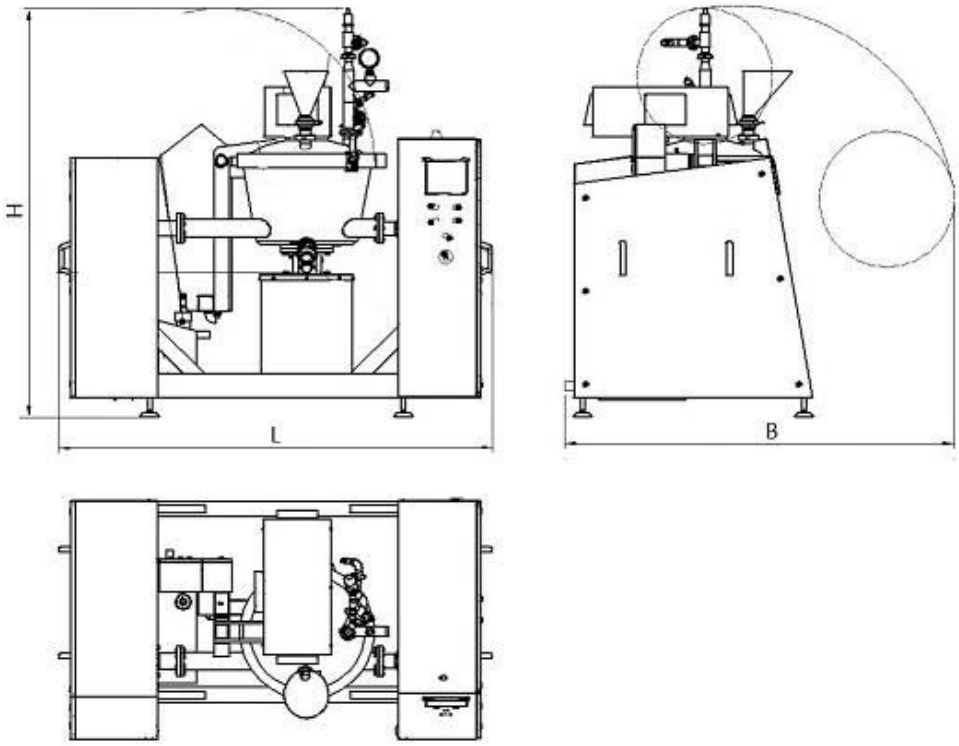
Все части машины, которые находятся в контакте с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали кислотостойкой AISI 316, а остальные - из нержавеющей стали AISI 304. Машина сделана в соответствии с директивами 2006/42/EC и 2006/95/EC, правил и USDA.

В зависимости от продукта, который будет производиться, по желанию клиента, поставляется с:

- Паровой рубашкой для охлаждения или подогрева продукта;
- Вакуумный насос 25 m³/h (Speck);
- Прямой впрыск пара;
- Сливной клапан DN 65;
- Пневматический сливной клапан DN 65;
- Пневматический замок крышки;
- оборудование для пара.

Технические параметры:

Кат. номер	61.2410.08	61.2410.15
Рабочий объем - эффективный	80 l	150 l
Обороты ножей	300-3000 rev/min	300-3000 rev/min
Обороты мешалки	10-70 rev/min	10-70 rev/min
Общая установленная мощность	22 kW	35 kW
Питание – ток/вода/пар/ воздух/канал	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C / 6 bar, Ø8	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C / 6 bar, Ø8



Габариты:

Кат. номер	61.2410.08	61.2410.15
Длина	2240 mm	2365 mm
Ширина	1280 mm	1455 mm
Ширина при положении опорожнения	2015 mm	2255 mm
Высота	1700 mm	1955 mm
Высота при открытый люк	2110 mm	2505 mm

РЕЗКА БРЫНЗЫ И СЫРА НА КУСКИ ТОЧНЫМ ВЕСОМ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ РЕЗКИ БРЫНЗЫ И СЫРА НА КУСКИ ТОЧНЫМ ВЕСОМ, 6130101000

Автомат предназначен для нарезки твердого сыра, брынзы из прямоугольного блока на куски с точным весом. Линия модульная конструкция, состоящая из машины для резки на куски точным весом и чек вес с реджектором.

Кусок подается на конвейер машины резки с точным взвешиванием кусков. Взвешенный кусок транспортируется к гильотине. Во время движения лазерные датчики замеряют форму и размеры поданного куска сыра. На основании установленных параметров веса, микропроцессор вычисляет толщину каждого кусочка. После гильотины каждый кусочек подается к контрольным весам, где производится контроль, и любой кусочек с отклонением от заданного веса выталкивается режектором.

Машина для резки состоит от выходящего транспортера; веса с полиуретановой лентой (ручное и автоматическое нулирование); транспортера для позиционирования кусков с полиуретановой лентой; 3D сканирования с лазерными датчиками; режущего механизма с гильотинным тефлонизированным ножем, приводимым в движении серводвигателем; узла для удержания кусков во время резки и выходящим транспортером.

С выходного конвейера куски подаются в контрольные весы и реджектор. Они состоят из трех конвейров и взвешивание динамическое (ручная и автоматическая тарификация весов).

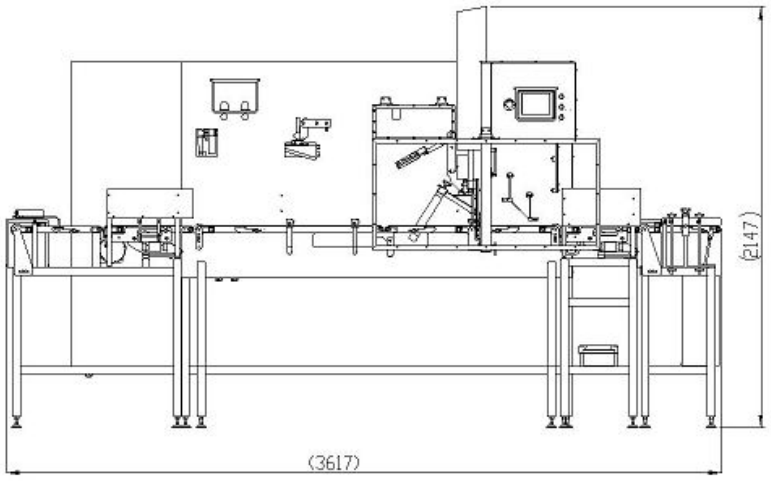
Контроль Delta с touch screen со софтвером, которой специально програмирован для работы машины, демонстрирующий технологический процесс и позволяющий внедрять программы.

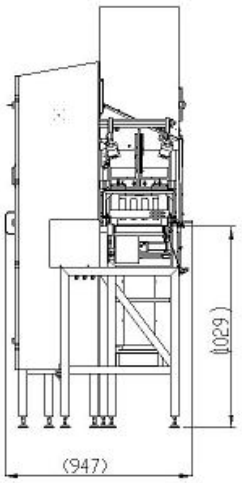
Машина выполнена из нержавеющей стали AISI 316, и вся конструкция предназначена для легкой очистки.

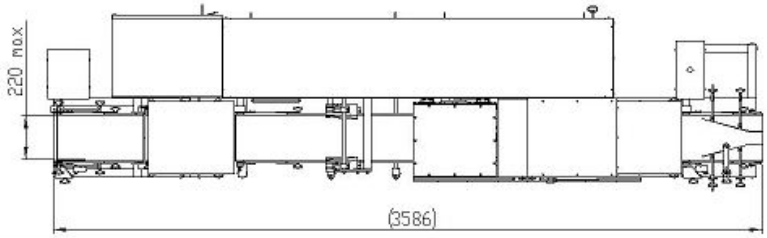


Технические параметры:

Производительност	до 60 шт./минуту (в зависимости от веса)
Размер порций	от 150 до 1000 g
До размеров выходного продукта /по договоренности/	400x220x150 mm
Питание	3 x 400 V, 50 Hz
Установленная мощность	5 kW
Питание въздухом	Ø 6 mm
Диапазон выходящего веса	до 6000 g (точност 0,5 g)
Чек вес	до 1000 g (точност 0,2 g)







Габариты:

Длина	3620 mm
Ширина	950 mm
Высота	2150 mm

Машина удовлетворяет требованиям Наредбы для предварително упакованные количества продуктов:

Номинално количество (Qn, Vn) в граммах или миллилитрах	Максимално отклонение	
	%	грамм или миллилитры
от 5 до 50	±9	-
от 50 до 100	-	±4,5
от 100 до 200	±4,5	-
от 200 до 300	-	±9
от 300 до 500	±3	-
от 500 до 1000	-	±15
от 1000 до 10 000	±1,5	-

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ БЛОКОВ БРЫНЗЫ И СЫРА



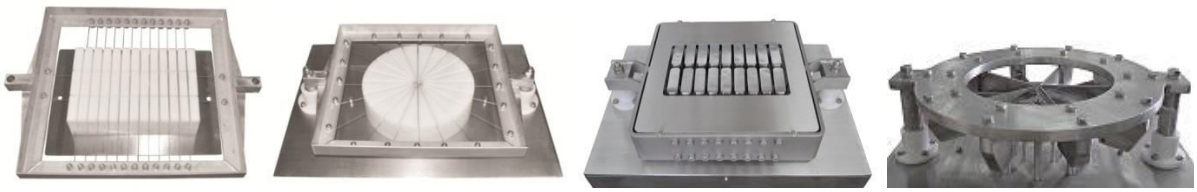
Машина предназначена для нарезки круглой или прямоугольной головки сыра на в частях определенных размеров и конфигураций. В зависимости от типа сыра, инструмент для резки выполнен со струнами (61.2736.11) или ножами (61.2736.12).

Форма инструментов для резки (ножи) могут быть изготовлены по заказу клиента, при этом одна и та же машина может работать с множеством различных инструментов. Снятие ножей занимает не больше 3-4 мин.

Привод режущего инструмента осуществляется с использованием пневматического цилиндра после нажатия двух рычагов.

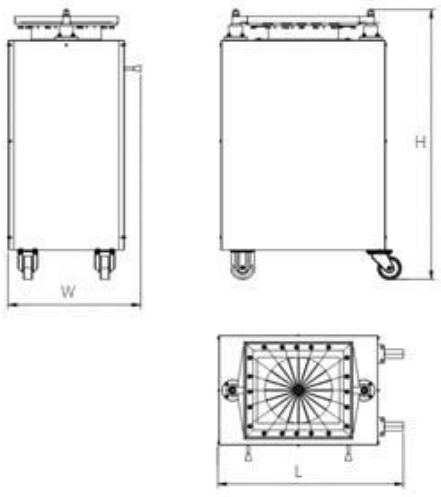
Машина выполнена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

По запросу машина может быть предложена для различных размеров головок и конфигураций нарезки, а также для нарезки других пищевых продуктов (например, энергетических батончиков).

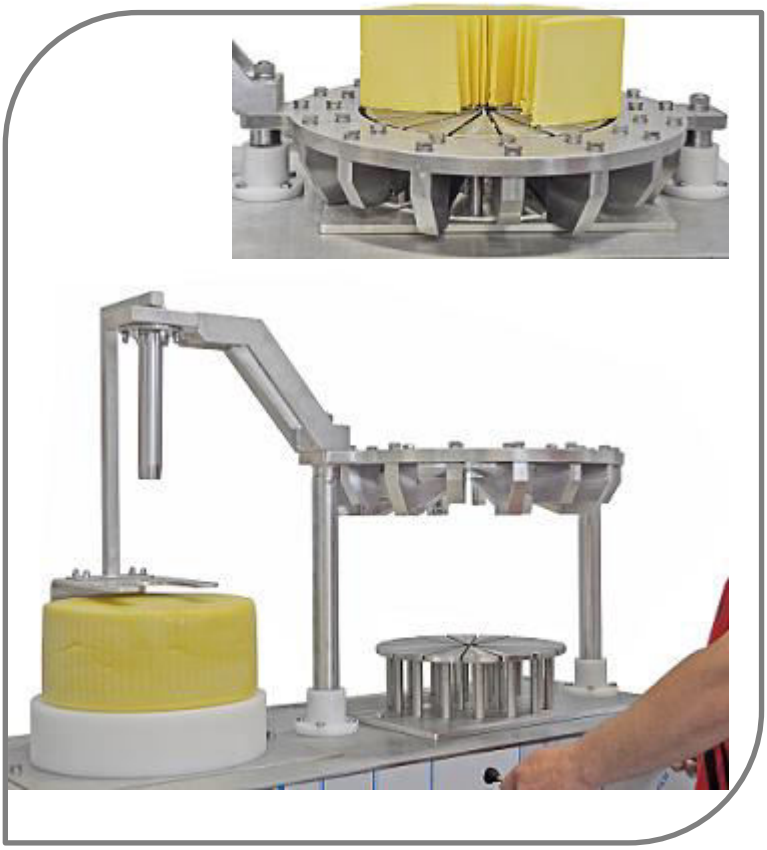


Технические параметры:

Макс. размеры головки	Ø 300 mm	Ø 400 mm	500x300 mm
Макс. высота головки	150 mm	150 mm	150 mm
Рабочее давление	max. 0,6 MPa	max. 0,6 Mpa	max. 0,6 MPa
Расход воздуха(примерный)	8 л/цикла	8 л/цикла	8 л/цикла
Габаритные размеры	805x570x1200-1520 mm	905x670x1200-1520 mm	955x570x1200-1520 mm



КОМБИНИРОВАННАЯ МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ БЛОКОВ СЫРА, 6210250005



Машина представляет собой комбинацию двух режущих инструментов с ножами. Один из них предназначен для вырезания сердцевины головки, а другой - для разрезания его на определенное количество кусочков.

Оператор машины помещает блок сыра на место нарезки середины головки сыра, а потом блок перемещается на режущий инструмент для кусок. Режующий сферичный нож автоматично выталкивает удаленную середину.

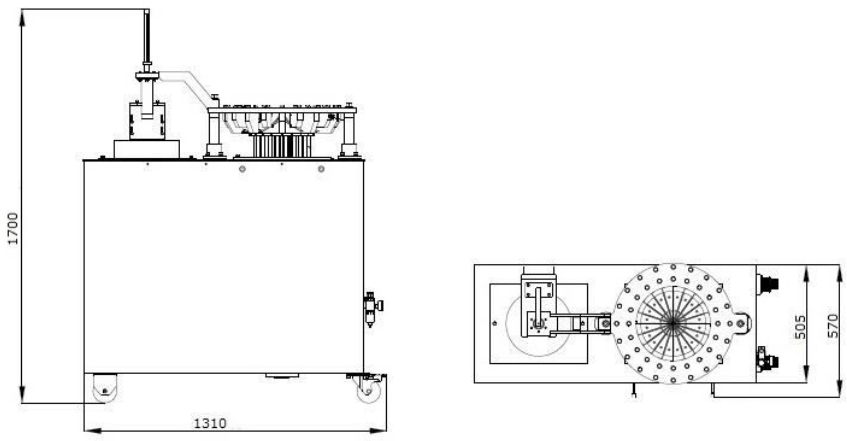
Привод режущих инструментов одновременен и осуществляется с помощью пневматического цилиндра.

Форма инструментов для резки, т.е. номер кусков могут быть изготовлены по заказу клиента, при этом одна и та же машина может работать с множеством различных инструментов. Снятие ножей занимает не больше 3-4 мин.

Машина выполнена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Технические параметры:

Рабочее давление	max. 0,6 MPa
Диаметр головки	280 mm
Макс. высота головки	120 mm
Диаметр удаленной середины	50 mm
Габариты машины	1310x570x1700 mm



ТЕРМОУСАДОЧНАЯ МАШИНА, 62.5112.01



Машина предназначена для фасовки пищевых продуктов термоусадочной фольгой путем их погружения в горячей воде.

Обернутый термоусадочной фольгой продукт ставится на рабочем столе и, при активации машины, погружается в ванну с горячей водой на определенный период времени, достаточный для плотного обертывания продукта фольгой и получения качественной упаковки. Время для погрузки продукта и температура воды могут регулироваться.

Подогрев воды в ванне осуществляется электронагревателями, а для захвата твердых частиц предусмотрен фильтр.

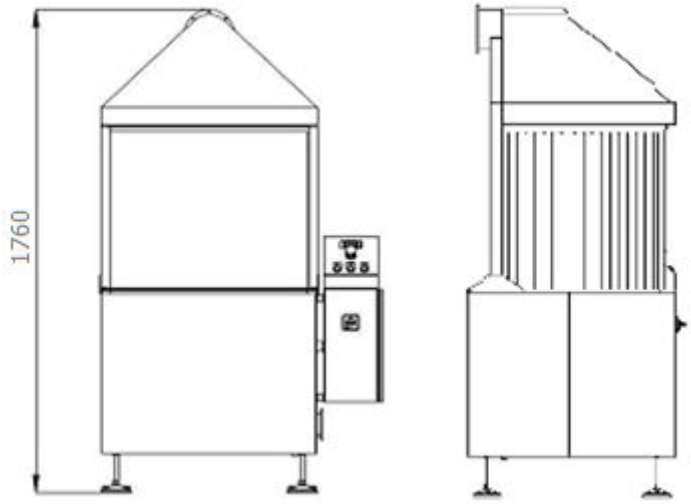
Опционально машина предлагается с асприацией.

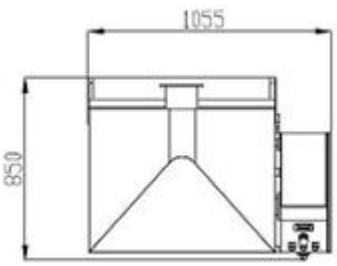
Привод рабочего стола осуществляется при помощи пневматического цилиндра.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.

Технические параметры:

Размер рабочего сотла	685x585 mm
Макс. вес продукта	50 kg
Установленная мощность	27,1 kW
Напряжение питания	3x400V/50 Hz
Подогрев	3x9 kW
Подача воздуха	5-6 bar





Габариты:

Длина	1055 mm
Ширина	850 mm
Высота	1760 mm

АНАЛОГИЧНЫЕ

Термоусадочная машина 62.5110.01

- без аспирации.

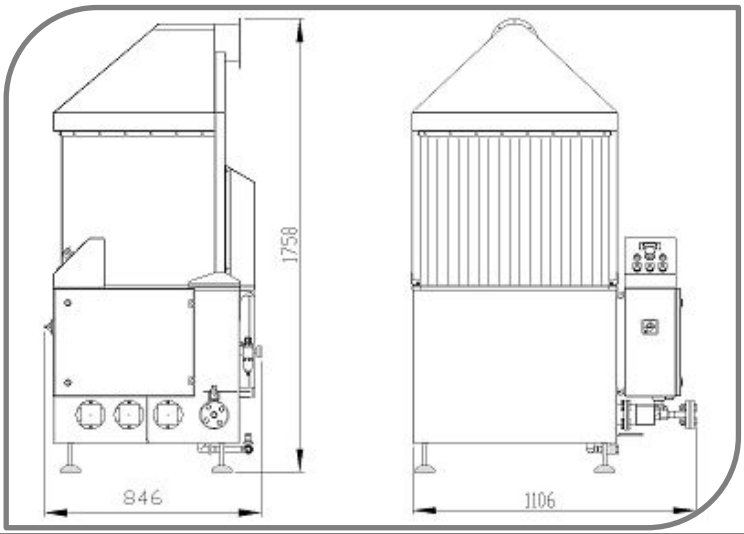


Технические параметры:

Размер рабочего стола	685x585 mm
Макс. вес продукта	50 kg
Установленная мощность	27,1 kW
Питание – эл./ воздух	3x400V/50 Hz
Размеры	1055x850x1215 mm

Термоусадочная машина 6321100000

- с аспирационным колпачком;
- с комбинированным нагревом пара и электричества.



Технические параметры:

Размер рабочего стола	685x585 mm
Макс. вес продукта	50 kg
Установленная мощность	27,1 kW
Электрический подогрев	3x9 kW
Паровой подогрев	3 bar, 130°C
Питание – эл./ воздух	3x400V/50 Hz / 5-6 bar
Размеры	1110x846x1760 mm

ДОЗИРУЮЩИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПОСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

ДОЗИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ, 61.2734.00



Устройство применяется для дозирования продуктов высокой вязкости в пищевой отрасли: джемов, сливок, сосов, салатов и т.п.

Максимальный объем дозируемого продукта 100 ml (по желанию клиента может быть изготвлен до 1000 ml). Точность дозирования до 2 ml.

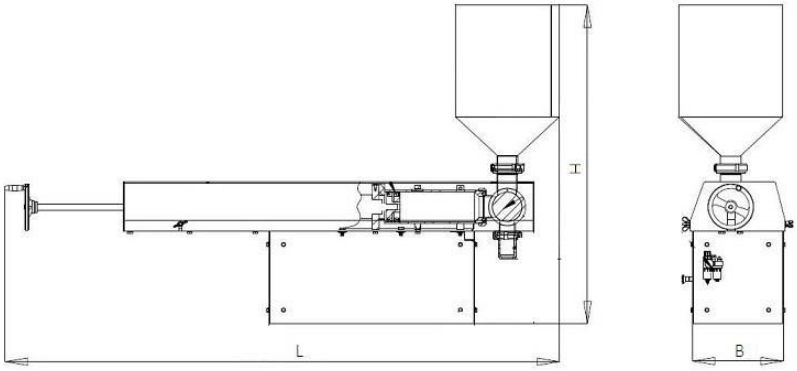
Дозируемый продукт подается в бункер 11 l. Дозирующая группа разборная, что позволяет быстро и качественно очистить сооружение.

Объем дозируемого продукта и скорость дозирования регулируемы.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Технические параметры:

Макс. объем дозируемого продукта	100 ml
Вместимость резервуара	11 l
Рабочее давление	0,6 bar
Габариты	920x855x290 mm



АНАЛОГИЧНЫЕ

Дозирующее устройство для постообразных продуктов 61.2734.10



Технические параметры:

Макс. объем дозированного продукта	1000 ml
Вместимость резервуара	20 l
Рабочее давление	6 bar
Размеры	1500x855x310 mm

ЛИНИЯ ДЛЯ ФАРШИРОВКИ ПЕРЦА ТВОРОГОМ

ЛИНИЯ ДЛЯ ФАРШИРОВКИ ПЕРЦА ТВОРОГОМ, 6821040200

Линия полуавтоматическая, предназначена для фарширования перца творогом. У нее четыре рабочие места и состоит из ленточного транспортера, тележки с бункером и насоса для держания сырья и управляющих узлов.

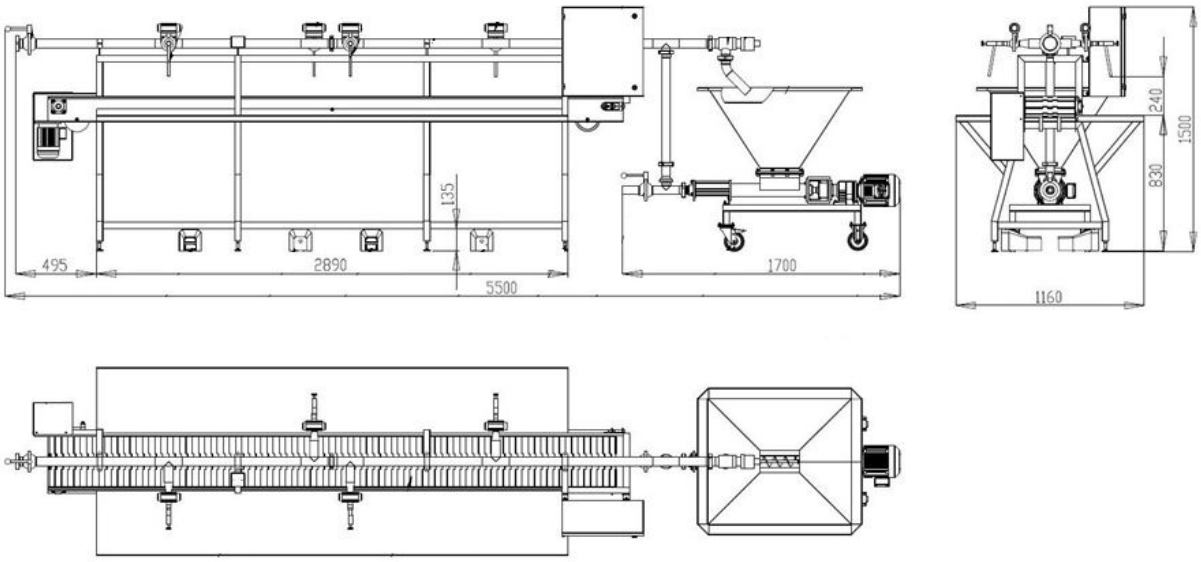
После окончания загрузки бункера сырем и запуска процесса, насос обеспечивает достижение сырья по трубопроводу до рабочих мест. Скорость вращения насоса регулируема. Набивка перца осуществляется вручную, при помощи пневматического дозатора, управляемого командной педалью. Перец загружается на рабочем столе и, по окончанию фаршировки, транспортируется чрез конвейер. Мотор-редуктор обеспечивает правильное движение конвейера. При необходимости предохранительный клапан обеспечивает беспроблемный возврат сырья обратно в бункере.

Линия изготовлена полностью нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304), трубопровод для подачи сырья, а также его примыкающие части – из нержавеющей стали 1.4401 (AISI 316) - разрешена для контакта с пищевой средой. Соответствует стандарту БДС EN 1672-2:2005+A1:2009 и HACCP.



Технические параметры:

Напряжение питания	3x400V/50 Hz
Управляющее напряжение	24 V DC
Установленная мощность	1,8 kW
Воздух давление	7,5-7,8 bar



Габариты:

Длина	5500 mm
Ширина	1160 mm
Высота	1500 mm

УПАКОВКА МАСЛА

УПАКОВКА МАСЛА, 6511000000

Автоматы расфасовки и упаковки предназначены для фасовки сливочного масла, маргарина, мяса, творога и других продуктов в алюминиевую фольгу или пергаментную бумагу. Возможно изготовление машин различной производительностью, каждая из которых может упаковывать продукты с заранее определенными интервалами.

Подача продукта осуществляется через бункер с шнеками из нержавеющей стали. Все поверхности машины, находящиеся в контакте с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали и соответсвуют директивам Совета Европы.

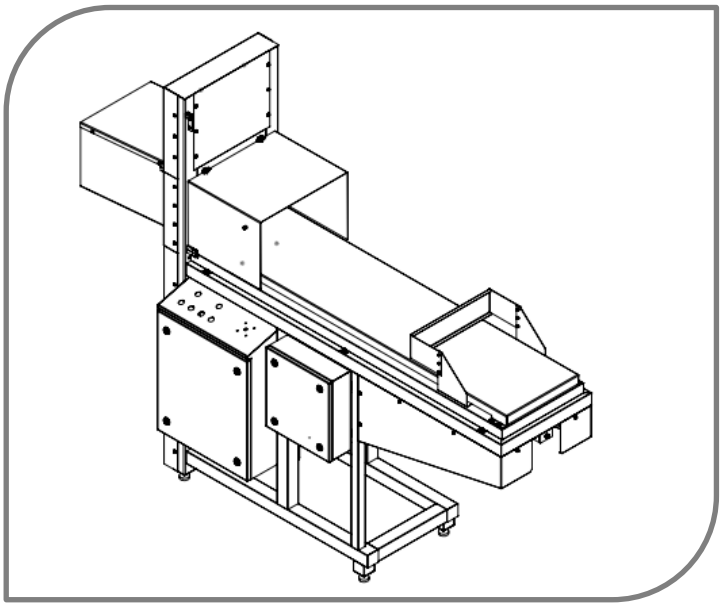
Машина предлагается для упаковки разных объемов: 100-125 гр. или 180-250 гр., или 400-500 гр. Частотным управлением производительность плавно регулируется и зависит от веса и вида упаковки (для упаковки 180-250 гр, производительностью 35-70 шт./мин). Машина оснащена защитной системой.



Технические данные:

Арт. номера	6511000300	6511000500	6511000200
Масса дозы	**100-125 г.**	**180-250 г.**	**400-500 г.**
Производительности	макс. 70 шт./мин. 40-50 шт./мин	макс. 70 шт./мин. 40-50 шт./мин	макс. 40 шт./мин. 20-30 шт./мин
Размеры брикета	100 g - 75x50x29 mm 125 g - 75x50x37 mm	180 g - 100x75x26 mm 200 g - 100x75x29 mm 250 g - 100x75x37 mm	400 g - 132x75x45 mm 450 g - 132x75x50 mm 500 g - 132x75x56 mm
Производительность бункера	60 kg		
Упаковочный материал	алюминиевая фольга или пергаментная бумага		
Диаметр рулона	Макс. 400 mm		
Толщина	0,06-0,08 mm		
Установленная мощность основного привода	2,62 kW		
Габариты	2920x2490x1930 mm		
Требования к окружающей среде	Макс. температура воздуха 30˚C Отн. влажность воздуха при 20˚C: макс. 75%		

Гильотина для резки масла, 6831100000



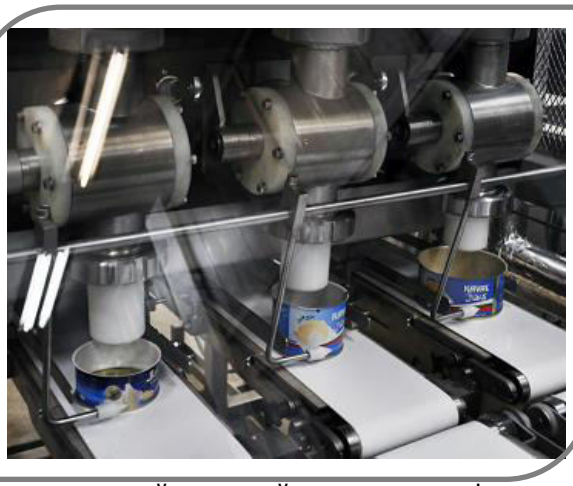
- пневматический привод ножа.

Технические параметры:

Капацитет	max. 1000 kg/h
Размеры блока	380x260x230 mm, 20 kg
Установленная мощность	0,38 kW
Размеры	2390x680x1850 mm

МАШИНЫ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

МАШИНА ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ, 6710000400



Машина предназначена для дозирования высоковязких продуктов, как плавленный сыр, салаты и т.д.

Продукт загружается в бункер машины, откуда подается через специальную систему на три дозирующие головки. Скорость движения регулируется при помощи серводвигателей. Паровая рубашка обеспечивает поддержку температуры продукта. Контроллер с touch screen экраном позволяет контролировать все процессы, а также уровень продукта в бункере, его температуру и т. д.

Опционально на входе предлагается входной конвейер с дезинфекцией коробок (см. Каталог Транспортеры).

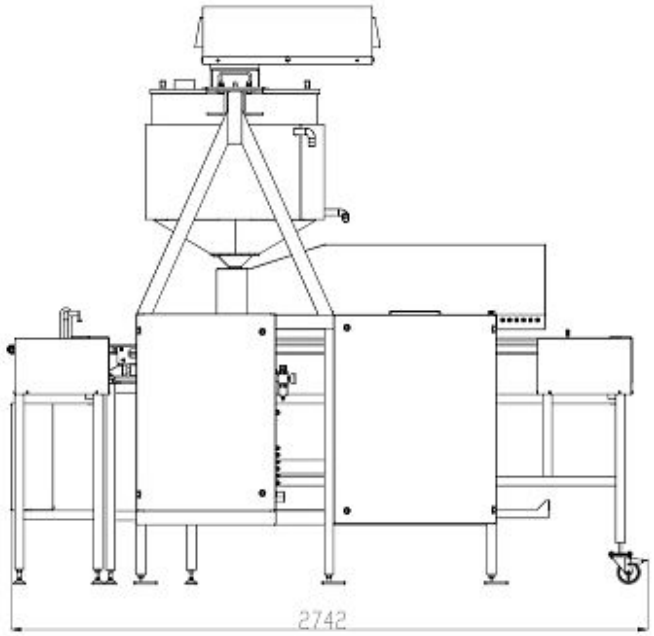
Машина предназначена для дозирования от 100 до 500 гр., но по желанию клиента можно сделать для дозирования в других пределах. Производительность 6000 шт./ч. в дозе 200 гр.

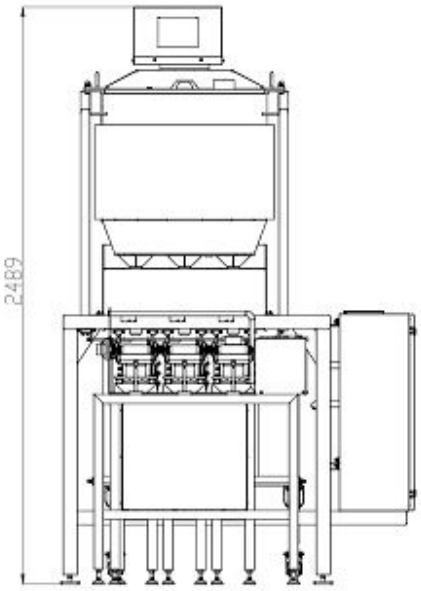
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

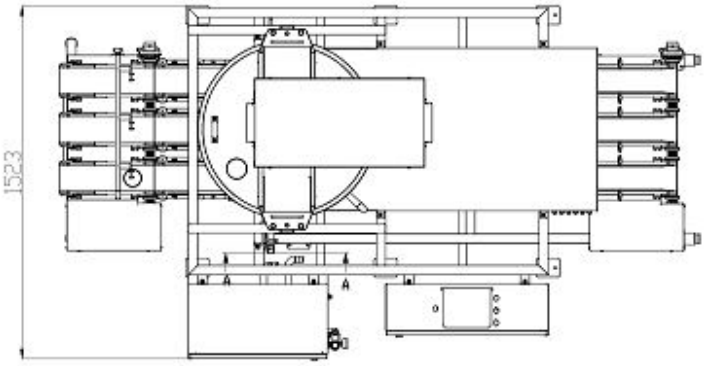


Технические параметры:

Капацитет	6000 бр./ч. при дозы 200 гр.
Дозирование	100-500 гр.
Установленная мощность	max. 2 kW
Напряжение питания	3x400V/50 Hz
Питание воздухом	max. 10 bar
Питание горячей водой	¾”
Выход горячей водой	½”







Размеры:

Длина	2742 mm
Ширина	1523 mm
Высота	2489 mm

ПРЕСС ДЛЯ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

ПРЕСС ДЛЯ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ 6920010000



Оборудование предназначено для отделения молочных продуктов от их упаковок. Машина выполнена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

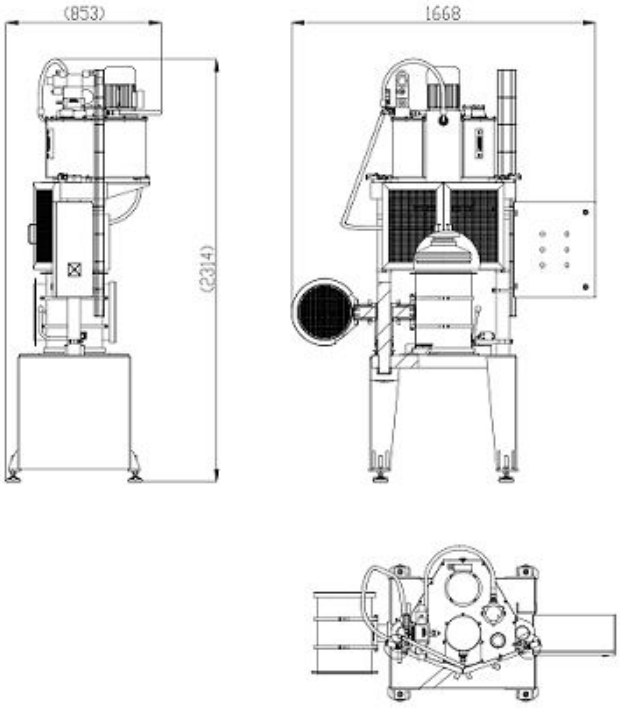
Упакованные продукты помещаются в цилиндрический сосуд с решеткой внизу и после позиционирования сосуда сжимаются при помощи поршени. Упаковки остаются в цилиндрическом корпусе, а выделенный продукт собирается в сосуде под машиной. Привод осуществляется гидравлической станцией, установленной в верхней части машины.

Давление сжатия, а также скорость поршня можно регулировать в зависимости от продукта и типа упаковки.

Сооружение оснащено двух цилиндрических сосудов, это обеспечивает с одной стороны, безопасность оператора, а с другой - экономия технологического времени из-за возможности погрузки / разгрузки одного цилиндра, при одновременном нажатии продуктов во втором цилиндре. Для обеспечения безопасности зона движения поршня защищена предохранительными решетками с защитными выключателями, а процес невозможно начать, эсли сензор блокировки цилиндра не активирован.

Технические параметры:

Напряжение питания	3x400V/50 Hz
Установленная мощность	1,16 kW
Макс. давление	4 MPa
Время для сжатия (регулируемое)	~30 s/дозы
Габаритные размеры	1668x853x2314 mm



СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ СЛИВОЧНОГО СЫРА

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ СЛИВОЧНОГО СЫРА, 6842601001



Машина предназначена для производства сливочного сыра, плавленых сыров и др.

Перемешивание сырья осуществляется с помощью двух шнеков с противоположными лопатками, а подача готовой смеси с помощью винтового насоса.

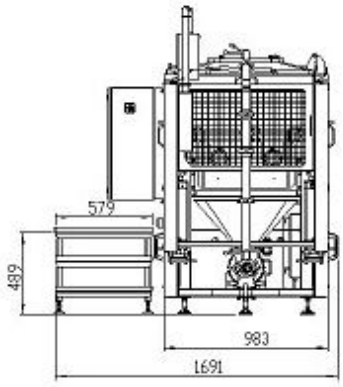
Сырье для смешивания загружается в емкость и запускается вращение двух шнеков. По готовности смесь проталкивается в бункер винтового насоса, через который поступает на следующую операцию технологического цикла.

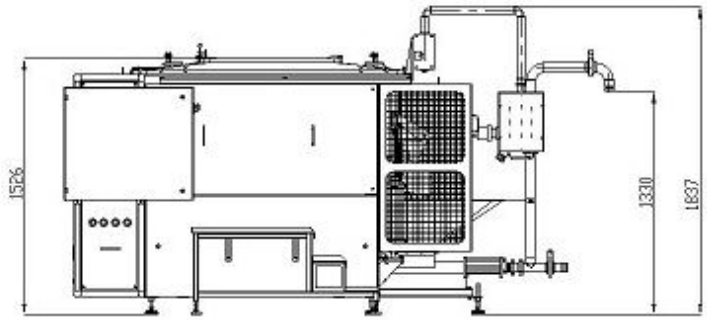
Управление оборудования дает возможность плавно регулировать скорость вращения шнеков и расход винтового насоса. Для обеспечения безопасности оператора на крышке и решетке установлены кодовые магнитные переключатели, которые останавливают работу шнеков, как только они открываются.

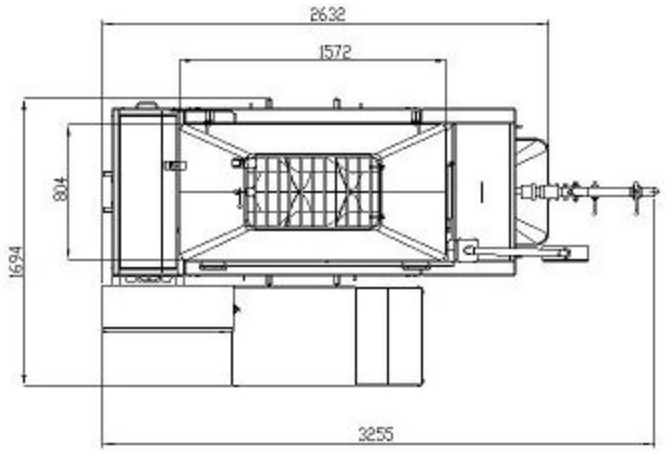
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Технические параметры:

Рабочий объем	600 l
Производительность	2,5-3 m^3/h
Производительность насоса	1-4 m^3/h
Напряжение питания	3x400V/50 Hz
Установленная мощность	10,23 kW
Мощность насоса	1,5 kW
Мощность двигателей шнеков	2x4 kW
Питание воздухом	6 bar







Размеры:

Длина	3255 mm
Ширина	1695 mm
Высота	1840 mm

ГЕНЕРАТОР ЛЕДЯНОЙ ВОДЫ

Компания Сторм Инженеринг АД производит генераторы ледяной воды тип батареи. Вместимость и размеры варируют: с 45 000 до 2 240 000 Kcal с емкостей вместимостью с 1 400 l до 61 000 l.

Технические параметры:

- емкость из нержавеющей стали с толщиной 2 мм;
- изоляция из полиуретана толщиной 85 мм стен и 100 мм дна;
- внешняя оболочка и верхняя крышка из сэндвич-панелей;
- дно из стали и цинка;
- опорная конструкция из крашеной стали;
- нержавеющий испаритель;
- воздушный миксер из алюминия с мощностью 3 kB;
-установка охлаждения с электрическим управлением, релем давления и электрической защитой;
- контролер с touch screen;
- электронное регулирование накопления льда;
- контроль вентиляторов системы охлаждения с релем давления;
- компрессор Bitzer.

Пример реализованного проекта 1 440 000 Kcal, 61.2921.30:



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПОДЬЕМНИК-ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ 200l ТЕЛЕЖЕК, 3120031635

Стационарное выполнение, с желобом для загрузки 150l плавильного котла.

Грузоподъемность: 300 kg
Высота поворачивания: 1640 mm
Установленная мощность: 0,8 kW
Напряжение питания: 3x400V/50 Hz
Размеры: 1160x1150x2950 mm



ЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, 62401958

Установка предназначена для отвода готовой продукции из универсальной машины объемом 150 л и транспортировки ее в необходимое место для следующей операции. Для этого он состоит из контейнера емкостью 300 л с рубашкой с водяным обогревом и мешалкой для гомогенизации и винтового насоса для переноса.

Объем: 300 l
Насос: 1,5 kW
Обороты мешалки: 10 rpm
Усановленная мощность: 2,6 kW
Напряжение питания: 3x400V/50 Hz
Размеры: 3445x1050x1670 mm



ВАННА ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ СЫРА, 62.4014.73

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 316.

Вместимость: 455 l
Размеры: 1290x880x680 mm



ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ОЧИСТКИ СЫРА

Изготовлен из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

62.4005.50 - рабочая часть 60 mm
62.4012.89 - рабочая часть 100 mm



ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ БАНОК, 62.4012.36

Изготовлен из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).