

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владимир</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

[www.dvak.nt-rt.ru](http://www.dvak.nt-rt.ru) | | [dkb@nt-rt.ru](mailto:dkb@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на плавители для сырных масс М-200С, М-400С КОМПАНИИ **ДВА+К**



## Плавитель ДВАК М-400С для сырных масс

Плавитель для сыра ДВАК М-400С вымешивающего растяжного типа, предназначена для приготовления мягких сыр сулугуни, пицца-чиз, имитационных и других сырных продуктов.

Категории: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ, ПЛАВИТЕЛИ ДЛЯ СЫРА

Плавитель мешалка 2-х шнековый для интенсивного вымешивания сырной массы при приготовлении мягких сыров таких как мацарелла, сулугуни, пицца чиз, а также имитационных сыров. Нагрев сырной массы осуществляется впрыском пара в продукт и дежой с паровой рубашкой. В зависимости от Вашего технологического процесса, Вы можете воспользоваться как двумя сразу, так и только одним из видов нагрева, например, только впрыском пара в продукт. Рассчитан на загрузку сырьем 200 литров.

**Описание базовой комплектации плавителя для сырных масс ДВАК М-400С:**





**Изготовлен из нержавеющей стали**, марки, допущенной к контакту с пищевыми продуктами.

**Сплошные шнеки** для эффективного перемешивания плотных и вязких масс. Шнеки оснащены специальными пальцами для растягивания и тщательного вымешивания сырной массы.

**Полировка дежи и шнеков** зеркальная, позволяет максимально исключить застойные зоны, а также минимизировать налипание продукта на стенки дежи и шнеки. Является альтернативой тефлоновому покрытию, которое со временем подвержено разрушению и попаданию в продукт.

**Впрыск пара в продукт** осуществляется через форсунки в деже и регулируется нажатием специальных кнопок, расположенных на панели управления (4 форсунки в базовой комплектации). Форсунки расположены чуть выше уровня центральной оси вала шнеков.

**Дежа с паровым подогревом** для нагрева и варки сырной массы. Паровая рубашка дежи позволяет поддерживать температуру до 100 С в процессе перемешивания.

**Температурный датчик** на боковой стенке дежи, для контроля температуры нагрева сырной массы.

**Частотные регуляторы** для осуществления плавного пуска и варьирования скорости перемешивания от 20 до 143 об/мин. Установлены на каждый шнек отдельно.



**Пульт управления** находится на выносной стойке, может быть установлен на деже. **Шкаф управления** закрепляется на стене. Расстояние от мешалки до шкафа управления не более 1 метра (увеличение расстояния оговаривается дополнительно).

**Крышка с патрубком отвода пара и смотровым люком**, устанавливаются сверху дежи. Смотровой люк может быть использован для загрузки в дежу дополнительных ингредиентов.

**Торцевая выгрузка** — выгрузка продукта через люк, расположенный в торце дежи, в базовой комплектации установлен лоток для стекания сырной массы.

## Технические характеристики

Производительность из расчёта 5 циклов в час. (в зависимости от продукта и

800 кг/ч

технологии процесса)	
Вместимость дежи	400 л
Единовременная загрузка сырья	200 литров
Частота вращения месильных шнеков	20-143 об/мин
Установленная мощность	11,1 кВт
Высота выгрузки	850 мм
Высота загрузки (кромки дежи)	1500 мм
Параметры пара: допустимое избыточное давление	не выше 0,07 МПа
Температура при избыточном давлении	не выше 115 °
Расход пара (технический)	до 300 кг/ч
Габаритные размеры д.ш.в. (без механизма загрузки, с закрытой крышкой (открытой))	1660 / 1100 / 1800 (2230) мм
Масса (без механизма загрузки)	850 кг

## Дополнительная комплектация и опции для плавителя:

- **Сенсорная панель** пульта управления для программирования режимов перемешивания.
- **Подъемник — загрузатель** для облегчения процесса загрузки
- **Лестница** для оператора может быть изготовлена по индивидуальному ТЗ.
- **Функция таймера** — остановки отсчета времени процесса при остановке работы шнеков.
- **Функция отключения подачи пара** при достижении заданной температуры продукта.
- **Система взвешивания** — тензодатчики
- **Форсунки SIP мойки**
- **Дозатор воды**
- **Тележки** для продуктов 100 л или 200 л , могут быть изготовлены с носиком для слива или с фальшдном.



## Плавитель ДВАК М-200С для сырных масс

Плавитель ДВАК М-200С вымешивающего растяжного типа, предназначена для приготовления мягких сыров, моцарелла, сулугуни, пицца-чиз, имитационных и других сырных продуктов.

Категории: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ, ПЛАВИТЕЛИ ДЛЯ СЫРА

Плавитель мешалка 2-х шнековый для интенсивного вымешивания сырной массы при приготовлении мягких сыров таких как мацарелла, сулугуни, пицца чиз, а также имитационных сыров. Нагрев сырной массы осуществляется впрыском пара в продукт и дежой с паровой рубашкой. В зависимости от Вашего технологического процесса, Вы можете воспользоваться как двумя сразу, так и только одним из видов нагрева, например, только впрыском пара в продукт. Рассчитан на загрузку 100 литров сырья.

**Описание базовой комплектации плавителя для сырных масс ДВАК М-200С:**



**Изготовлен из нержавеющей стали**, марки, допущенной к контакту с пищевыми продуктами.

**Сплошные шнеки** для эффективного перемешивания плотных и вязких масс. Шнеки оснащены специальными пальцами для растягивания и тщательного вымешивания сырной массы.

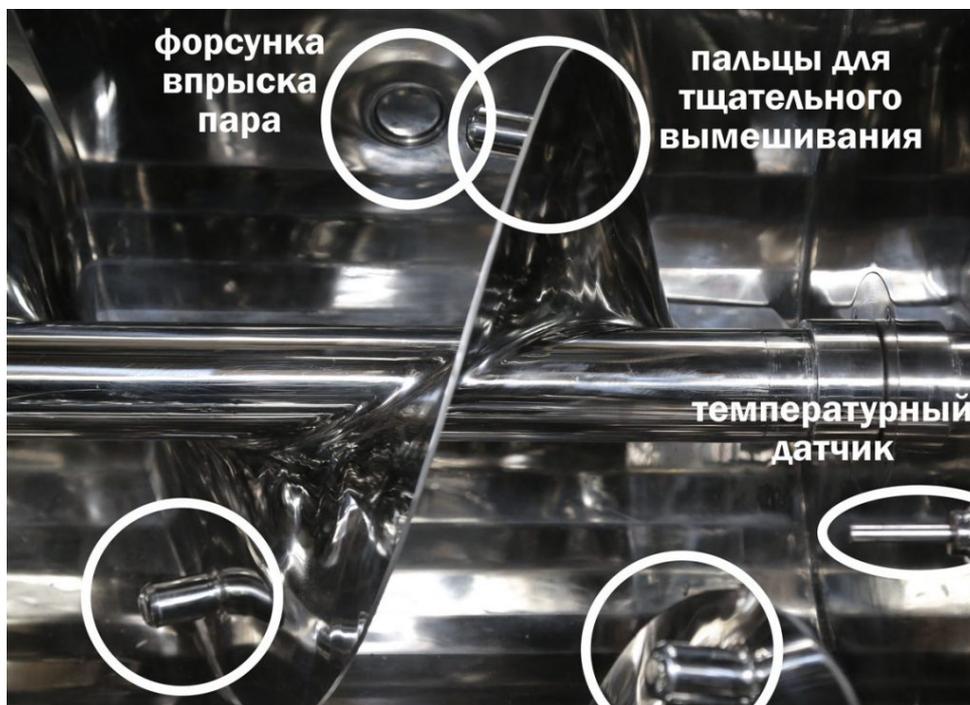
**Полировка дежи** и шнеков зеркальная, позволяет максимально исключить застойные зоны, а также минимизировать налипание продукта на стенки дежи и шнеки. Является альтернативой тефлоновому покрытию, которое со временем подвержено разрушению и попаданию в продукт.

**Впрыск пара в продукт** осуществляется через форсунки в деже и регулируется нажатием специальных кнопок, расположенных на панели управления (4 форсунки в базовой комплектации). Форсунки расположены чуть выше уровня центральной оси вала шнеков.

**Дежа с паровым подогревом** для нагрева и варки сырной массы. Паровая рубашка дежи позволяет поддерживать температуру до 100 С в процессе перемешивания.

**Температурный датчик** на боковой стенке дежи, для контроля температуры нагрева сырной массы.

**Частотные регуляторы** для осуществления плавного пуска и варьирования скорости перемешивания от 20 до 143 об/мин. Установлены на каждый шнек отдельно.



**Пульт управления** находится на выносной стойке, может быть установлен на деже. **Шкаф управления** закрепляется на стене. Расстояние от мешалки до шкафа управления не более 1 метра (увеличение расстояния оговаривается дополнительно).

**Крышка с патрубком отвода пара и смотровым люком**, устанавливаются сверху дежи. Смотровой люк может быть использован для загрузки в дежу дополнительных ингредиентов.

**Торцевая выгрузка** — выгрузка продукта через люк, расположенный в торце дежи, в базовой комплектации установлен лоток для стекания сырной массы.



## Технические характеристики

Производительность из расчёта 5 циклов в час. (в зависимости от продукта и технологии процесса)	400 кг/ч
Вместимость дежи	200 л
Единовременная загрузка сырья	100 л
Частота вращения месильных шнеков	20-143 об/мин
Установленная мощность	8 кВт
Высота выгрузки	850 мм
Высота загрузки (кромки дежи)	1500 мм
Параметры пара: допустимое избыточное давление	не выше 0,07 МПа
Температура при избыточном давлении	не выше 115 °
Расход пара (технический)	до 300 кг/ч
Габаритные размеры д.ш.в. (без механизма загрузки, с закрытой крышкой (открытой))	1660 / 1100 / 1800 (2230) мм
Масса (без механизма загрузки)	650 кг

## Дополнительная комплектация и опции для плавителя:

- **Сенсорная панель** пульта управления для программирования режимов перемешивания.
- **Подъемник — загрузчик** для облегчения процесса загрузки
- **Лестница** для оператора, может быть изготовлена по индивидуальному ТЗ.
  
- **Функция таймера** — остановки отсчета времени процесса при остановке работы шнеков.
- **Функция отключения подачи пара** при достижении заданной температуры продукта.
- **Система взвешивания** — тензодатчики
- **Форсунки SIP мойки**
- **Дозатор воды**
- **Тележки** для продуктов 100 л или 200 л, могут быть изготовлены с носиком для слива или с фальшдном.

Алматы (7273)495-231  
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  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

[www.dvak.nt-rt.ru](http://www.dvak.nt-rt.ru) | | [dkb@nt-rt.ru](mailto:dkb@nt-rt.ru)