



ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ «НОВАТОР»

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55
email: info@ptknovator.ru
www.ptknovator.ru

ПОСТАВКА ПРОМЫШЛЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ:

- ✓ НАСОСОВ
- ✓ АРМАТУРЫ
- ✓ ЕМКОВ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- ✓ ГОМОГЕНИЗАТОРОВ
- ✓ ДИСПЕРГАТОРОВ
- ✓ ВОССТАНОВИТЕЛЕЙ СУХИХ КОМПОНЕНТОВ
- ✓ КОМПЛЕКТОВ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОУСОВ
- ✓ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

НАСОСЫ



Насос центробежный ОНЦ:

для перекачивания жидкотекучих пищевых жидкостей таких как вода, сок, молоко, квас, вино, водка.



Насос центробежный ОНЦс (самовсасывающий):

для перекачивания жидкотекучих пищевых жидкостей таких как: вода, сок, молоко, квас, вино, водка.



Насос центробежный Г2-ОПА, Г2-ОПБ, Г2-ОПД:

для перекачивания по трубам молока и сходных с ним по вязкости и химической активности жидкостей температурой до 95 °С.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

НАСОСЫ



Химический насос XM:

для перекачивания химически активных жидкостей (кислот, щелочей, растворов солей).



Насос XMc (самовсасывающий):

для откачивания из танкеров, железнодорожных цистерн и автоцистерн светлых нефтепродуктов, темных нефтепродуктов, густых технических масел.



Винтовой насос ONB:

для перекачивания продуктов различной вязкости и химической активности (сливки, кисломолочные продукты, сметана, кефир, диетический творог, майонез и др.).

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

НАСОСЫ



Винтовой погружной насос ОНВП:

для перекачивания продуктов жидкой, вязкой и высоковязкой консистенции из фляг, бочек и других сосудов, и емкостей.



Насос шестеренный ШНК:

для перекачивания шоколадных масс и могут также быть использованы для перекачивания непищевых продуктов.



Шестеренный насос ШНК15-2 (НРМ-2):

для перекачивания кисломолочных продуктов, творожно-сывороточных смесей, сливок с высоким содержанием жира, сгущенного молока, смесей мороженого.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

НАСОСЫ



Роторный насос ШНК14-10 (ОРА-10):

для перекачивания кисломолочных продуктов, смесей мороженого, сгущенного молока, творожно-сывороточных смесей и других продуктов.



Роторный насос В3-ОР2-А2:

для перекачивания по трубам вязких молочных продуктов, пищевых и непищевых продуктов, подобных по вязкости и химической активности, в том числе для перекачивания жидкостей используемых при производстве хлебобулочных изделий.



Роторный насос НМ:

для перекачивания по трубам вязких молочных продуктов при температуре до 70С на предприятиях молочной промышленности.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

АРМАТУРА



Соединительная арматура:

для создания надежных резьбовых соединений труб, емкостей, вентилях, штуцеры для стальных труб, гайки различного диаметра и прокладки к ним, муфты, фланцы приварные из нержавеющей стали, шланговые надставки, переходники для соединения труб различного диаметра, различные виды уплотнений для фланцевых соединений.



Запорная арматура:

для подключения и отключения агрегатов, отдельных участков трубопроводов, его элементов: вентилях, краны, поворотные затворы, задвижки.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

АРМАТУРА



Люки из нержавеющей стали:

для герметичного закрывания емкостей с хранимыми или транспортируемыми пищевыми продуктами.



Труба круглая из нержавеющей стали AISI 304/316 сварная:

для применения в пищевой, нефтехимической, фармацевтической и других видов промышленности.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

АРМАТУРА



Моющие головки:

для мытья различных типов емкостей. Обеспечивают равномерное распределение моющих растворов по всей внутренней поверхности емкости.



Панели переключения потоков:

для управления потоками сред на технологических линиях. Все панели выполняются строго по индивидуальному заказу.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ЕМКОСТИ



Ванна длительной пастеризации 630-01(Н):
для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.



Ванна длительной пастеризации 1000П(Н):
для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ХОЛОД И ПАР



Камера холодильная (среднетемпературная) 033СТ-18:

для хранения при средних (+8...-10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов



Парогенератор (регулируемый) 129-100Р:

для генерации технического пара с регулируемой производительностью.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ГОМОГЕНИЗАТОРЫ



Гомогенизаторы высокого давления:

Применяется в пищевой, косметической, фармацевтической и химической отраслях промышленности. Перечень продуктов: молоко, фруктовые соки, кремы, т.е. различные эмульсии и дисперсии.



Гомогенизатор масла:

для гомогенизации масла, а также изготовления спредов с целью улучшения консистенции масла и стойкости вкуса в условиях хранения. Может работать вместе с расфасовочным автоматом и в качестве отдельного оборудования.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ДИСПЕРГАТОРЫ



Диспергатор:

используется в пищевой, косметической, фармацевтической и др. отраслях для приготовления эмульсий повышенного качества.



Диспергатор:

Для измельчения до микронного уровня, смешивания неоднородных продуктов, приготовления эмульсий повышенного качества.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ВОССТАНОВИТЕЛИ СУХИХ КОМПОНЕНТОВ



Диссольтвер серии TMV-TV:

для дисперсии продукции с помощью прямой вертикальной подачи порошка или кристаллов, которые комбинируются с тангенциальным потоком растворенной жидкости для непосредственного смешивания на входе в насос.



Диссольтвер серии TIV 75:

Диссольтверы TIV отличаются от моделей TMV использованием индуктора на входе диссольтвера. Это улучшает поток чувствительных порошков, таких как лиофилизированные продукты, крахмала и муки, чтобы предотвратить их прилипание.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ВОССТАНОВИТЕЛИ СУХИХ КОМПОНЕНТОВ



Диссольтвер серии TMVS 70:

подача порошка происходит непосредственно в головку без использования клапана.



Система моноблочного резервуара диссольтвера:

Интегрированный резервуар для смешивания партии порошков в жидкости. Выбирается модель резервуара и диссольтвера в зависимости от необходимого объема готового продукта (С3 - С4 - С7 - С9 - С12 - С15- С19 - С22 - С30 – С50).

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ВОССТАНОВИТЕЛИ СУХИХ КОМПОНЕНТОВ



Диссольтверы серии DR 8-10-15:

Для растворения порошков и кристаллов в жидкостях.

Серия DR была создана для замены традиционных смесителей, с преимуществом более быстрого, гибкого и легкого перемещения из одного места в другое, а также гарантирования абсолютно однородной готовой продукции.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОУСОВ



Состав комплекта:

- ✓ Модуль технологический универсальный 056-04(Н)* или 056-02(Н)*;
- ✓ Дозатор жидких и вязких продуктов 071(Н);
- ✓ Установка фасовочно-упаковочная 122УС(Н);
- ✓ Стол рабочий (островной);
- ✓ Весы технологические.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55
email: info@ptknovator.ru
www.ptknovator.ru

* - в зависимости от объема производства в сутки

КОМПРЕССОР И СТОЛ



Компрессор воздушный К-5:
давление до 10 атм.



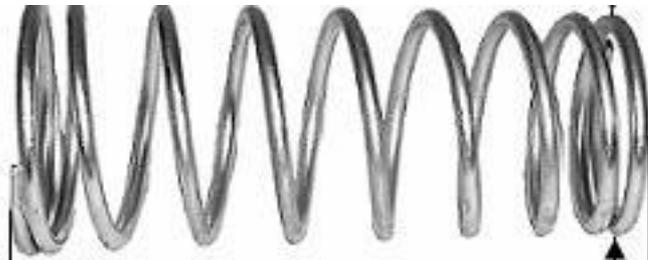
Стол рабочий (островной):
для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55
email: info@ptknovator.ru
www.ptknovator.ru



Благодарим за внимание!

Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru