



ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ «НОВАТОР»

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

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

№.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
1	1	 ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ	VDP 50E	6	200	800x700x1550	50	-	<p>С электронагревом. Назначение: тепловая обработка с перемешиванием, межоперационное хранение молока, молочных смесей, продуктов переработки молока.</p> <p>Дополненные решетчатым фильтром могут быть использованы в производстве фруктовых, ягодных соков, нектаров, сиропов, напитков, а также в качестве затирно-варочного и охлаждающего аппарата при производстве пива.</p>
2	2		VDP 100E	12	220	900x800x1600	100	-	
3	3		VDP 200E	24	250	1100x1050x1650	200	-	
4	4		VDP 250E	26	280	1100x1050x1650	250	-	
5	5		VDP 350E	26	270	1100x1050x1650	350	-	
6	6		VDP 500E	36	290	1300x1650x1650	500	-	
7	7		VDP 630E	42	43	1550x1850x1700	630	-	
8	8		VDP 1000E	48	310	1550x1700x1850	1000	-	
9	9		VDP 1500E	48	400	1600x1770x1950	1500	-	
10	10	 ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ	VDP 50	0	90	800x700x1550	50	-	<p>С паровым нагревом. Назначение: тепловая обработка с перемешиванием, межоперационное хранение молока, молочных смесей, продуктов переработки молока.</p> <p>Дополненные решетчатым фильтром могут быть использованы в производстве фруктовых, ягодных соков, нектаров, сиропов, напитков, а также в качестве затирно-варочного и охлаждающего аппарата при производстве пива.</p>
11	11		VDP 100	0,3	150	900x800x1600	100	-	
12	12		VDP 150	0,3	160	980x870x1640	150	-	
13	13		VDP 200	0,4	180	1100x1050x1650	200	-	
14	14		VDP 250	0,4	200	1100x1050x1650	250	-	
15	15		VDP 350	0,4	220	1100x1050x1650	350	-	
16	16		VDP 630	0,8	260	1550x1850x1700	630	-	
17	17		VDP 1000	0,8	310	1550x1700x1850	1000	-	
18	18		VDP 1500	1,1	440	1600x1770x1950	1500	-	
19	19		VDP 2000	1,1	620	1650x1830x2000	2000	-	
20	20		VDP 2500	1,1	700	1700x1900x2050	2500	-	
21	21		VDP 3500	1,1	800	1765x1970x2150	3500	-	
22	22		VDP 5000	1,1	950	1880x2040x2300	5000	-	
23	23		VDP 6000	1,1	1600	1910x2060x2390	6000	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:


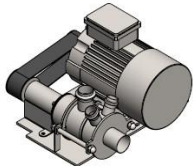
No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
24	1	ВЕНТИЛЬ донный 	BBV 15	-	1	154x95x78	-	DN 15	Может иметь пневматическое или ручное управление, и предназначен в качестве запорной арматуры. Устанавливается на дне емкости и обеспечивает перекачку различных жидкостей.
25	2		BBV 20	-	1,5	165x105x80	-	DN 20	
26	3		BBV 25	-	2	183x115x88	-	DN 25	
27	4		BBV 32	-	2,5	228x140x97	-	DN 32	
28	5		BBV 40	-	3,5	250x150x113	-	DN 40	
29	6		BBV 50	-	5,5	269x161x270	-	DN 50	
30	7		BBV 65	-	11	320x180x155	-	DN 65	
31	8		BBV 80	-	18	341x210x175	-	DN 80	
32	9		BBV 100	-	24	400x250x220	-	DN 100	
33	1	ВАКУУМНО-ВЫПАРНАЯ УСТАНОВКА 	VACU 20	0,1	55	635x535x1500	20	-0,8	Предназначена для варки, уваривания, выпаривания и концентрирования продуктов как: молоко и молочные продукты, соки, экстракты, медицинские препараты (лечебные чаи, биомассы бактериальных клеток, ферментные препараты).
34	2		VACU 60	0,3	115	735x635x1600	60	-0,8	
35	3		VACU 100	0,6	170	835x735x1650	100	-0,8	
36	4		VACU 200	0,8	230	885x785x1835	200	-0,8	
37	5		VACU 300	0,8	380	1085x985x2000	300	-0,8	
38	6		VACU 500	1,1	490	1185x1085x2115	500	-0,8	
39	7		VACU 1000	2	775	1385x1283x2400	1000	-0,8	
40	8		VACU 2000	2,2	1205	1785x1683x2485	2000	-0,8	
41	9		VACU 3000	3	1590	1985x1885x2640	3000	-0,8	
42	10		VACU 4000	3	1900	2185x2085x2940	4000	-0,8	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
43	1	ВОССТАНОВИТЕЛЬ сухого молока 	ВСМ 100	1,1	100	-	100	-	Используется для восстановления сухого молока с целью получения молочных продуктов (молока, молочных коктейлей).
44	2		ВСМ 200	1,5	125	-	200	-	
45	3		ВСМ 300	2,2	175	-	300	-	
46	4		ВСМ 400	3	200	-	400	-	
47	1	ГОМОГЕНИЗАТОР молока 	Yumix MOL 3	3	26	535x630x335	-		
48	2		Yumix MOL 5,5	5,5	60	600x650x360	-		
49	3		Yumix MOL 7,5	7,5	70	672x690x400	-		
50	4		Yumix MOL 11	11	120	690x700x420	-		
51	5		Yumix MOL 15	15	135	690x700x420	-		
52	6		Yumix MOL 22	22	172	770x760x458	-		
53	7		Yumix MOL 30	30	180	860x820x510	-		
54	8		Yumix MOL 37	37	384	860x820x510	-		
55	9		Yumix MOL 45	45	465	900x880x556	-		
56	10		Yumix MOL 55	55	615	990x960x617	-		
57	11		Yumix MOL 75	75	815	1060x1080x676	-		
58	12		Yumix MOL 90	90	940	1110x1150x676	-		
59	13		Yumix MOL 110	110	1275	1270x1290x851	-		
60	14		Yumix MOL 132	132	1575	1380x1340x855	-		
61	15		Yumix MOL 160	160	1730	1380x1340x855	-		

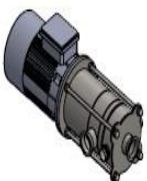
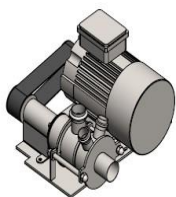
Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
62	16	ДИСПЕРГАТОР ЭМУЛЬГАТОР	Gydromix 3	3	26	535x630x335	-	3	Специальная конструкция гомогенизатора позволяет избежать «мертвых зон», обеспечивает высокую степень гомогенизации (до 80%). Используется для производства высокодиспергированных, многокомпонентных стабильных суспензий и эмульсий трудносмешиваемых жидкостей и труднорастворимых сред в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и многих др отраслях промышленности.
63	17		Gydromix 5,5	5,5	60	600x650x360	-	3	
64	18		Gydromix 7,5	7,5	70	672x690x400	-	3	
65	19		Gydromix 11	11	120	690x700x420	-	3	
66	20		Gydromix 15	15	135	690x700x420	-	3	
67	21		Gydromix 22	22	172	770x760x458	-	3	
68	22		Gydromix 30	30	180	860x820x510	-	3	
69	23		Gydromix 37	37	384	860x820x510	-	3	
70	24		Gydromix 45	45	465	900x880x556	-	3	
71	25		Gydromix 55	55	615	990x960x617	-	3	
72	26		Gydromix 75	75	815	1060x1080x676	-	3	
73	27		Gydromix 90	90	940	1110x1150x676	-	3	
74	28		Gydromix 110	110	1275	1270x1290x851	-	3	
75	29		Gydromix 132	132	1575	1380x1340x855	-	3	
76	30	Gydromix 160	160	1730	1380x1340x855	-	3		
77	31	ДИСПЕРГАТОР ЭМУЛЬГАТОР	Gydromix 3	3	34,5	740x266x335	-	3	Гомогенизатор позволяет одновременно производить диспергирование, гомогенизирование и перекачивание продукта с повышением давления на выходе. Области применения в промышленности : -Молочная-мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленный сыр, восстановление сухого молока, сливок. -Масложировая-комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты. -Фруктовоовощная-джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты. -Кондитерская-крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь.
78	32		Gydromix 5,5	5,5	56	860x316x360	-	3	
79	33		Gydromix 7,5	7,5	66	860x316x400	-	3	
80	34		Gydromix 11	11	114	1010x366x420	-	3	
81	35		Gydromix 15	15	128	1010x366x420	-	3	
82	36		Gydromix 22	22	168	1110x366x458	-	3	
83	37		Gydromix 30	30	347	1225x366x510	-	3	
84	38		Gydromix 37	37	360	1225x366x510	-	3	
85	39		Gydromix 45	45	434	1290x466x556	-	3	
86	40		Gydromix 55	55	574	1400x566x617	-	3	
87	41		Gydromix 75	75	763	1490x566x676	-	3	
88	42		Gydromix 90	90	875	1565x566x676	-	3	
89	43		Gydromix 110	110	1190	1745x676x851	-	3	
90	44		Gydromix 132	132	1470	1860x676x851	-	3	



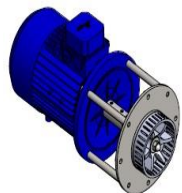
Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

№.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	кW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
91	45	ДИСПЕРГАТОР ЭМУЛЬГАТОР	ВН 1,5	1,5	17	478x200x252	-	3	За счет возникающей кавитации и ультразвуковой волны достигается высокий уровень гомогенизации-до 10-15 мкм (при длительной гомогенизации). Используется для производства высокодиспергированных, многокомпонентных стабильных суспензий и эмульсий трудносмешиваемых жидкостей и труднорастворимых сред в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и многих др отраслях промышленности. Гомогенизатор предусмотрен для установки в различных емкостях, контейнерах, цистернах.
92	46		ВН 2,2	2,2	21	401x140x252	-	3	
93	47		ВН 3	3	26	438x250x275	-	3	
94	48		ВН 5,5	5,5	52	628x300x345	-	3	
95	49		ВН 7,5	7,5	61	628x300x345	-	3	
96	50		ВН 11	11	105	790x350x433	-	3	
97	51		ВН 15	15	118	790x350x433	-	3	
98	52		ВН 22	22	156	890x350x469	-	3	
99	53		ВН 30	30	323	970x400x511	-	3	
100	54		ВН 37	37	333	970x400x511	-	3	
101	55		ВН 45	45	403	1010x450x599	-	3	
102	56		ВН 55	55	533	1100x550x620	-	3	
103	57		ВН 75	75	710	1192x550x670	-	3	
104	58		ДИСПЕРГАТОР ЭМУЛЬГАТОР	Ultra-shear 1,1	1,1	15	468x200x256	-	
105	59	Ultra-shear 1,5		1,5	18	468x200x256	-	3	
106	60	Ultra-shear 2,2		2,2	22	502x210x275	-	3	
107	61	Ultra-shear 3		3	35	538x220x294	-	3	
108	62	Ultra-shear 5,5		5,5	56	638x280x382	-	3	
109	63	Ultra-shear 7,5		7,5	66	638x280x382	-	3	
110	64	Ultra-shear 11		11	114	780x338x475	-	3	
111	65	Ultra-shear 15		15	128	780x338x475	-	3	
112	66	Ultra-shear 22		22	168	870x380x510	-	3	
113	67	Ultra-shear 30		30	347	980x420x560	-	3	
114	68	Ultra-shear 37		37	359	980x420x560	-	3	
115	69	Ultra-shear 45		45	434	1030x470x610	-	3	
116	70	Ultra-shear 55		55	574	1130x490x670	-	3	
117	71	Ultra-shear 75		75	763	1210x550x730	-	3	
118	72	Ultra-shear 90		90	875	1280x550x730	-	3	
119	73	Ultra-shear 110		110	1190	1460x625x910	-	3	
120	74	Ultra-shear 132	132	1470	1590x625x910	-	3		

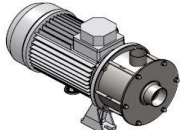
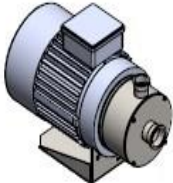


Тел.: +7 (495) 665-92-82, +7(963) 765-75-55

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

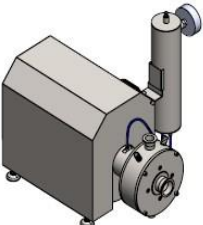
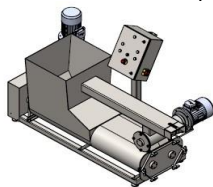
No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
121	75	 ГОМОГЕНИЗАТОР	YumixBasic 1,1	1,1	14	362x193x239	-	3	Используется для производства высокодиспергированных, многокомпонентных стабильных суспензий и эмульсий трудносмешиваемых жидкостей и труднорастворимых сред в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и многих др отраслях промышленности.
122	76		YumixBasic 1,5	1,5	17	362x193x240	-	3	
123	77		YumixBasic 2,2	2,2	21	410x193x242	-	3	
124	78		YumixBasic 3	3	25	435x193x244	-	3	
125	79	 ГОМОГЕНИЗАТОР	YUMIX 5,5	5,5	49	512x258x362	-	3	
126	80		YUMIX 7,5	7,5	56	512x258x362	-	3	
127	81		YUMIX 11	11	97	676x315x422	-	3	
128	82		YUMIX 15	15	109	676x315x422	-	3	
129	83		YUMIX 22	22	144	782x355x500	-	3	
130	84		YUMIX 30	30	298	880x397x550	-	3	
131	85		YUMIX 37	37	307	880x397x550	-	3	
132	86		YUMIX 45	45	372	1000x446x598	-	3	
133	87		YUMIX 55	55	492	1070x485x658	-	3	
134	88		YUMIX 75	75	654	1310x547x717	-	3	
135	89	YUMIX 90	90	750	1415x547x917	-	3		
136	90	YUMIX 110	110	1020	1500x620x795	-	3		
137	91	YUMIX 132	132	1260	1690x620x795	-	3		

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:



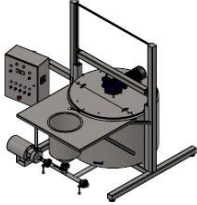
No.	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
138 92	 ГОМОГЕНИЗАТОР	YUMIX hygienic design 1,1	1,1	16	490x430x540	-	3	
139 93		YUMIX hygienic design 1,5	1,5	19	520x450x570	-	3	
140 94		YUMIX hygienic design 2,2	2,2	25	580x470x590	-	3	
141 95		YUMIX hygienic design 3	3	37	580x470x590	-	3	
142 96		YUMIX hygienic design 5,5	5,5	56	675x527x654	-	3	
143 97		YUMIX hygienic design 7,5	7,5	63	675x527x654	-	3	
144 98		YUMIX hygienic design 11	11	110	739x584x714	-	3	
145 99		YUMIX hygienic design 15	15	123	739x584x714	-	3	
146 100		YUMIX hygienic design 22	22	163	845x624x792	-	3	
147 101		YUMIX hygienic design 30	30	337	943x666x842	-	3	
148 102		YUMIX hygienic design 37	37	347	943x666x842	-	3	
149 103		YUMIX hygienic design 45	45	420	1063x715x890	-	3	
150 104		YUMIX hygienic design 55	55	556	1133x754x950	-	3	
151 105		YUMIX hygienic design 75	75	739	1373x816x1209	-	3	
152 106		YUMIX hygienic design 90	90	848	1478x816x1209	-	3	
153 107		YUMIX hygienic design 110	110	1153	1563x889x1316	-	3	
154 108	YUMIX hygienic design 132	132	1424	1753x889x1316	-	3		
155 109	 ГОМОГЕНИЗАТОР ТЕКСТУРАТОР сливочного масла ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ сыров	GM-1200	12	380	1008x2028x1280	-	-	Производительность: 1500 кг/чю Предназначен для переработки блоков сливочного масла и маргарина с температурой не ниже 11°C. Гомогенизатор оснащен рециркуляционным контуром, который увеличивает степень однородности материала после обработки и исключает разрыв масла при длительном хранении. В процессе гомогенизации достигается равномерное распределение воды, что обеспечивает длительный срок хранения масла.

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:




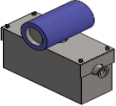
No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
156	110	ГОМОГЕНИЗАТОР ТЕКСТУРАТОР замороженного сливочного масла 	FBHG-1000	36	980	3050x1200x1850	-	-	Блоки 35 кг, -30 °С Производительность: 800-1500 кг/ч. Имеет возможность обработки блоков масла без предварительной дефростации, пластификация масла достигается за счет интенсивного механического воздействия без воздействия теплового. Использование такой технологии позволяет минимизировать осеменение масла посторонними микроорганизмами, а, следовательно, значительно улучшает гигиенические свойства расфасованного масла и сроки его хранения.
157	1	ГОМОГЕНИЗИРУЮЩАЯ УСТАНОВКА 	ZIDF 200	24	240	1090x1070x1905	250	-	атмосферная Аппарат для глубинного выращивания микроорганизмов в питательной среде в условиях постоянной температуры, интенсивного перемешивания и непрерывного продувания стерильным воздухом.
158	2		ZIDF 400	24	299	1260x1240x2005	450	-	
159	3		ZIDF 800	28	345	1410x1390x2355	880	-	
160	4		ZIDF 1000	30	490	1510x1490x2655	1200	-	
161	5		ZIDF 1400	30	650	1560x1540x2805	1500	-	
162	6	ГОМОГЕНИЗИРУЮЩАЯ УСТАНОВКА 	MHF 25/Lab	18	70	1320x1110x1530	8-25	-	Подъемная крышка и мешалка воронка растворения порошков PLC атмосферная Используются для получения однородных, мелко измельченных до микронного уровня смесей, а также эмульсий высокой дисперсности. Также предназначены для многокомпонентной гомогенизации нерастворимых целью получения нерасщлаивающихся эмульсий и суспензий.
163	7		MHF 50	22	110	1620x1410x1850	25-50	-	
164	8		MHF 100	31	235	1820x1610x1920	50-100	-	
165	9		MHF 250	35	480	2020x1700x2080	100-250	-	
166	10		MHF 300	35	520	2120x1909x2086	300	-	
167	11		MHF 500	35	680	2240x2030x2210	300-500	-	
168	12		MHF 1000	41	1050	2470x2260x2430	500-1000	-	
169	13		MHF 2000	42	1780	2750x2540x2726	1000-2000	-	
170	14		MHF 4000	51	2840	3120x2910x3140	2000-4000	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:


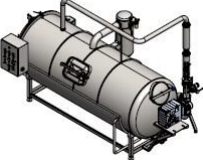
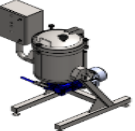
№.	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
171	ДЕАЭРАТОР МОЛОКА 	DM 1000	5,2	270	1035x750x2840	1000 л/ч		Деаэрактор предназначен для отделения воздуха из сырого молока (других продуктов) в процессе приемки последнего на молочном и других предприятиях.
172		DM 2000	6,2	350	1135x780x3040	2000 л/ч		
173		DM 3000	6,2	450	1185x800x3140	3000 л/ч		
174		DM 10000	8	600	1600x1700x3250	10000л/ч		
175		DM 15000	8	800	1750x1500x3500	15000л/ч		
176	ЁМКСТЬ НАКОПИТЕЛЬНАЯ сборник подогреватель охладитель 	ST11000	-	1200	2340x2260x5142	11000	4	С рубашкой нагрева конус и термо изоляция полностью датчики уровня минимум и максимум, непрерывный
177	ЁМКСТЬ-СЛИВКОСОЗРЕВАТЕЛЬ 	CRT 1000	0,8	390	1400x1270x1980	1000	-	Применяются непосредственно для производства кефира и любых других кисломолочных напитков, сметаны, созревания смеси мороженого, так же аппарат эксплуатируется в составе линий поточного производства творога, сливочного масла и других молочных продуктов.
178		CRT 2000	0,8	600	1570x1570x2200	2000	-	
179		CRT 2500	0,8	800	1570x1570x2500	2500	-	
180		CRT 4000	0,8	950	1970x1970x2480	4000	-	
181		CRT 6300	0,8	1200	2200x2200x3385	6300	-	
182		CRT 10000	1,5	1960	2250x2250x4100	10000	-	
183	КОРИОЛИСОВЫЙ РАСХОДОМЕР 	CFM 58	-	-	600x260x557	кг/ч 6000	-	Работает на основе принципа измерения массового потока Кориолиса. Одновременно контролируются плотность и температура, и вместе с этими параметрами дополнительно вычисляется объёмный расход.
184		CFM 80	-	-	300x260x363	кг/ч 60	-	
185		CFM 85	-	-	300x260x363	кг/ч 120	-	
186		CFM 90	-	-	400x260x430	кг/ч 600	-	
187		CFM 95	-	-	500x260x471	кг/ч 3000	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:



№.	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
188	КОТЁЛ варочный универсальный 	AC60	13	110	870x1070x1150	60	-	Атмосферный. Предназначен для порционного приготовления сахарного сиропа с плотностью до 75°Вх. Установка осуществляет следующие технологические перации: растворение сахара в определенном количестве жидкости при нагреве, фильтрация, охлаждение (при необходимости).
189		AC80	13	131	900x1100x1150	80	-	
190		AC100	13	160	950x1150x1200	100	-	
191		AC150	13	195	1000x1200x1200	150	-	
192		AC200	16	235	1050x1250x1250	200	-	
193		AC250	16	276	1150x1350x1250	250	-	
194		AC300	17	317	1200x1400x1300	300	-	
195		AC350	17	325	1256x1185x1320	350	-	
196		AC400	17	380	1256x1185x1370	400	-	
197		AC500	32	435	1360x1550x1420	500	-	
198		AC600	32	497	1460x1650x1420	600	-	
199		AC800	47	600	1510x1700x1550	800	-	
200		AC1000	47	738	1560x1750x1650	1000	-	
201		AC2000	63	1125	1850x2050x1920	2000	-	
202	КРИСТАЛЛИЗАТОР сгущенки 	PD 100	5	138	1792x1875x1565	100	-0,8	Предназначен для постепенного охлаждения молочно-сахарной смеси при непрерывном перемешивании и соблюдении определенного технологического режима и внесении лактозы для образования центров кристаллизации
203		PD 200	5,5	208	1900x2025x1715	200	-0,8	
204		PD 300	5,5	265	2070x2075x1765	300	-0,8	
205		PD 400	6	325	2190x2125x1815	400	-0,8	
206		PD 500	6	365	2310x2175x1865	500	-0,8	
207		PD 650	8	450	2528x2225x1915	650	-0,8	
208		PD 800	10	515	2748x2275x1965	800	-0,8	
209		PD 1000	10	610	2866x2325x2015	1000	-0,8	
210		PD 1200	12	688	2986x2375x2065	1200	-0,8	
211		PD 1500	18	825	3300x2425x2115	1500	-0,8	
212		PD 2000	20	1030	3448x2525x2215	2000	-0,8	
213		PD 2500	20	1130	3763x2575x2265	2500	-0,8	
214		PD 4000	20	1550	4158x2725x2415	4000	-0,8	
215	КУТТЕР 	С 7,5	7,5	135	950x600x1300	50	-	Вакуумный
216		С 9	9	150	950x600x1300	50	-	
217		С 12	12	220	1000x650x1350	80	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

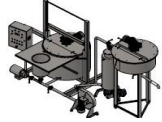


No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
218	1	ЛИНИЯ для производства концентрированного стерилизованного молока из сухого	ЕВРО	-	-	-	-	-	Растворение сухого молока, внесение жира, стабилизирующих компонентов и прочих добавок, гомогенизация и пастеризация смеси осуществляется в одной установке. Расплавление масла при этом осуществляется с помощью интегрированной системы плавления жира, размещенной в верхней части емкости. В состав моноблока входит технологическая емкость, мешалка, гомогенизатор, рециркуляционный насос, плавитель и система нагрева смеси для ее пастеризации.
219	2	ЛИНИЯ для производства молочных маргаринов, кулинарного жира и спреда 	MPL	-	-	-	-	-	Данная технологическая линия предназначена для производства различного вида маргаринов и спредов. Состав линии: плавитель блоков жира, реактор-смеситель, емкости- эмульсификаторы, гомогенизатор, маслообразователь, холодильная машина, резервуары, насосы, станция дозирующая, весы тензометрические автоматические, смесители, фильтры, кристаллизаторы, устройства компенсирующие, автоматы роторные, автоматы укладочные.
220	3	ЛИНИЯ для производства сгущенки с цельного молока 	EcoMilk	-	-	-	-	-	Состав линии: вакуум выпарная установка 600 л, вертикальный кристаллизатор 600 л, насосы для подачи продукта, система обвязки и запорная арматура, аналоговый пульт управления.

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

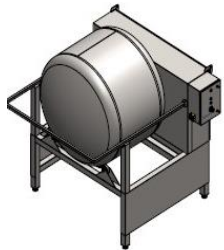
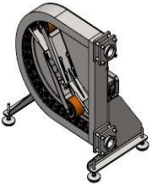
No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
221	4	ЛИНИЯ йогурта 	PYL	37	995	4540x1910x2250	590	-	Состав линии: котел 300 л с электромиксером, сборник с миксером 250 л, пластинчатый насос, гомогенизатор, емкость со столом 60 л.
222	5	ЛИНИЯ приготовления смеси для мороженого 	IceCream	12	-	-	800 л/ч	-	Нагрев – паром (возможен электронагрев) Предназначена для смешивания, гомогенизации, пастеризации и охлаждения смеси для мороженого. Состав: 2 емкости, в которых осуществляется смешивание и пастеризация, пластинчатый теплообменник, гомогенизатор высокого давления (200 бар), насос, система фильтрации, система управления, монтажная рама.
223	1	МАСЛООБРАЗОВАТЕЛЬ 	ВКМС 0,15	3	150		120 кг/ч		
224	2		ВКМС 0,3	6	350		250 кг/ч		
225	3		ВКМС 0,5	9	600		370 кг/ч		
226	4		ВКМС 1	12	750		500 кг/ч		
227	5		ВКМС 1,5	15	850		750 кг/ч		
228	6		ВКМС 2	18	1050		1000 кг/ч		

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

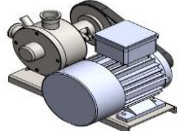


№.	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
229	 <p>МИКСЕР барабанный</p>	NDM+50	0,5	56	1015x1060x1200	50	-	Периодический. Предназначен для смешивания твердых, сыпучих, порошкообразных веществ с разным удельным весом при полном сохранении их структуры
230		NDM+100	0,8	90	1115x1100x1300	100	-	
231		NDM+150	1,1	110	1215x1140x1400	150	-	
232		NDM+200	1,1	140	1265x1220x1450	200	-	
233		NDM+250	1,1	154	1315x1260x1500	250	-	
234		NDM+300	1,5	174	1365x1300x1550	300	-	
235		NDM+350	1,5	196	1415x1420x1600	350	-	
236		NDM+450	1,5	224	1465x1520x1650	450	-	
237		NDM+500	2,2	244	1465x1590x1650	500	-	
238		NDM+600	2,2	274	1515x1660x1700	600	-	
239		NDM+700	2,2	300	1565x1680x1750	700	-	
240		NDM+800	2,2	333	1615x1750x1805	800	-	
241		NDM+900	2,2	358	1635x1810x1825	900	-	
242		NDM+1000	2,2	397	1715x1832x1905	1000	-	
243		NDM+1500	2,2	507	1865x1995x1855	1500	-	
244		NDM+2000	3	615	2015x2200x2200	2000	-	
245		NDM+2500	3	700	2115x2240x2300	2500	-	
246		NDM+3000	3	806	2215x2330x2400	3000	-	
247		NDM+3500	5,5	882	2265x2430x2450	3500	-	
248		NDM+4000	5,5	963	2365x2500x2550	4000	-	
249		NDM+4500	5,5	1047	2465x2540x2650	4500	-	
250		NDM+5000	7,5	1110	2565x2600x2750	5000	-	
251		NDM+5500	10	1200	2615x2730x28000	5500	-	
252		NDM+6000	55	1295	2665x2820x2850	6000-10000	-	
253	 <p>НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов</p>	PP 25	0,2	9	238x347x214	25 л/ч	8	Перистальтический Главной особенностью и отличительной чертой данных насосов это равномерный, слабый поток для тех сред, которые должны быть переданы без повреждения, без молекулярных изменений.
254		PP 50	0,2	9	238x347x214	50 л/ч	8	
255		PP 180	0,2	9	238x347x214	180 л/ч	8	
256		PP 720	0,4	12	315x430x242	720 л/ч	8	
257		PP 2700	1,1	34	416x555x315	2700 л/ч	8	
258		PP 5000	2,2	66	626x370x654	5000 л/ч	15	
259		PP 7500	4	110	640x528x560	7500 л/ч	15	
260		PP 17000	5	140	800x640x750	17000 л/ч	15	
261		PP 25000	11	310	1000x850x750	25000 л/ч	15	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:




No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
262	10	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	LVP 0,75	0,8	25	448x323x275	-	3	Пластинчатый, шибберный
263	11	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	LVP 2	2	50	730x240x220	-	3	
264	12	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	SP 25	0,3	65	365x173x165	4 м³/ч	2	Погружной, относится к оборудованию для транспортировки жидких сред различной вязкости и агрессивности с температурой до 100°C центробежного вертикального полупогружного типа с ременной передачей.
265	13		SP 37	0,4	66	370x203x160	6 м³/ч	2	
266	14		SP 55	0,6	68	370x213x195	7,9 м³/ч	2	
267	15		SP 75	0,8	69	380x228x220	15 м³/ч	2	
268	16		SP 11	1,1	70,5	440x220x205	30 м³/ч	2	
269	17		SP 15	1,5	73	450x280x200	42 м³/ч	2	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:



No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
270	18	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	VCP 1,5	1,5	16	1115x685x1039	12 м3/ч	2	Погружной для экстремально горячих жидкостей без уплотнения относится к оборудованию для транспортировки жидких сред различной вязкости с температурой до 100 ⁰ С, вертикальных центробежных всасывающих насосов с напорным и всасывающим патрубками расположенными соосно полупогружного типа.
271	19		VCP 3	3	24	329x215x1152	17 м3/ч	2	
272	20		VCP 5,5	5,5	32	329x332x1175	20 м3/ч	2	
273	21		VCP 7,5	7,5	41	329x350x1192	40 м3/ч	2	
274	22	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	PHP-4h	0,8	25	500x1200x1600	100 л/ч	6	Гидро поршневой, пневматический (с гидравлическим приводом) поршня. Насос оборудован четырехходовым вентилем с пневматическим приводом двойного действия. Оборудование предназначено для использования в пищевой отрасли промышленности для перекачивания овощных и фруктовых концентратов, различных паст, соусов, молока и др. сырья
275	23		PHP-6h	1,5	35	500x1200x1601	300 л/ч	6	
276	24		PHP-8h	3	45	500x1200x1602	500 л/ч	6	
277	25		PHP-10h	3	55	500x1200x1603	1000 л/ч	6	
278	26		PHP-12h	5,5	65	570x1620x690	2000л/ч	6	
279	27		PHP-14h	7,5	75	600/2180/750	4000л/ч	6	
280	28	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	PVP 4	-	25	1190x408x643	300/2500 л/ч	8/5	Пневмо поршневой Насос оборудован четырехходовым вентилем с пневматическим приводом двойного действия. Оборудование предназначено для использования в пищевой отрасли промышленности для перекачивания овощных и фруктовых концентратов, различных паст, соусов, молока и др. сырья
281	29		PVP 6	-	28	1290x408x644	300/3000 л/ч	8/5	
282	30		PVP 8	-	36	1390x408x645	3000/8000 л/ч	8/5	
283	31		PVP 10	-	42	1490x408x646	3000/12000 л/ч	8/5	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:



№.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	кW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
284	32	НАСОС пищевой для густых и вязких молочных продуктов 	PVP4-1	-	29	1200x600x350	300/2500 л/ч	8/5	Пневмо поршневой
285	33		PVP6-1	-	32	1200x600x350	300/3000 л/ч	8/5	
286	34		PVP8-1	-	39	1200x600x350	3000/8000 л/ч	8/5	
287	35		PVP10-1	-	44	1200x600x350	3000/12000 л/ч	8/5	
288	1	ОХЛАДИТЕЛЬ ТВОРОГА 	CCC	5,5	1000	5800x970x1000	1000 кг/ч	-	Одношнековый. Предназначен для деликатного охлаждения продукта без повреждения его нежной структуры. Движения шнека интенсифицирует процессы теплообмена, что обеспечивает однородное охлаждение продукта, высокое качество и долгий срок хранения готового продукта.
289	1	ПАСТЕРИЗАТОР скребковый 	SP 1000	14	700	1765x900x1580	50-1000 л/ч	-	Дает возможность осуществлять пастеризацию, а также охлаждение различных по вязкости продуктов (сливки, сок, пюре, сироп и т.п.)
290	2		SP 2000	27	1100	2000x1500x1800	1500-2000 л/ч	-	
291	3		SP 2500	6,6	500	1900x800x1400	2500 л/ч	-	
292	4		SP 5000	27	800	1900x1450x1400	5000 л/ч	-	
293	5	ПАСТЕРИЗАТОР трубчатый 	TP 2700	-	400	1500x950x1620	2 700 л/ч	-	Стерилизующее оборудование для молочных продуктов, фруктовых соков, напитков и других жидких продуктов. Трубчатый пастеризатор может осуществлять как стерилизацию, так и охлаждение продукта.
294	6		TP 5000	-	150	1600x1360x1450	5000 л/ч	-	
295	7		TP 10000	-	470	1400x1200x1950	10000 л/ч	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:




№.	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
296	ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА 	Paster 500	16	425	1500x1150x1500	500 л/ч	-	Пластинчатая. Предназначена для ферментации, нарезки и обработки творожного зерна. Разработана специально для производства творога и мягких сортов сыра.
297		Paster 1000	31	490	1650x1150x1500	1000 л/ч	-	
298		Paster 1500	46	460	2050x1100x1500	1500 л/ч	-	
299		Paster 2000	46	470	2050x1100x1500	2000 л/ч	-	
300		Paster 3000	66	500	2050x1100x1500	3000 л/ч	-	
301		Paster 5000	86	570	2050x1100x1500	5000 л/ч	-	
302		Paster 10000	116	610	2050x1100x1500	10000 л/ч	-	
303	ПЛАВИТЕЛЬ ЖИРА/МАСЛОТОПКА 	NorMelter 50 E	8	87	1250x350x720	50	до 0,55	С электронагревом, температура жидкости 100 °С Маслотопка предназначена для растапливания замороженных, твердых блоков жира животного или растительного происхождения (масло, маргарин, масло какао, шоколадная масса, пальмовое масло и т.д.), а также для поддержания их в растопленном состоянии при заданной температуре.
304		NorMelter 80 E	10	97	1350x400x770	80	до 0,55	
305		NorMelter 100 E	12	105	1400x400x820	100	до 0,55	
306		NorMelter 200 E	15	135	1500x600x870	200	до 0,55	
307		NorMelter 250 E	20	150	1550x650x870	250	до 0,55	
308		NorMelter 300 E	20	175	1660x700x920	300	до 0,55	
309		NorMelter 400 E	24	205	1870x750x920	400	до 0,55	
310		NorMelter 500 E	28	235	1980x800x1020	500	до 0,55	
311		NorMelter 600 E	32	265	2140x900x1020	600	до 0,55	
312		NorMelter 1000 E	45	385	2350x1100x1170	1000	до 0,55	
313		NorMelter 1600 E	50	565	2510x1500x1250	1600	до 0,55	
314		NorMelter 2000 E	55	785	2820x1500x1250	2000	до 0,55	
315		NorMelter 5000 E	60	1685	3050x1700x1800	5000	до 0,55	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:


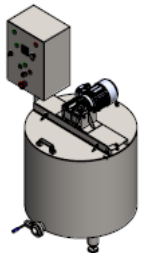

No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
316	14	ПЛАВИТЕЛЬ ЖИРА/МАСЛОТОПКА 	NorMelter 50		87	1250x350x720	50	до 0,55	С нагревом паром или горячей водой, температура жидкости 100 °С
317	15		NorMelter 80		97	1350x400x770	80	до 0,55	
318	16		NorMelter 100		105	1400x400x820	100	до 0,55	
319	17		NorMelter 200		135	1500x600x870	200	до 0,55	
320	18		NorMelter 300		175	1660x700x920	300	до 0,55	
321	19		NorMelter 400		205	1870x750x920	400	до 0,55	
322	20		NorMelter 500		235	1980x800x1020	500	до 0,55	
323	21		NorMelter 600		265	2140x900x1020	600	до 0,55	
324	22		NorMelter 1000		385	2350x1100x1170	1000	до 0,55	
325	23		NorMelter 1600		565	2510x1500x1250	1600	до 0,55	
326	24		NorMelter 2000		785	2820x1500x1250	2000	до 0,55	
327	25		NorMelter 5000		1685	3050x1700x1800	5000	до 0,55	
328	1	ПРЕСС-ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ТВОРОГА И СЫРА 	PT 200	-	90	1100x930x1520	200	-	Прессование и самопрессование творожного сгустка для отделения сыворотки, транспортирование тележки в холодильную камеру для охлаждения творога, прием сырной массы, транспортирование и промежуточное хранение самопрессующихся рассольных и мягких сыров.
329	2		PT 400	-	120	1800x930x1520	400	-	
330	1	CIP Резервуар для сбора сыворотки 	CIP50	4	415	1250x1360x1480	2x50	-	Предназначены для внутренней очистки емкостей, труб, производственного оборудования в составе технологических линий без необходимости разборки
331	2		CIP100	7	587	1550x1590x1950	2x100	-	
332	3		CIP200	7	793	1600x1200x2200	2x200	-	
333	4		CIP500	7	420	3200x1800x1850	3x500	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:



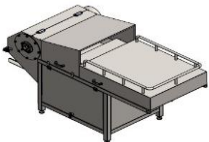

No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ, bar	ОПИСАНИЕ
334	1	 СМЕСИТЕЛЬ пальчиковый	FM 0,75	0,8	-	-	0,3 м3/ч	-	Предназначен для приготовления всевозможных высокооднородных многокомпонентных смесей, в производствах, технологии которых содержат жесткие требования к однородности смешиваемых компонентов (до 98%).
335	2		FM 3	3	-	-	1,2 м3/ч	-	
336	3		FM 5,5	5,5	-	-	2,2 м3/ч	-	
337	4		FM 7,5	7,5	-	-	3 м3/ч	-	
338	1	 СЫРОВАРНЯ	SMM 9	1	45	370x370x320	9	-	Применяется в молочной промышленности для выработки сырного зерна при производстве натуральных твердых, полутвердых, и мягких сыров, и подобных по консистенции продуктов, оснащен мешалкой (лира). Подходит как для малых, так и для крупных производств. Также в этой сыродельной ванне можно производить и другие молочные продукты (пастеризованное молоко, творог, кефир, ряженку, варенец, сметану, йогурт)
339	2		SMM 27	2	70	470x470x480	27	-	
340	3		SMM 75	6	110	700x500x1000	75	-	
341	4		SMM 100	12	150	950x750x1250	100	-	
342	5		SMM 150	20	175	1050x850x1350	150	-	
343	6		SMM 200	24	195	1050x850x1450	200	-	
344	7		SMM 300	25	250	1250x1000x1459	300	-	
345	8		SMM 400	30	290	1350x1120x1450	400	-	
346	9		SMM 500	36	315	1350x1120x1450	500	-	
347	10		SMM 1000	46	450	2100x1450x2100	1000	-	
348	11		SMM 6000	60	570	2900x1600x2200	6000	-	
349	12		SMM 12000	76	650	3850x1800x2350	12000	-	
350	1	 ТАНК-ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА	MCT 300	2	120	1600x1000x1200	300	-	Танки-охладители закрытого типа, предназначенные для малых и средних молочных ферм. Большая теплообменная поверхность в нижней части танка обеспечивает максимальную хладопроизводительность, таким образом, в результате непосредственного контакта молока с теплообменной поверхностью достигается быстрое охлаждение молока. Для поддержания молока в гомогенном состоянии и предотвращения подмерзания молока предусмотрена мешалка, лопасти которой вращаются с оптимальной скоростью для щадящего перемешивания молока.
351	2		MCT 500	2,5	150	1600x1000x1200	500	-	
352	3		MCT 1000	2,5	220	2000x1280x1250	1000	-	
353	4		MCT 2000	4,5	350	2200x1500x2200	2000	-	
354	5		MCT 2500	4,5	350	2200x1500x2200	2500	-	
355	6		MCT 3000	4,5	500	2300x1500x2200	3000	-	
356	7		MCT 4000	5,7	550	3300x1500x2200	4000	-	
357	8		MCT 5000	7	650	3800x1500x2200	5000	-	
358	9		MCT 6000	9	800	4300x1500x2200	6000	-	
359	10		MCT 8000	11	850	4300x1600x2200	8000	-	
360	11		MCT 10000	20	1100	4500x1900x2400	10000	-	

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

email: info@ptknovator.ru

www.ptknovator.ru

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ:

No.		НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	kW	МАССА, кг	РАЗМЕР ДхВхШ, мм	ОБЪЕМ, л	ДАВЛЕНИЕ , bar	ОПИСАНИЕ
361	1	ТЕПЛООБМЕННИК скребковый горизонтальный 	CB-5 м3	20	1000	3810x680x902	5000	20	
362	2	ТЕПЛООБМЕННИК скребковый вертикальный 	Delta T 0,25	0,3	44	435x468x580	-	10	Температура 0-150 °С Обеспечивают последовательную и бережную обработку различных видов продуктов питания и напитков, а также косметики и фармацевтических материалов т.д. Они подходят для обработки вязких, липких и неоднородных продуктов.
363	3		Delta T 4	4	135	632x744x1600	-	3-8	
364	1	УСТАНОВКА для резки замороженного сливочного масла ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ 	BC	5,5	400	1660x1200x1600	500-1000 кг/ч	-	Предназначена для измельчение в стружку монолитных брусков замороженного сливочного масла, замороженного творога.
365	2		CC	5,5	400	1660x1200x1600	500-1000 кг/ч	-	Предназначена для измельчение в стружку монолитных брусков прессованного какао (шоколада).
366	1	ФИЛЬТР МОЛОЧНЫЙ 	MF 2	-	6	длина 490	3000 л/ч	-	Предназначен для фильтрации и охлаждения молока.
367	2		MF 5	-	6,5	длина 570	6000 л/ч	-	
368	3		MF 10	-	7	длина 650	10000 л/ч	-	
369	4		MF 25	-	7,5	длина 730	15000 л/ч	-	
370	5		MF 50	-	10	длина 1160	25000 л/ч	-	

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