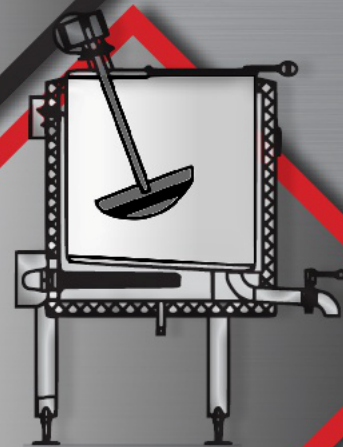
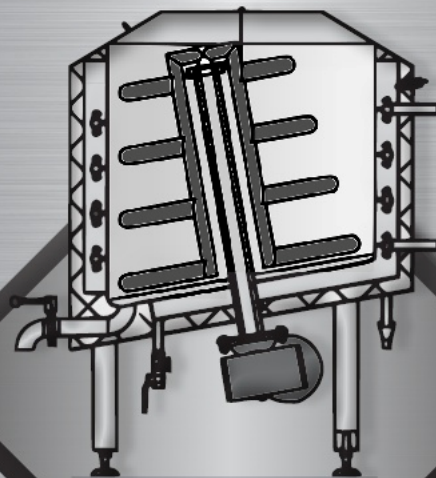
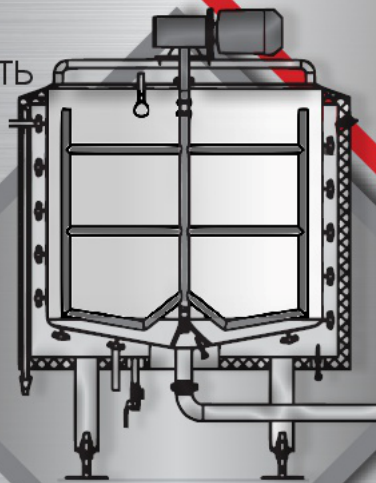


MADE in
BELARUS 



feleti®

воплощая в реальность



ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

13(2)



воплощая в реальность

Общество с ограниченной ответственностью «АгроПищеПром» было основано в 2009 году. На сегодняшний день компания выступает под торговой маркой **felati**® и является одной из ведущих и динамично развивающихся компаний Республики Беларусь на рынке производства специализированного технологического оборудования для предприятий пищевой, фармацевтической, косметической и химической промышленности.

Одно из направлений деятельности компании - производство нестандартного емкостного оборудования по техническому заданию заказчика.

Предоставляем комплексное профессиональное обслуживание, компетентную консультацию, разработку индивидуального проекта, изготовление в максимально сжатые сроки, организацию доставки, монтаж, сервисное обслуживание.

В зависимости от сферы применения изделий, при их изготовлении применяются соответствующие методы сварки, новейшие технологии обработки поверхностей и сварных

швов. Для изделий со специальными требованиями к качеству применяется ультразвуковой и химический контроль.

Современное высокотехнологичное производство, новейшее металлообрабатывающее оборудование, наличие соответствующих сертификатов и свидетельств гарантирует высокое качество и надежность в эксплуатации выпускаемых изделий.

Мы предлагаем изготовление всего спектра емкостного оборудования:

- емкости одностенные;
- емкости двух и трехстенные;
- емкости с теплоизоляцией;
- емкости с рубашкой охлаждения;
- емкости накопительные (с рубашками нагрева и охлаждения);
- емкости для транспортировки (дежи);
- купажные емкости.

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ:

Версия 2013 (2)

Все тексты, изображения, иллюстрации и чертежи, включенные в этот каталог являются интеллектуальной собственностью **felati**® и защищены законом об авторских правах. Ни одна часть этой публикации не может воспроизводиться или переводиться в другую форму каким бы то ни было образом.

Все технические данные могут меняться в соответствии с техническими усовершенствованиями

СОДЕРЖАНИЕ:

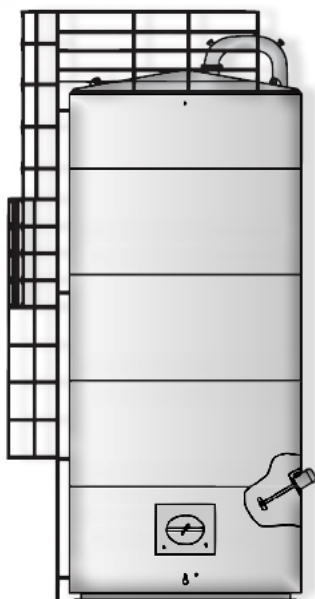
ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕМКОСТИ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ.....	1
ЕМКОСТИ ХРАНЕНИЯ И РЕЗЕРВИРОВАНИЯ.....	2
ЕМКОСТИ НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ.....	3
ЕМКОСТЬ МОБИЛЬНАЯ EMB	4
ЕМКОСТЬ ДЛЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ EMB	5

1 ЕМКОСТИ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ

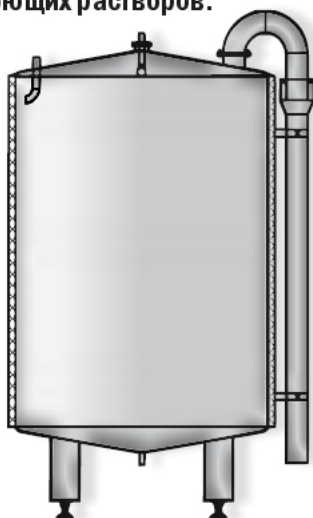
Назначение

Для накопления, подготовки, временного и долговременного хранения продукта, при условиях не требующих осуществления теплового воздействия.



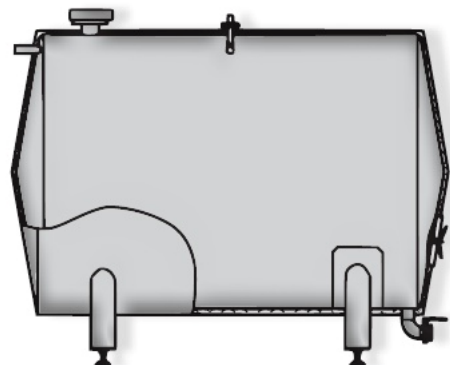
Применение

Имеют широкое применение в пищевой промышленности: емкости и резервуары, баки для воды, емкости купажные, соле-сахарорастворители, дрожжешалки, корыта брожения, силоса, расходные емкости, емкости для подготовки и хранения моющих растворов.



Материалы

В качестве материалов для изготовления емкостей используется нержавеющая сталь AISI 304, 316L, 321. Все уплотнительные элементы выполнены из пищевой резины, работающей в интервале температур от -30°C до +110°C.



ОСОБЕННОСТИ:

А Типы емкостей:

- объемом от 50 литров до 100 тонн;
- горизонтальные и вертикальные;
- стационарные, передвижные;
- различной конфигурации (цилиндрические, прямоугольные);
- с различной степенью автоматизации;
- на регулируемых по высоте ножках, лапах, опорах;
- с наклонным, конусным, сферическим дном.

Б Показатели надежности:

- средняя наработка на отказ комплектующих элементов не менее 500 часов;
- средний срок службы до капитального ремонта не менее 10 лет;
- средний полный срок службы не менее 20 лет.

В Применяемые мешалки:

Емкости могут дополнительно оборудоваться перемешивающим устройством различных типов – механические мешалки (рамные, шнековые, пропеллерные), барботеры, поточные смесители. В целях соблюдения техники безопасности крышки емкостей имеют электроблокировку, обеспечивающую остановку электродвигателя перемешивающего устройства.

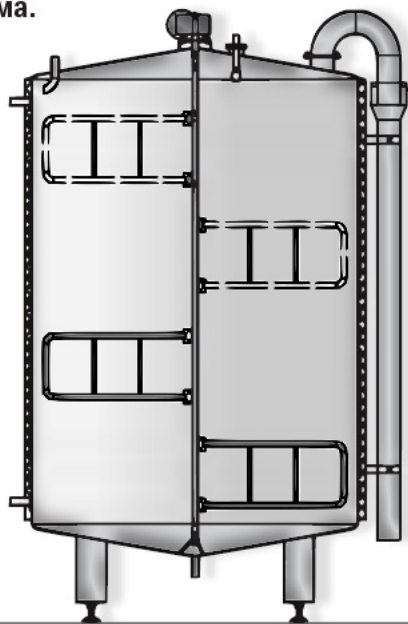
Г Дополнительная комплектация:

- очистительные фильтры, решетки;
- загрузочные, разгрузочные устройства, быстросъемные крышки;
- патрубки для присоединения к трубопроводам;
- устройства для подключения к централизованной системе мойки;
- смотровые люки, люки с самоуплотняющимися крышками, верхние люки;
- контрольно-измерительные приборы, датчики уровня;
- средства дистанционного автоматического управления технологическим процессом;
- электроосветительные устройства;
- кран для отбора проб;
- вентиляционные устройства, воздухоотводы;
- лестницы и площадки обслуживания;
- строповочные устройства.

2 ЕМКОСТИ ХРАНЕНИЯ И РЕЗЕРВИРОВАНИЯ

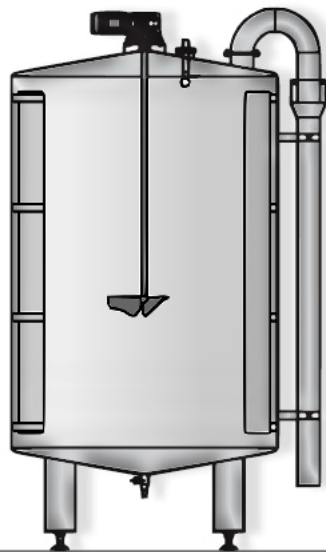
Назначение

Предназначены для накопления, подготовки, переработки и хранения продукта при условиях требующих соблюдения температурного режима.



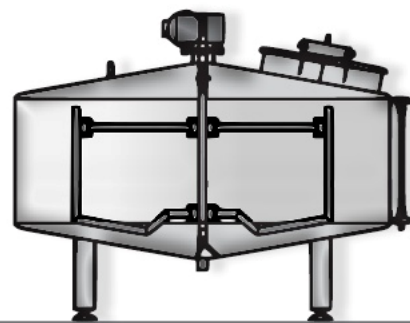
Применение

Имеют широкое применение в пищевой промышленности: емкости для хранения пищевых продуктов при заданной температуре, емкости для подготовки сырья, купажные емкости, расходные емкости.



Материалы

В качестве материалов для изготовления внутреннего цилиндра емкостей используется нержавеющая сталь AISI 304, 316L, 321. Все уплотнительные элементы выполнены из пищевой резины, работающей в интервале температур от -30°C до +110°C. Теплоизоляция - минеральная вата. Обшивка емкости может изготавливаться из нержавеющей стали марки AISI 304, металлопрофиля, оцинкованной стали.



ОСОБЕННОСТИ:

А Устройство:

Представляют собой цилиндрический сосуд, состоящий из внутреннего и наружного корпуса. Днища емкостей выполняются с отбортовкой R= 40 мм, для предотвращения образования вредоносных микроорганизмов. Пространство между корпусами заполнено теплоизоляционным материалом, что придает им свойства термоса. Для предотвращения создания вакуума и давления в емкости хранения предусмотрен воздушный клапан.

Б Типы емкостей:

- объемом до 200 тонн;
- горизонтальные и вертикальные;
- стационарные, передвижные;
- закрытого типа с люком, открытого с крышкой;
- с перемешивающим, без перемешивающего устройства;
- с различной степенью автоматизации.

В Варианты комплектации:

- патрубки люки, крышки наполнения/опорожнения;
- моечные головки для санитарной обработки внутренних поверхностей;
- пробоотборник для отбора проб;
- контрольно-измерительные приборы;
- датчики уровней;
- смотровое окно с подсветкой;
- перемешивающие устройства различных типов;
- наружные лестницы, при близком расположении нескольких емкостей, возможно изготовление одной общей лестницы и площадки обслуживания.

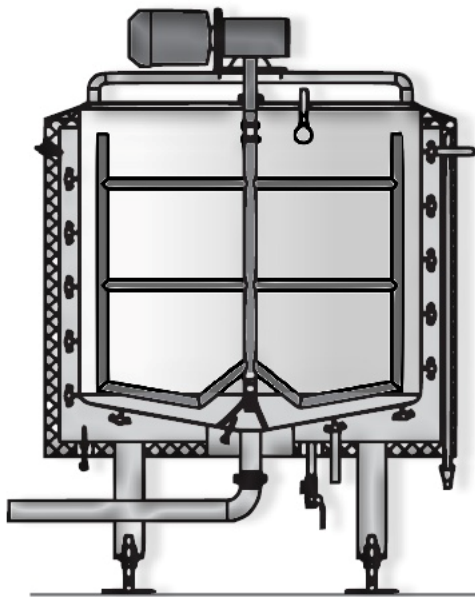
Г Преимущества:

- применение теплоизоляции: позволяет сохранить температуру продукта неизменной; оградить персонал от нежелательного воздействия критических для человека температур; снижает затраты на поддержание заданной температуры в исходном продукте;
- конструкция моечной головки предусмотрена таким образом, чтобы не затруднять мойку емкости и не создавать в ней накопление остатков продуктов;
- наличие концевого выключателя на крышках и люках доступа обеспечивает остановку электродвигателя приводящего в действие перемешивающее устройство.

3 ЕМКОСТИ НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ

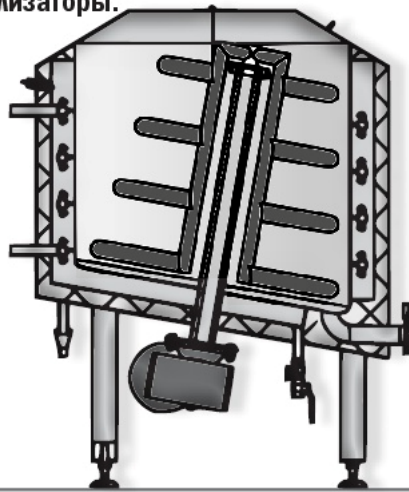
Назначение

Предназначены для хранения и проведения технологических операций требующих осуществления термических воздействий на продукт.



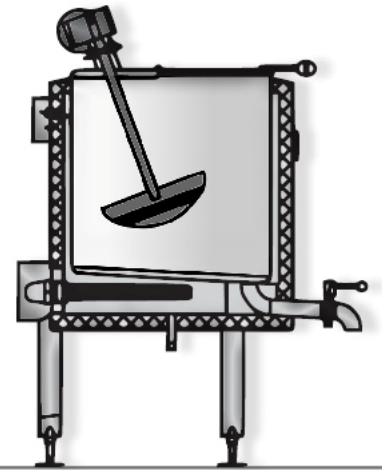
Применение

Имеют широкое применение в перерабатывающей промышленности – емкости для подготовки сырья, емкости для приготовления заварки, заварки, жиротопки, котлы для приготовления сиропов, джемов, соусов, варки глазури, емкости для созревания, пастеризаторы, нормализаторы.



Материалы

В качестве материалов для изготовления внутреннего цилиндра емкостей используется нержавеющая сталь AISI 304, 316L, 321. Все уплотнительные элементы выполнены из пищевой резины.



ОСОБЕННОСТИ:

А Устройство:

Емкости представляют собой термоизолированные резервуары закрытого типа, состоящие из внутреннего и наружного корпуса, изготовленного из нержавеющей листовой стали марки AISI 304/AISI 321/AISI 316 с повышенной чистотой обработки швов внутренней колбы. Емкости имеют термоизоляционный слой, что придает им свойства термоса. Для охлаждения или нагрева продукта, на наружной стенке внутренней колбы, вваривается змеевик или оборудована рубашка, по которым пускается хладагент или теплоноситель. Днища емкостей выполняются с отбортовкой, для предотвращения образования вредоносных микроорганизмов.

Г Конструктивные особенности:

- котлы с паровой рубашкой снабжены патрубками для подвода пара и отвода конденсата;
- предусматриваются патрубки наполнения/опорожнения;
- для выхода воздуха и воды из межстенной емкости имеется переливная труба;
- для предотвращения теплового расширения предусмотрен воздушный клапан;
- для осмотра и ремонта служит люк;
- крышки и люки доступа снабжены концевым выключателем перемешивающего устройства.

Б Типы емкостей:

- вертикальные, горизонтальные;
- стационарные, передвижные;
- с рубашкой, со змеевиком;
- с перемешивающим, без перемешивающего устройства;
- с различной степенью автоматизации.

В Хлад-/теплоагенты:

- ледяная вода;
- горячая вода;
- пар.

Д Дополнительная комплектация:

- очистительные фильтры, решетки;
- устройства для подключения к централизованной системе мойки;
- смотровые люки, люки с самоуплотняющимися крышками, верхние люки;
- контрольно-измерительные приборы, датчики уровня;
- средства дистанционного автоматического управления технологическим процессом;
- электроосветительные устройства;
- кран для отбора проб;
- лестницы и площадки обслуживания;
- строповочные устройства.

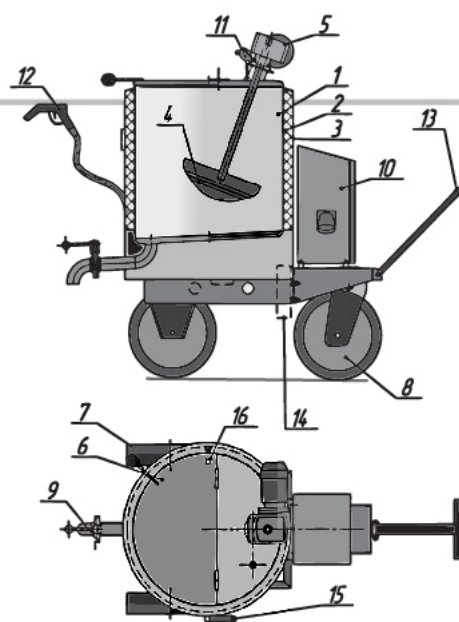
4 ЕМКОСТЬ МОБИЛЬНАЯ ЕМВ

Назначение

Предназначена для хранения, подготовки и транспортировки жидких продуктов. Возможна эксплуатация как внутри производственных помещений, так и снаружи, при температуре от 0°C до плюс 40°C.

Устройство

1- внутренний резервуар; 2 - теплоизоляция; 3 - обшивка; 4 - мешалка; 5 - мотор-редуктор; 6 - крышка; 7 - ручка крышки; 8 - передвижная тележка; 9 - сливной кран; 10 - шкаф управления; 11 - датчик температуры продукта; 12 - дозирующий пистолет; 13 - ручка; 14 - аккумуляторная батарея; 15 - всасывающий патрубок; 16 - подводящий патрубок.



мод. **ЕМВ**
Арт. № 520 001 001

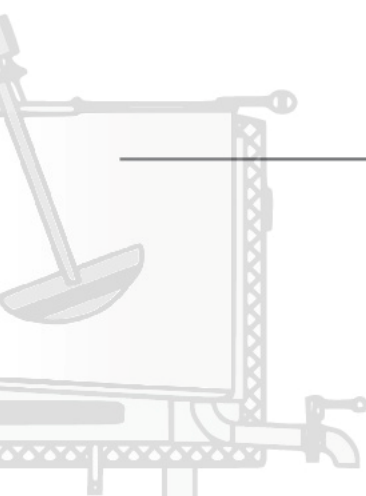
ОСОБЕННОСТИ:

А Конструктивные особенности:

- материал изготовления емкости – нержавеющая сталь AISI 304;
- материал теплоизоляции – минеральная вата;
- мобильное исполнение;
- удобная поворотная ручка;
- мешалка пропеллерного типа;
- сливной кран обеспечивает полный слив продукта;
- концевой выключатель на крышке.

Б Преимущества:

- применение теплоизоляции: позволяет сохранить температуру продукта неизменной; оградить персонал от нежелательного воздействия критических для человека температур; снижает затраты на поддержание заданной температуры в исходном продукте;
- мобильное исполнение обеспечивает доставку продукта в место назначения без дополнительных устройств; исключает контакт с внешней средой; обеспечивает сохранение требуемого температурного режима; увеличивает производительность труда;
- наличие концевой выключателя на крышке обеспечивает остановку электродвигателя приводящего в действие мешалку и насос.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм, не более	1730x750x1500	Напряжение питания, В	~400±10%
Номинальный объем, мм, не менее	0,2	Частота переменного тока, Гц	50±2%
Масса, кг, не более	300	Установленная мощность, кВт	0,5
Диаметр сливного отверстия, мм	50	Производительность насоса, л/мин	13,6

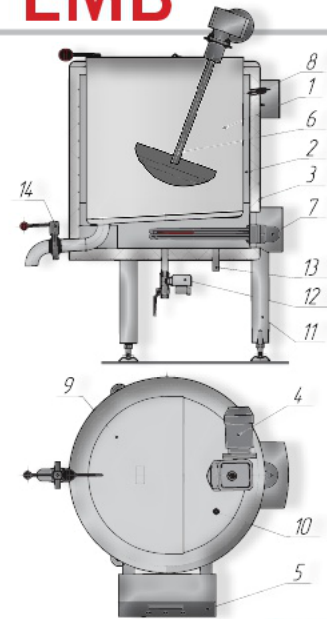
5 ЕМКОСТЬ ДЛЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЕМВ

Назначение

Предназначена для хранения и проведения технологических операций предусматривающих термическое воздействие на продукт.

Устройство:

Емкость состоит из внутренней ванны 1, наружной ванны 2, обшивки 3, крышки 9, мотор-редуктора 4, мешалки 6 и блока управления 5. Ванна представляет собой термоизолированный резервуар, установленный на четырех регулируемых опорах 11. Для заполнения теплоносителем теплообменной рубашки используется электромагнитный клапан 12. Рубашка ванны оснащена переливной трубой 13. Нагрев теплоносителя осуществляется ТЭНами 7. Слив продукта производится через кран 14.



мод. **ЕМВ**
 Арт. № 510 001 001

ОСОБЕННОСТИ:

А Конструктивные особенности:

- материал – нержавеющая сталь AISI 304;
- 4 регулируемые по высоте опоры;
- электромагнитный клапан - для заполнения теплоносителем водяной рубашки;
- концевой выключатель отключающий привод перемешивающего устройства;
- переливная трубка;
- мешалка пропеллерного типа;
- температура продукта в емкости регулируется подачей пара, горячей или холодной воды в теплообменную рубашку.

Б Преимущества:

- применение теплоизоляции позволяет;
- сохранить температуру продукта;
- оградить персонал от нежелательного воздействия критических для человека температур;
- снижает затраты на поддержание заданной температуры в продукте;
- мотор-редуктор и вал мешалки имеют соединение, исключающее проворачивание;
- шкаф управления обеспечивает автоматическое поддержание температуры продукта во внутренней емкости и контроль уровня теплоносителя в рубашке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость, л	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Частота вращения мешалки, об/мин	22									
Мощность мешалки, кВт	0,27									
Мощность нагревательных элементов, кВт	9	18	24	33	36	45	50	57	65	69
Теплоноситель	горячая вода									
Время нагрева продукта до 95 гр., ч	2									
Время охлаждения продукта до 6 гр., ч	2									
Условный проход патрубка входа воды, мм	25									
Условный проход патрубка выхода воды, мм	25									
Условный проход патрубка входа продукта, мм	50									
Условный проход патрубка выхода продукта, мм	50									
Применяемый материал	08Х18Н10 (AISI 304)									
Длина L, мм	1100	1150	1300	1450	1450	1450	1600	1600	1600	1600
Ширина В, мм	1050	1200	1350	1500	1500	1500	1650	1650	1650	1650
Высота Н, мм	1150	1270	1260	1260	1350	1490	1380	1490	1600	1700
Внутренний диаметр d, мм	500	650	800	950	950	950	1100	1100	1100	1100
Высота внутренней ванны h, мм	560	670	660	660	740	890	780	890	1000	1100