

ЛІДЕРИ
ІННОВАЦІЙНИХ
РІШЕНЬ



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА



КАТАЛОГ

2024



ЗМІСТ

Про компанію	3
Лінія дифузійного соління LDS-600	4
Станція підготовки розсолу EVITARE-320	5
Шнекові плавители порційні серії UNICO	6
Шнековий транспортер (екструдер) INVIARE	7
Лінії виробництва сиру.....	8
Формувач кульок для моцарели MC -300	10

Формувач сирної маси FORMARE DS-2	11
Формувач сирної нитки соління FORMARE NV-50.....	12
Прес-формувальник для сиру FORMARE-1000.....	13
Дозатор порційний двострумковий PORZIONE DB-300	14
Промисловий подрібнювач сиру SR-300.....	15
Пластифікатор (Чеддеризатор) CHZ-700	16
Транспортування продукту (конвеєри)	17
Кантувач для перевертання сирних форм TITAN-250	17
Допоміжне обладнання	18
Насос для перекачування агресивних рідин 5K/10K	18
Пневматичний прес-візок PT-500	18
Ванни для охолодження та приймання продукції	18
Діючі підприємства	19
Наші клієнти.....	20

ПРО КОМПАНІЮ

"Є С Т" - це Український виробник обладнання та технологій європейської якості.

Ми виготовляємо обладнання для сироробної та снекової галузей, яке відповідає останнім тенденціям часу.

На підприємстві здійснюється повний цикл від проекту, конструювання та виготовлення нестандартного обладнання до монтажу та пуску об'єкта.



"Є С Т" — це надійне партнерство, всебічна підтримка, сприяння та допомога нашим клієнтам.

А вчасний сервіс — запорука довготривалої роботи обладнання і як результат, безперебійного продуктивного виробництва.

Спектр послуг:

- виробництво як стандартного обладнання та комплектуючих, так і за індивідуальним проєктом;
- монтаж, запуск та налагодження обладнання;
- гарантійне та постгарантійне обслуговування;
- виготовлення фільтр-плит, формувальних модулів для м'яких сирів;
- інженерна та технологічна підтримка;
- відновлення вакуумних машин;

Сайт



Facebook



ЛІНІЯ ДИФУЗІЙНОГО СОЛІННЯ

Принцип дифузійного соління полягає в насиченні розсолем продукту через його захисні оболонки.

Продукт подається в машину в сирому вигляді. Далі за допомогою тиску, температури та вакуумної вібрації в лушпинні продукту відкриваються пори, крізь які в середину (в ядро насіння, горіха тощо) проникає завчасно приготовлений розчин солі та спецій.

Завдяки цьому досягаються найбільш високі смакові показники.

Технологічно даний комплекс може насичувати продукти не лише соляними, а й іншими смако-ароматичними інгредієнтами, що дозволяє створити безліч нових продуктів, які обов'язково оцінять ваші споживачі.

LDS - 600



Маса Об'єм
2000 кг 700-2500 л

Габарити
4000x1500x2550 мм

Вакуум Потужність
0,9 бар ≈35 кВт/год

Продуктивність
від 500 кг/год



EVITARE 320



Маса
500 кг

Об'єм
250 л

Габарити
1300x950x2550 мм

Цикл
15 хв.

Потужність
≈5 кВт

Тиск повітря
4,0-6,0 бар



СТАНЦІЯ ПІДГОТОВКИ РОЗСОЛУ

Станція автоматичної підготовки розсолу виконує функції приготування, вимішування, нагріву та точного дозування розсолу в дифузійну камеру.

Точне дозування розсолу, що контролюється комп'ютером, дозволяє мінімізувати кількість невикористаного розсолу до 5л на 150 кг сировини, що дає можливість виключити необхідність постійного контролю концентрації розсолу.

Підігрів підготовленої води до максимальної температури 90°C дозволяє максимально розчинити сіль та підготувати розсіл до його подальшого використання.



ШНЕКОВИЙ ПЛАВИТЕЛЬ ПОРЦІЙНИЙ

Плавитель призначений для виробництва сирів групи Паста-Філата (Моцарела, Скаморца, Проволоне, Сулугуні, Чечіл тощо), для сирних та термізованих продуктів (крем-сир, сир для суші), а також для плавлених сирів (піца-сир, скибковий, пастоподібний, ковбасний тощо).

Плавлення продукту здійснюється шляхом прямої інжекції в продукт або нагрівом сировини термосорочкою плавителя. Внутрішня робоча частина обладнана двома кон-транправленими шнеками, що використовуються для вимішування маси при нагріванні з регульованою швидкістю обертання за допомогою мотор-редуктора та інвертора. Апарат дозволяє працювати з традиційним сирним зерном, підготовленою кальятою або сухими сипучими інгредієнтами.



UNICO-400



Маса	Об'єм
750 кг	200 л

Габарити
1700x1600x1950 мм

Тиск пару	Потужність
до 6,0 бар	7 кВт

Завантаження
80-100 кг

UNICO-800



Маса	Об'єм
1250 кг	400 л

Габарити
2700x1800x2900 мм

Тиск пару	Потужність
до 6,0 бар	16 кВт

Завантаження
100-250 кг



INVIARE



Маса
265 кг

Об'єм
250 л

Габарити
2700x850x1600 мм

Тиск пару
3,0 бар

Потужність
2 кВт

Завантаження
≈250 кг



ШНЕКОВИЙ ТРАНСПОРТЕР (ЕКСТРУДЕР)

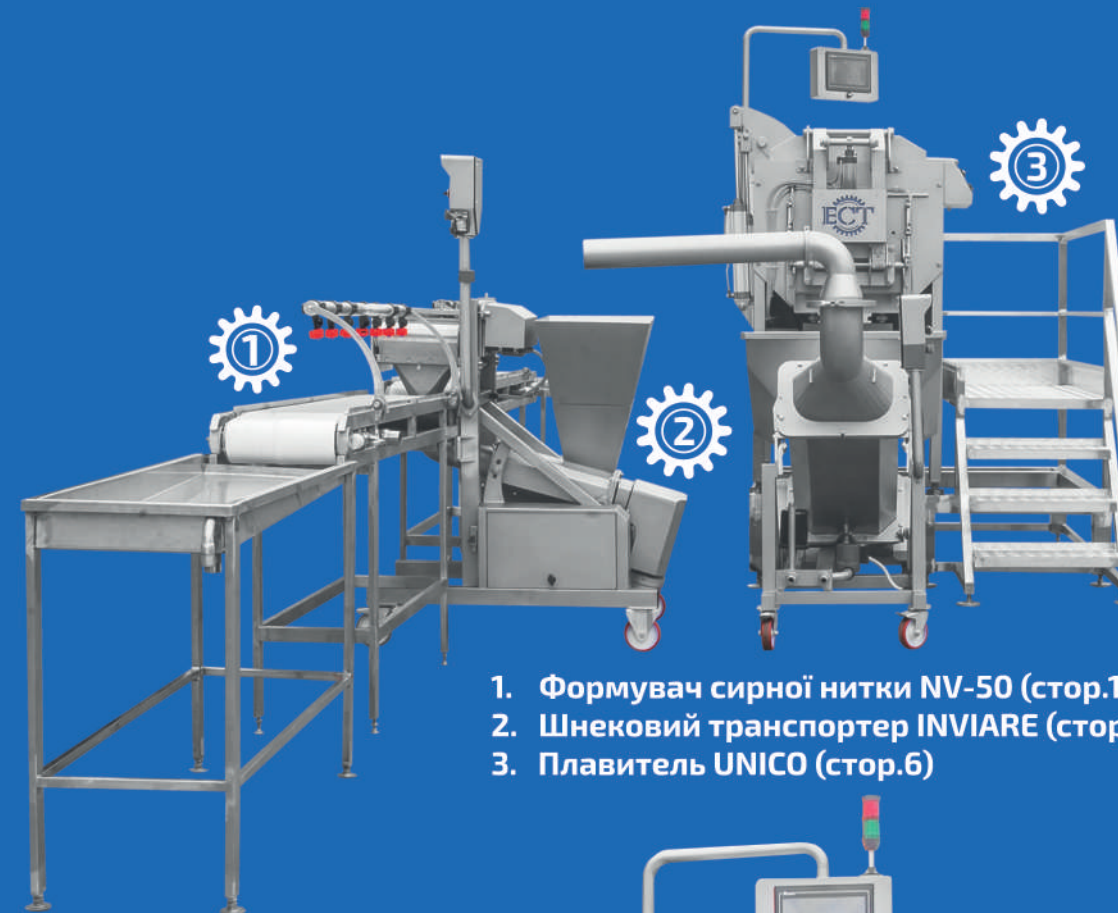
Машина призначена для транспортування сирної маси, що завантажується в бункер. Два контрообертаючі шнеки подають сирну масу в трубу екструдера.

Порожнина машинного корпусу оснащена підігрівом для підтримки постійної температури в процесі вимішування, а на стінки, що контактують з продуктом, нанесено захисне покриття. Трубопровід обертається на 360°, що дозволяє проводити фасування на кількох автоматах одночасно. Екструдер компенсує перепад температури між верхнім та нижнім шаром сирної маси.



ЛІНІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРУ

1. Формувач сирної маси DS-2 (стор.11)
2. Шнековий транспортер INVIARE (стор.7)
3. Плавитель UNICO (стор.6)



1. Формувач сирної нитки NV-50 (стор.12)
2. Шнековий транспортер INVIARE (стор.7)
3. Плавитель UNICO (стор.6)



1. Ванна приймання продукції (стор.18)
2. Конвеєр (стор.19)
3. Формувач сирної нитки NV-50 (стор.12)



4. Шнековий транспортер INVIARE (стор.7)
5. Плавитель UNICO (стор.6)

ФОРМУВАЧ КУЛЬОК/ПАЛИЧОК МОЦАРЕЛИ

Формувач Formare – MC-300 дозволяє отримувати кінцевий продукт вагою від 6 до 200 г.

- Форма продукту залежить від формату комірки змінного барабана (у комплектацію входить один барабан);
- Машина оснащена пультом-регулятором швидкості подачі сировини та регулятором швидкості обертання барабана;
- Чотиришнекова система подачі сирного тіста у формувач загальною довжиною 500 мм;
- Функція підігріву сирного тіста під час вимішування шнеками;
- Швидкорозбірна конструкція для зручності миття та дезінфекції обладнання;
- Індивідуальне виготовлення під технологічний процес замовника.

MC-300



Маса Завантаження
≈250 кг до 150 кг

Габарити
1300x1200x1400 мм

Тиск пару Потужність
3,0 бар 2,6 кВт

Продуктивність
до 300 кг/год



FORMARE DS-2

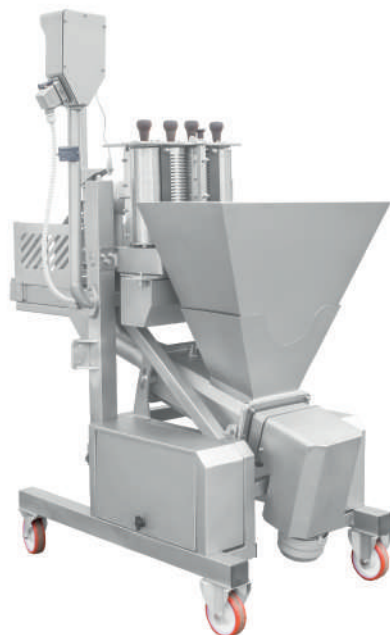
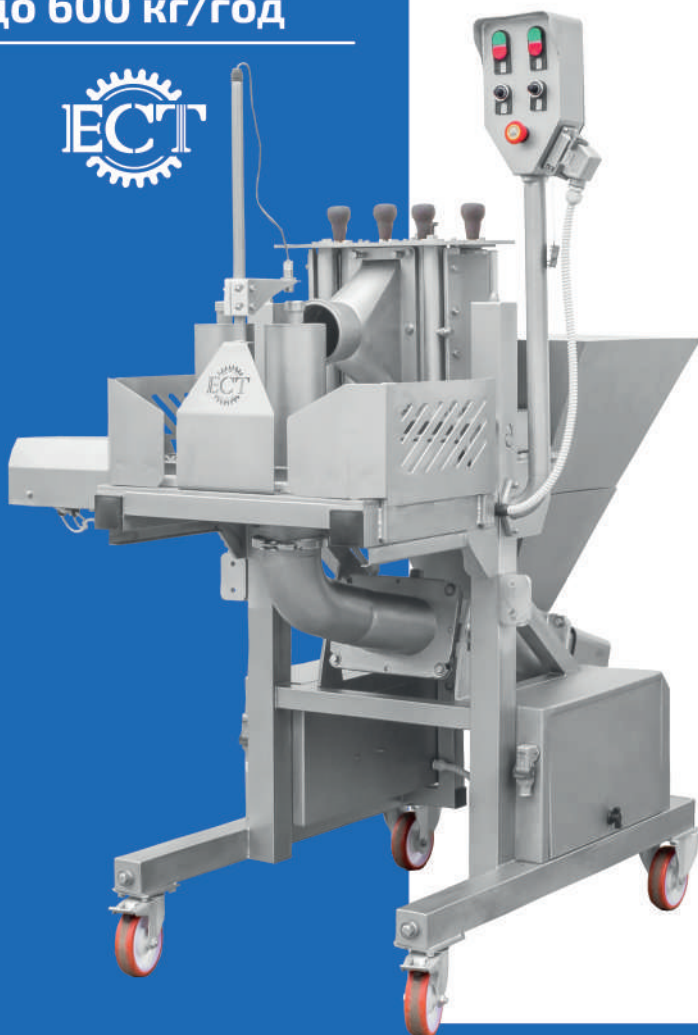


Маса Завантаження
120 кг до 60 кг

Габарити
1400x1300x1600

Тиск повітря Потужність
120 кг 1,5 кВт

Продуктивність
до 600 кг/год



ФОРМУВАЧ СИРНОЇ МАСИ

- В комплекті з чеддеризатором досягається оптимальний результат, мінімізуються температурні перепади, що в свою чергу сприяє максимально рівномірній якості сировини;
- Можливість встановлення необхідної об'ємної ваги від 0,2 кг до 1,0 кг;
- Частотні перетворювачі дозволяють регулювати швидкість обертання валів та шнеків;
- Функція реверсу шнеків;
- Вологозахист IP-65 всіх приводів і контролерів;
- кнопка STOP (відповідно до вимог безпеки праці);
- Можливість доукомплектації шляхом взаємозамінних модулів формування;
- Всі вузли, що контактують з продуктом, виготовлені з харчової кислотостійкої нержавіючої сталі AISI 316.

ФОРМУВАЧ СИРНОЇ НИТКИ

- Функція реверсу валів та шнеків;
- вологозахист IP-65 всіх приводів і контролерів;
- кнопка STOP (відповідно до вимог безпеки праці);
- можливість доукомплектації шляхом взаємозамінних модулів формування;
- всі вузли, що контактують з продуктом, виготовлені з харчової кислотостійкої нержавіючої сталі;
- частотні перетворювачі дозволяють регулювати швидкість обертання валів та шнеків;
- витягування ниток валами мінімізує втрати виходу готової продукції;
- можливість вибору теплоносія (гаряча вода/пар);
- подовжена шнекова камера;
- подовжена шнекова пара;
- легкорозбірна конструкція;
- висока пропускна здатність.

FORMARE NV-50



Маса
150 кг

Товщина нитки
від 5 до 15 мм

Габарити
1300x800x1600 мм

Тиск води
1,5-2,0 бар

Об'єм
60 л

Продуктивність
200-450 кг



FORMARE 1000



Маса Завантаження
2500 кг 500-1000 кг

Габарити
6100x2600x2500 мм

Об'єм Тиск повітря
2500 л 8,0-10,0 бар

Продуктивність
від 80 до 240 мм



ПРЕС-ФОРМУВАЛЬНИК ДЛЯ СИРУ

Формувальник призначений для приймання сирного зерна, формування його в пласт, видалення сироватки та порізки на бруски.

- Надійно зафіксована стінка-ніж, що значно підвищує герметичність камери пресування порівняно з більшістю аналогів;
- Міцна та надійна конструкція;
- Посилений шток;
- Покращений механізм зачепу фільтр-плит з метою уникнення розриву пласта та інших супутніх проблем;
- Наявна електроніка значно підвищує точність та зручність роботи;



ДОЗАТОР ПОРЦІЙНИЙ ДВОСТРУМКОВИЙ

Двострумковий ваговий дозатор застосовується для фасування сипучих продуктів у готову упаковку (пакети, коробки).

- Всі елементи, що контактують з продуктом, виконані з харчової кислотостійкої нержавіючої сталі. Подача продукту з бункера здійснюється за допомогою вібромагніта.
- Дозатор працює у напівавтоматичному режимі. Оснащений промисловим контролером синхронізованим із пневматичною системою контролю дозування;
- Система тензометрії встановлена на кожному окремо взятому потоці;
- Почергове дозування продукту покращує контроль та дає можливість калібрування потоків дозування;
- Можливість варіювання ваги дози відповідно до заданої тари.



PORZIONE DB-300

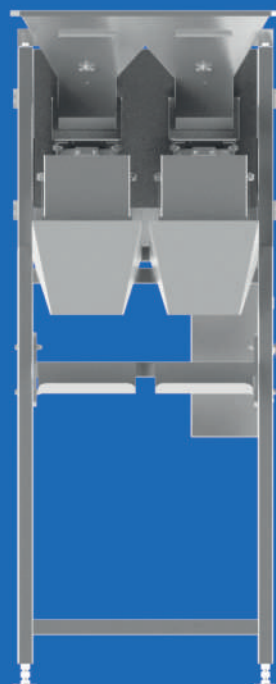


Маса ≈ 170 кг Об'єм бункера 40 л

Габарити
1000x700x1800 мм

Потужність 1 кВт Кількість потоків 2

Продуктивність
до 300 кг/год



SR-300



Маса
350 кг

Потужність
2 кВт

Габарити
1350x800x1300 мм

Оператор
1

Тиск повітря
8,0-10,0 бар

Продуктивність
300-500 кг/год



ПРОМИСЛОВИЙ ПОДРІБНЮВАЧ ДЛЯ СИРУ

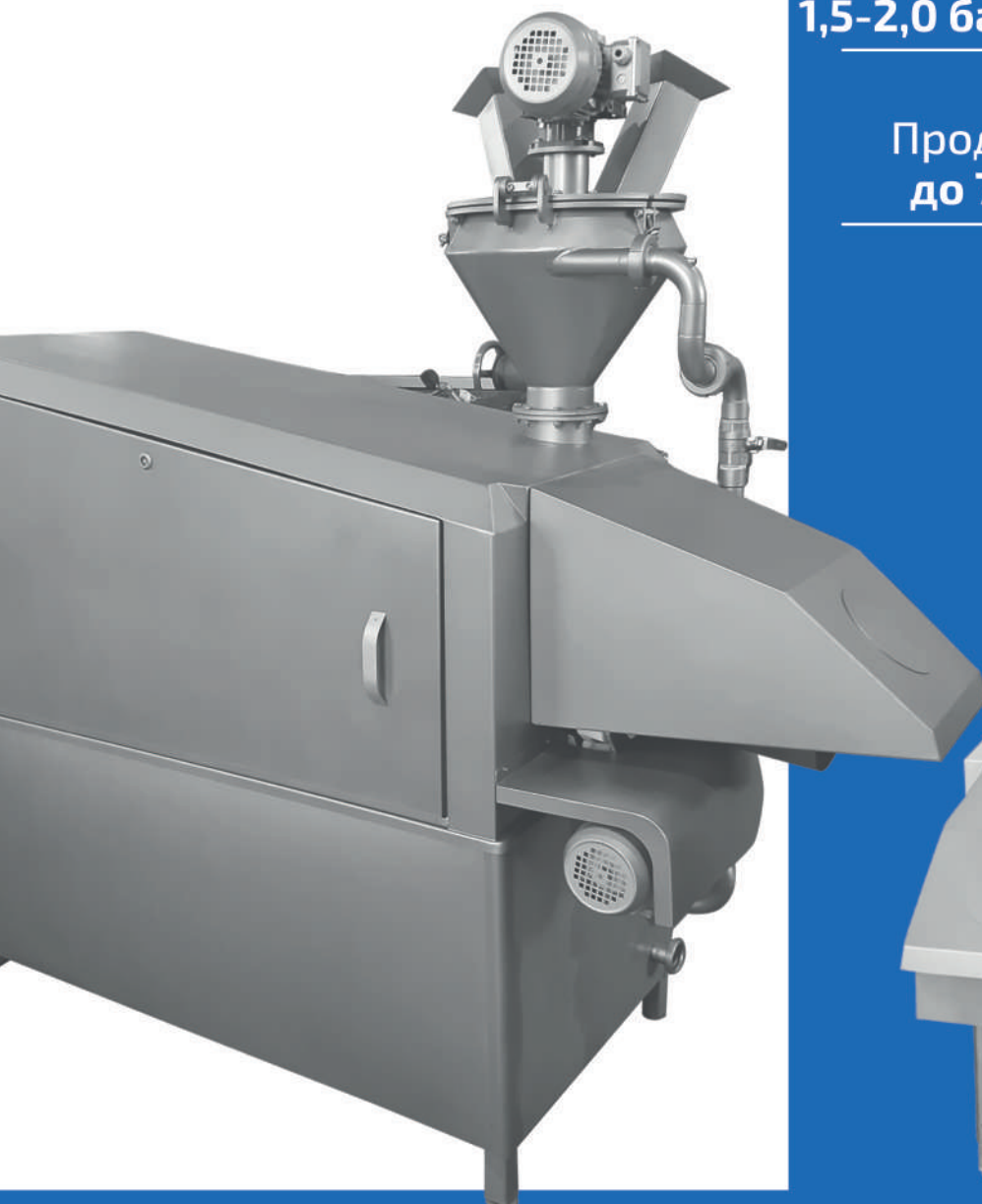
Можливість змінювати форму продукту, що нарізається, за допомогою заданих параметрів: швидкість проходження продукту через фільтер (поздовжня порізка) і швидкість обертання ножа (поперечна порізка). Можлива доукомплектація додатковими наборами фільтер та ножів, а також порційним дозатором чи конвеєрними системами транспортування порізаного продукту.

- Процес подрібнення виконується методом поздовжнього сегментування через ножову фільтеру;
- наступним етапом є поперечне нарізання кутерним ножом;
- довжина сирного сегменту регулюється співвідношенням швидкості подачі порції гідро-пневмоциліндром та частоти обертання кутерного ножа;
- змінні прийомні лотки надають можливість для зручного нарізання як сирних шайб, так і брусів;
- опціонально передбачений лоток для підготовки наступної порції під час нарізання завантаженої сировини.



ПЛАСТИФІКАТОР (ЧЕДДЕРИЗАТОР)

- Модуль подрібнення оснащений трьома ножами (на відміну від багатьох аналогів з двома), що дозволяє ретельніше подрібнювати сировину;
- теплообмінник безперервної дії виконаний за принципом «труба в трубі», що дозволяє уникнути нагару на стінках пластифікатора;
- конструкція вологовідділювача дозволяє працювати з сировиною різної якості;
- функція автоматичного регулювання температури сприяє рівномірному приготуванню сирного тіста;
- система безперервного обмиву запобігає налипанню сирної маси на поверхню конуса відділення вологи;
- можливість підключення СІР-мийки;
- легкорозбірна конструкція дозволяє швидко чистити обладнання навіть без наявності СІР-мийки.



CHZ-700



Маса
≈450 кг

Потужність
2,6 бар

Габарити
2300x700x1900 мм

Тиск води
1,5-2,0 бар

Теплоносієм
пар/вода

Продуктивність
до 700 кг/год



KS-1M

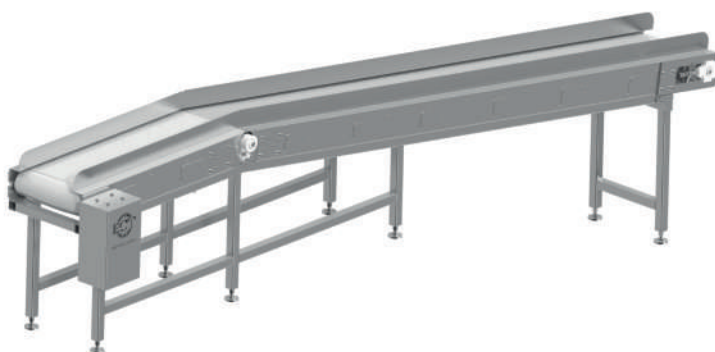


LK-D10

ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДУКТУ (КОНВЕЄРИ)

Надійна та проста конструкція забезпечує довгу та безперебійну роботу, а легкорозбірна конструкція – простоту обслуговування та миття.

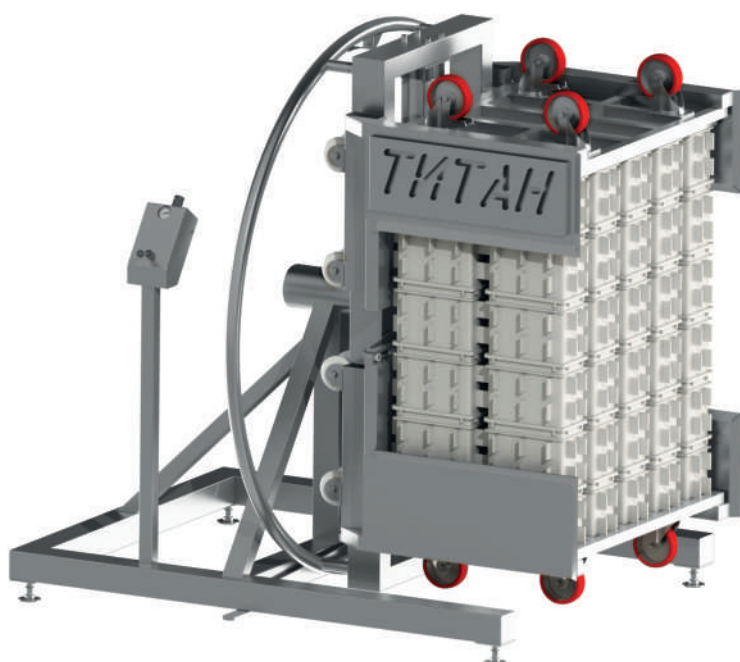
Сконструйований для використання у галузях з високими вимогами до гігієни та експлуатаційної гнучкості, конвеєр дозволяє підвищити ефективність виробництва.



КАНТУВАЧ ДЛЯ ПЕРЕВЕРТАННЯ СИРНИХ ФОРМ

Модуль призначений для перевертання мультиформ на 180° вагою до 250 кг з метою формування продукту.

Складається з рами та обертового контейнера з двостороннім затискачем для мультиформ.



TITAN-250



Габарити
1700x1500x1550мм

Тиск повітря
до 6,0 бар

Маса
280 кг

Завантаження
до 250 кг

5K/10K



Габарити
405x245x276мм

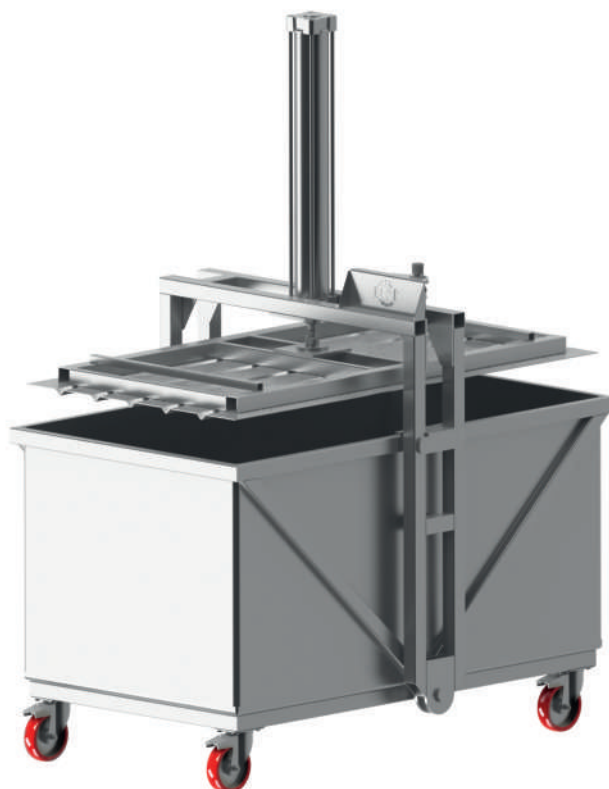
Споживання
1,1/1,5 кВт/год

Швидкість
1500/3000 об./хв.

Продуктивність
5/10 м3/год

Маса
10/13 кг

НАСОС ДЛЯ ПЕРЕКАЧУВАННЯ АГРЕСИВНИХ РІДИН



5K/10K



Габарити
1400x900x1800

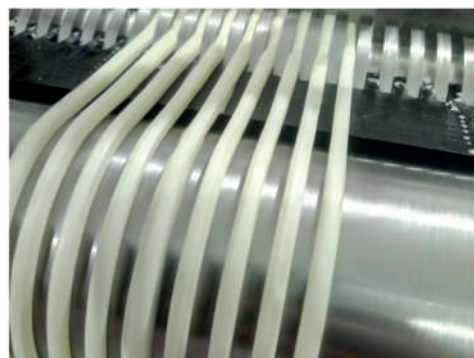
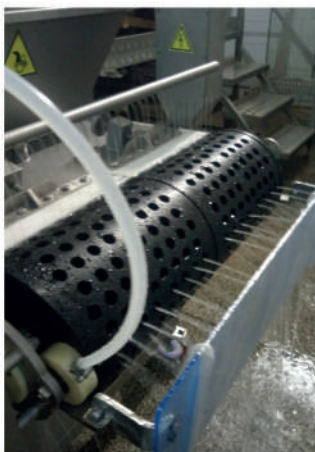
Маса
100 кг

Об'єм
400 л.

ВАННИ ДЛЯ ОХОЛОДЖЕННЯ ТА ПРИЙМАННЯ ПРОДУКЦІЇ

Виготовляється під індивідуальні
розміри та вимоги кожного окремого
виробництва.





НАШІ КЛІЄНТИ



ТОВ «Є С Т», Україна,
м. Житомир, вул. Кооперативна, 7

+38 067 159 99 08
+38 095 907 07 72 profit@estec.com.ua

Facebook



Сайт



YouTube

