



КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ для производства пива и напитков



**О нас**

ИКП «ТЕХНОКОМ» на протяжении более 20-ти лет производит оборудование для мойки и заполнения КЕГов, ПЭТ-КЕГов и термокегов пивом, квасом и другими газированными напитками (линии, моноблоки и автономные установки серии «КЕГ-Сервис»).

Это оборудование используется для обслуживания КЕГов различной вместимостью, любого стандарта и с любыми фитингами.

Наша компания готова предложить оборудование различного назначения для обеспечения технологического регламента мойки и заполнения КЕГов, ПЭТ-КЕГов и термокегов пивом (квасом) в ручном и в автоматическом режимах управления.

**Качество**

Мы отбираем поставщиков комплектующих для нашего оборудования по строгим критериям качества и безопасности. Долговременное сотрудничество и постоянная проверка комплектующих изделий и материалов является гарантией создания качественной и надежной продукции.

Наше оборудование соответствует стандартам качества РФ и техническим регламентам Таможенного союза.

Объединяя лучшее

Специалисты нашей компании имеют многолетний опыт работы с пивоваренными компаниями России, Беларуси, Казахстана, Украины Молдовы от ресторанов до крупных заводов.

У нас Вы можете приобрести, помимо оборудования для мойки и розлива в КЕГовую тару, установки для санитарной мойки технологического оборудования (CIP-мойки), шпунт-аппараты, соединительную и запорную арматуру из нержавеющей стали, насосы, моющие головки и многое другое.

Более подробную информацию Вы найдете, посетив наш интернет-сайт www.technokom.ru.

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!





КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ (выбор оборудования по требуемым параметрам)

Характеристики Наименование оборудования	Вид обслуживаемой тары	Производительность, КЕГ, ПЭТ-КЕГ/час	Режим управления	Мойка	Налив	Щелочная мойка	Кислотная мойка	Нагрев моющего раствора
Установка «КЕГ-Сервис 3Т»	КЕГ	10	Ручной	Да	Нет	Да	Нет	Да
Установка «КЕГ-Сервис 3Т(М)»	КЕГ / ПЭТ-КЕГ	20	Автомат	Да	Нет	Да	Нет	Да
Установка «КЕГ-Сервис 3Т(М)х2»	КЕГ / ПЭТ-КЕГ	40	Автомат	Да	Нет	Да	Нет	Да
Установка «КЕГ-Сервис 3Т(М)/2»	КЕГ / ПЭТ-КЕГ	20	Автомат	Да	Нет	Да	Да	Да
Установка «КЕГ-Сервис 4А»	КЕГ	30	Автомат	Да	Да	Да	Да	Да
Установка «КЕГ-Сервис 5А»	КЕГ	40	Автомат	Да	Нет	Да	Да	Да
Установка «КЕГ-Сервис 6А»	КЕГ	60	Автомат	Нет	Да	Нет	Нет	Нет
Установка «КЕГ-Сервис 7А»	КЕГ	50	Автомат	Да	Да	Да	Да	Да
Установка «КЕГ-Сервис 1ПЭТ»	ПЭТ-КЕГ	60	Автомат	Нет	Да	Нет	Нет	Нет
Линия розлива «КЕГ-Сервис М5/4х2»	КЕГ	100	Автомат	Да	Да	Да	Да	Да
Линия розлива «КЕГ-Сервис М5/4х4»	КЕГ	200	Автомат	Да	Да	Да	Да	Да
Линия розлива в ПЭТ-КЕГи	ПЭТ-КЕГ	120	Автомат	Нет	Да	Нет	Нет	Нет
Модуль наружной мойки КЕГов	КЕГ	100	Автомат	Да	Нет	Нет	Нет	Да
Заливочное устройство	КЕГ / ПЭТ-КЕГ	8	Ручной	Нет	Да	Нет	Нет	Нет
Кантователь	КЕГ	60	Ручной	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

Данная таблица поможет с выбором оптимального решения для Вашего бизнеса.

Условные обозначения в каталоге



Мойка



Режим управления Ручной



20

Производительность



Наполнение



Режим управления Автоматический



от 10

Гл/ч



Ваш ключ к идеальной

чистоте поверхности



УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ КЕГОВ «КЕГ-Сервис 3Т»

Назначение

- Подготовка к розливу пива, кваса, вина в КЕГи (стандарта EURO, DIN) и термокеги с любым типом фитинга производительностью до 10 КЕГ/час.

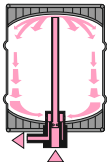
Режим управления

- Ручной.

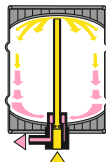
Преимущества

- Простота монтажа;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Быстрая перенастройка установки для КЕГов с различными типами фитингов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки;
- Оптимальное решение для минипивзаводов и ресторанов с собственной пивоварней.

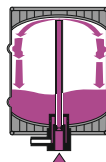
Технологический регламент



Промывка горячей водой



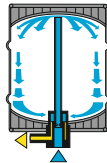
Продувка сжатым воздухом



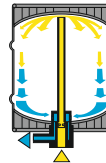
Мойка щелочным раствором



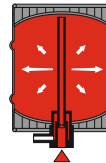
Продувка сжатым воздухом



Промывка холодной водой



Продувка сжатым воздухом



Стерилизация паром



Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 10
Количество позиций (головок), шт	1
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	6,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1260 x 575 x 1450
Масса, кг	80





УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ КЕГОВ «КЕГ-Сервис 3Т(М)»

Назначение

- Подготовка к розливу пива, кваса, безалкогольных напитков в КЕГи (стандарта EURO, DIN) и термокеги с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 20 КЕГ/час.

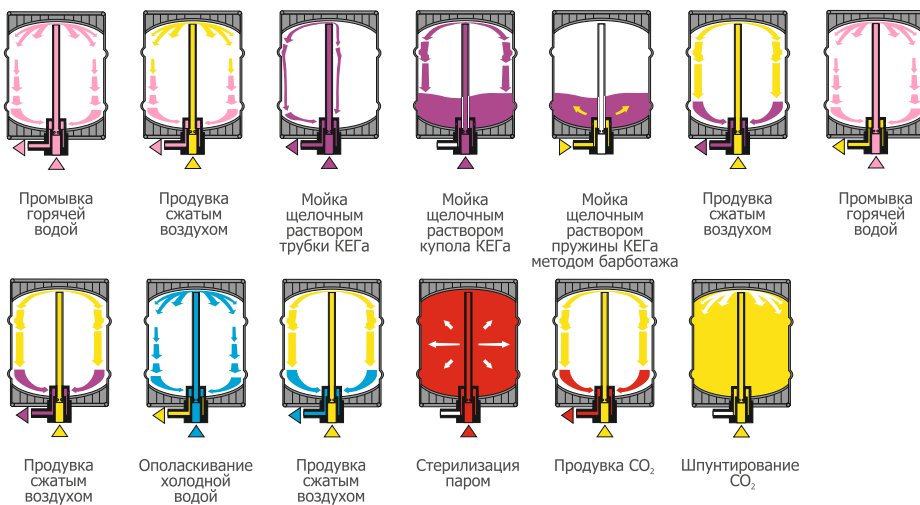
Режим управления

- Автоматический.

Преимущества

- Простота монтажа;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки.

Технологический регламент



Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 20
Количество позиций (головок), шт	1
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	6,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1100 x 625 x 1910
Масса, кг	120





УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ КЕГОВ «КЕГ-Сервис 3Т(М)х2»

Назначение

- Подготовка к розливу пива, кваса, безалкогольных напитков в КЕГи (стандарта EURO, DIN) и термокеги с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 40 КЕГ/час.

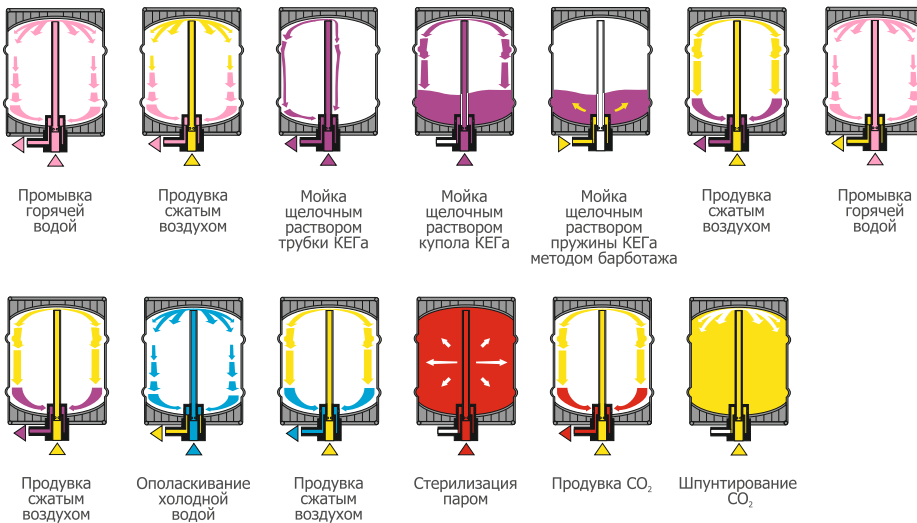
Режим управления

- Автоматический.

Преимущества

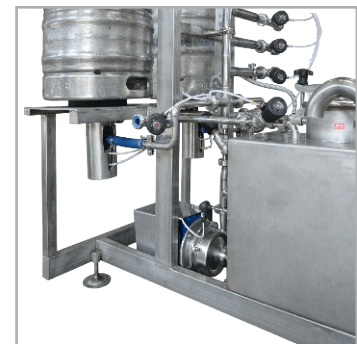
- Простота монтажа;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки.

Технологический регламент (1-2 ая позиция)



Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 40
Количество позиций (головок), шт	2
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	6,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1250 x 1000 x 1910
Масса, кг	130





УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ КЕГов «КЕГ-Сервис 3Т(М)/2»

Назначение

- Подготовка к розливу пива, кваса, безалкогольных напитков в КЕГи (стандарта EURO, DIN) и термокеги с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 20 КЕГ/час.

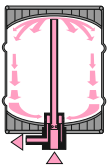
Режим управления

- Автоматический.

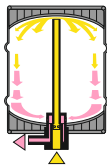
Преимущества

- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Быстрая перенастройка установки для КЕГов с различными типами фитингов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки;
- Возможность подключения к системе CIP-мойки.

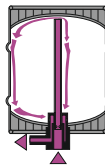
Технологический регламент



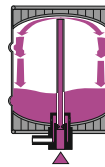
Промывка горячей водой



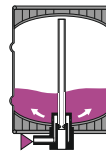
Продувка сжатым воздухом



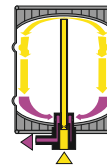
Мойка щелочным раствором трубки КЕГа



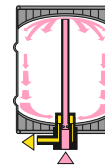
Мойка щелочным раствором купола КЕГа методом барботажа



Мойка щелочным раствором пружины КЕГа методом барботажа



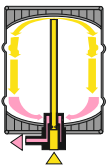
Продувка сжатым воздухом



Промывка горячей водой



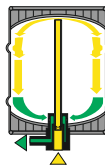
20



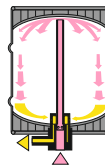
Продувка сжатым воздухом



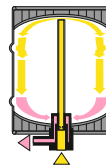
Мойка кислотным раствором



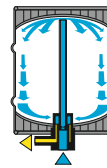
Продувка сжатым воздухом



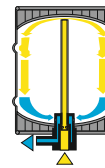
Промывка горячей водой



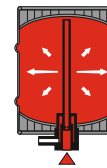
Продувка сжатым воздухом



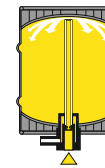
Промывка холодной водой



Продувка сжатым воздухом



Стерилизация паром

Продувка CO₂Шпунтирование CO₂

Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч

до 20

Количество позиций (головок), шт

1

Основной материал

Сталь AISI-304 (08X18H10)

Исполнение щита управления

IP 54

Установленная мощность, кВт

12,0

Напряжение питания, В

380

Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм

1350 x 1050 x 2005

Масса, кг

150





УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ И ЗАПОЛНЕНИЯ КЕГОВ «КЕГ-Сервис 4А»

Назначение

- Мойка и заполнение пивом, квасом, безалкогольными напитками КЕГов (стандарта EURO, DIN) и термокегов с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 30 КЕГ/час.

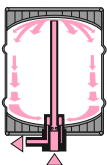
Режим упр

Преимущества

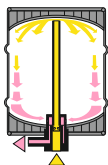
- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Быстрая перенастройка установки для КЕГов с различными типами фитингов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки;
- Возможность подключения к системе CIP-мойки.

Технологический регламент

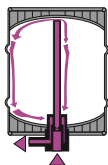
1-ая позиция



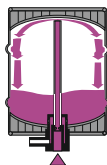
Промывка горячей водой



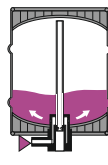
Продувка сжатым воздухом



Мойка щелочным раствором трубки КЕГа



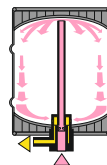
Мойка щелочным раствором купола КЕГа



Мойка щелочным раствором пружины КЕГа методом барботажа



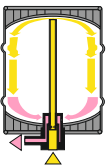
Продувка сжатым воздухом



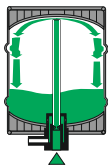
Промывка горячей водой



2-ая позиция



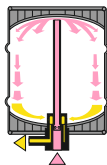
Продувка сжатым воздухом



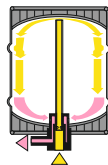
Мойка кислотным раствором



Продувка сжатым воздухом



Промывка горячей водой



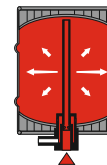
Продувка сжатым воздухом



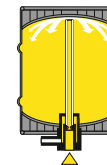
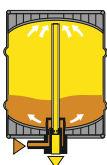
Промывка холодной водой



Продувка сжатым воздухом



Стерилизация паром

Продувка CO₂Шлунтирование CO₂

Наполнение продуктом

Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 30
Количество позиций (головок), шт	2
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	12,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1330 x 1610 x 2110
Масса, кг	440





УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ КЕГов «КЕГ-Сервис 5А»

Назначение

- Подготовка к розливу пива, кваса, безалкогольных напитков в КЕГи (стандарта EURO, DIN) и термокеги с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 40 КЕГ/час.

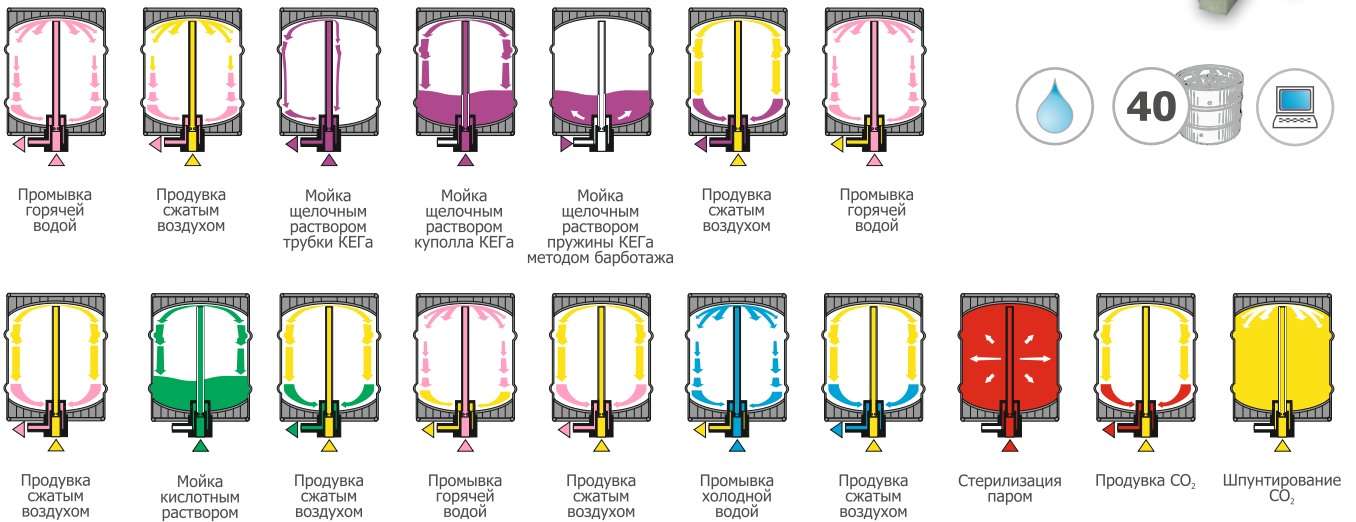
Режим управления

- Автоматический.

Преимущества

- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Быстрая перенастройка установки для КЕГов с различными типами фитингов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки;
- Возможность подключения к системе CIP-мойки.

Технологический регламент (1-2 ая позиция)



Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 40
Количество позиций (головок), шт	2
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18Н10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	12,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1300 x 1605 x 2115
Масса, кг	460





УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ КЕГов «КЕГ-Сервис 6А»

Назначение

- Заполнение пивом, квасом, безалкогольными напитками КЕГов (стандарта EURO, DIN) и термокегов с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 60 КЕГ/час.

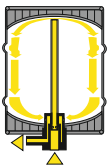
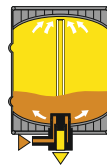
Режим управления

- Автоматический.

Преимущества

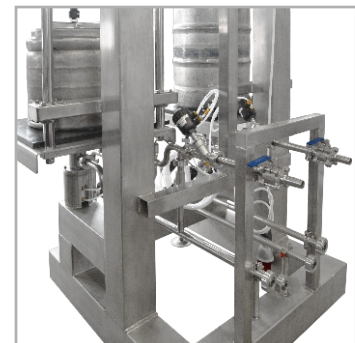
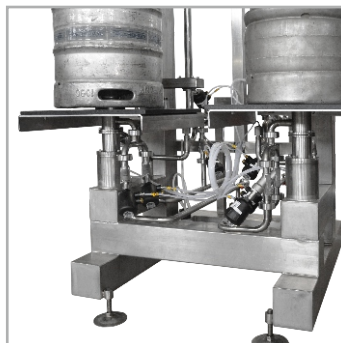
- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Быстрая перенастройка установки для КЕГов с различными типами фитингов;
- Возможность розлива 2-х сортов пива одновременно;
- Возможность подключения к системе CIP-мойки.

Технологический регламент (1-2 ая позиция)

Продувка CO₂Шпунтирование
CO₂Наполнение
продуктом

Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 60
Количество позиций (головок), шт	2
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	0,5
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1340 x 1465 x 2115
Масса, кг	360





УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ И ЗАПОЛНЕНИЯ КЕГов «КЕГ-Сервис 7А»

Назначение

- Мойка и заполнение пивом, квасом, безалкогольными напитками КЕГов (стандарта EURO, DIN) и термокегов с фитингами «А», «S», «G» производительностью до 50 КЕГ/час.

Режим управления

- Автоматический.

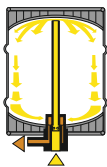
Преимущества

- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Быстрая перенастройка установки для КЕГов с различными типами фитингов;
- Возможность изменения технологических параметров для достижения высокого качества мойки;
- Высокая скорость наполнения КЕГов (50 сек./кег);
- Минимальное количество смазки;
- Возможность подключения к системе СІР-мойки;
- Контроль входных параметров мойки и заполнения.

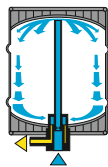


Технологический регламент

1-ая позиция



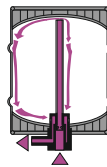
Выдув остаточного давления



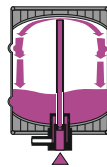
Ополаскивание водой



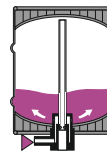
Выдув воды в дренаж



Мойка щелочью трубки КЕГа



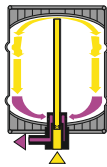
Мойка щелочью купола КЕГа



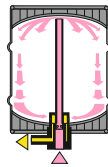
Мойка щелочью пружины КЕГа методом барботаж



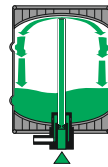
2-ая позиция



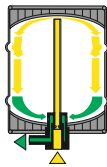
Выдув щелочи



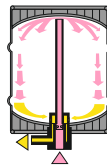
Ополаскивание горячей водой



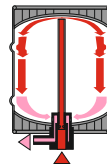
Мойка кислотой



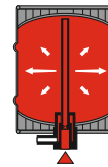
Выдув кислоты



Ополаскивание горячей водой



Выдув горячей воды паром



Создание давления паром

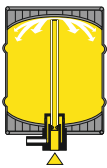


Сброс давления пара



Продувка CO₂

3-ая позиция



Создание конечного давления CO₂



Наполнение продуктом

Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 50
Количество позиций (головок), шт	3
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	5,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1900 x 2000 x 2200
Масса, кг	1100





УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ ПЭТ-КЕГов «КЕГ-Сервис 1ПЭТ»

Назначение

- Заполнение пивом, квасом, безалкогольными напитками ПЭТ-КЕГов (с плоским фитингом) вместимостью 25-30 л.

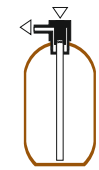
Режим управления

- Автоматический.

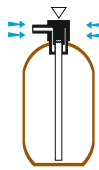
Преимущества

- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Возможность подключения к системе СІР-мойки;
- Возможность розлива 2-х сортов пива одновременно;
- Контроль основных параметров налива (давление, расход).

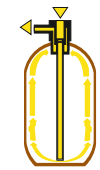
Технологический регламент (1-2 ая позиция)



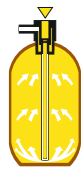
Контроль герметичности ПЭТ-КЕГа



Омывание фитинга горячей водой



Продувка CO₂



Шпунтирование CO₂



Наполнение продуктом



Опции:

- Обслуживающий конвейер (приводной) для линейного перемещения ПЭТ-КЕГов от зоны розлива до зоны упаковки;
- Платформа наклонная - применяется в качестве направляющего ложемента для укладки заполненного ПЭТ-КЕГа в картонную упаковочную тару (коробку).



60



Техническая характеристика

Производительность (для КЕГ вместимостью 30 л.), шт/ч	до 60
Количество позиций (головок), шт	2
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	0,3
Напряжение питания, В	220
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1050 x 800 x 1600
Масса, кг	220





ЛИНИЯ РОЗЛИВА В ПЭТ-КЕГИ

Назначение

- Розлив газированных и спокойных жидкостей (пиво, квас, лимонад, вино и др.) в ПЭТ-КЕГИ вместимостью 25 - 30 л. (с плоским фитингом) производительностью 120 ПЭТ-КЕГ/ч.

Режим управления

- Автоматический.

Состав комплектации поставки

- Установка розлива пива (кваса) в ПЭТ-КЕГИ (модель «КЕГ-Сервис 1ПЭТ») - 2 шт;
- Конвейер приводной с зоной накопления;
- Платформа наклонная.

Преимущества

- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Высокая производительность;
- Максимальная точность розлива за счет использования расходомеров и регулирующих клапанов;
- Удобство работы за счет применения конвейерного перемещения заполненных ПЭТ-КЕГов;
- Возможность подключения к системе СІР-мойки;
- Возможность розлива 4-х разных сортов продукта одновременно.
- Контроль основных параметров налива (давление, расход).

**Технологический регламент (1-4 ая позиция)****Техническая характеристика (основные данные)**

Производительность (для КЕГ вместимостью 30 л.), шт/ч	до 120
Количество позиций (головок), шт	4
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	1,5
Напряжение питания, В	220
Габаритные размеры линии (по плану расположения), мм	6700 x 1700
Масса, кг	800



Пример исполнения



Пример исполнения



Пример исполнения



ЛИНИЯ РОЗЛИВА ПИВА В КЕГИ "КЕГ-Сервис М5/4х2"

Назначение

- Мойка и заполнение пивом (квасом) КЕГов (стандарта EURO, DIN) и термокегов вместимостью 30 л и 50 л с фитингами «А», «S», «G» в непрерывном потоке производительностью до 100 КЕГ/ч.

Режим управления

- Автоматический.

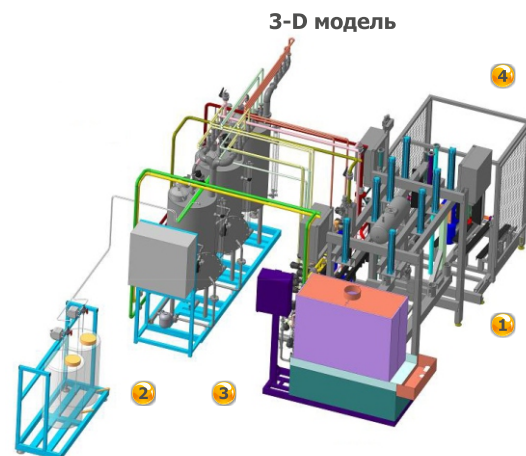
Состав комплектации поставки**Базовое исполнение:**

- Модуль внутренней мойки и заполнения КЕГов (в комплекте с кантователем) номинальной производительностью до 100 КЕГ/ч;
- Модуль хранения моющих растворов.

Опция: – модуль наружной мойки.

Преимущества

- Оптимальные габаритные размеры позволяют разместить моноблок на ограниченной площади;
- Пульсирующая мойка внутренней поверхности КЕГов обеспечивает требуемые показатели микробиологической чистоты;
- Система розлива обеспечивает оптимальный режим заполнения КЕГов (минимальная потеря продукта);
- Возможность одновременного обслуживания КЕГов различной вместимости;
- Возможность применения транспортной логистики.

Технологический регламент

- 1 Модуль внутренней мойки и заполнения КЕГов;
- 2 Модуль хранения моющих растворов;
- 3 Модуль наружной мойки (опция);
- 4 Кантователь (опция).

**Техническая характеристика (основные данные)**

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 100
Количество проходных линеек, шт	2
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щитов управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	8,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	500 x 3600 x 2500
Масса, кг	2 500



ЛИНИЯ РОЗЛИВА ПИВА В КЕГи "КЕГ-Сервис М5/4х4"

Назначение

- Мойка и заполнение пивом (квасом) КЕГов (стандарта EURO, DIN) и термокегов вместимостью 30 л и 50 л с фитингами «А», «S», «G» в непрерывном потоке производительностью до 200 КЕГ/ч.

Режим управления

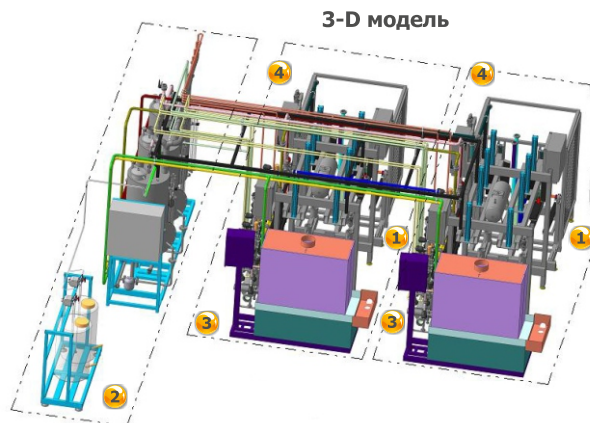
- Автоматический.

Состав комплектации поставки

Базовое исполнение:

- Модуль внутренней мойки и заполнения КЕГов №1 (в комплекте с кантователем, номинальной производительностью до 100 КЕГ/ч;
- Модуль внутренней мойки и заполнения КЕГов №2 (в комплекте с кантователем, номинальной производительностью до 100 КЕГ/ч;
- Модуль хранения моющих растворов.

Опция: – модуль наружной мойки.



3-D модель

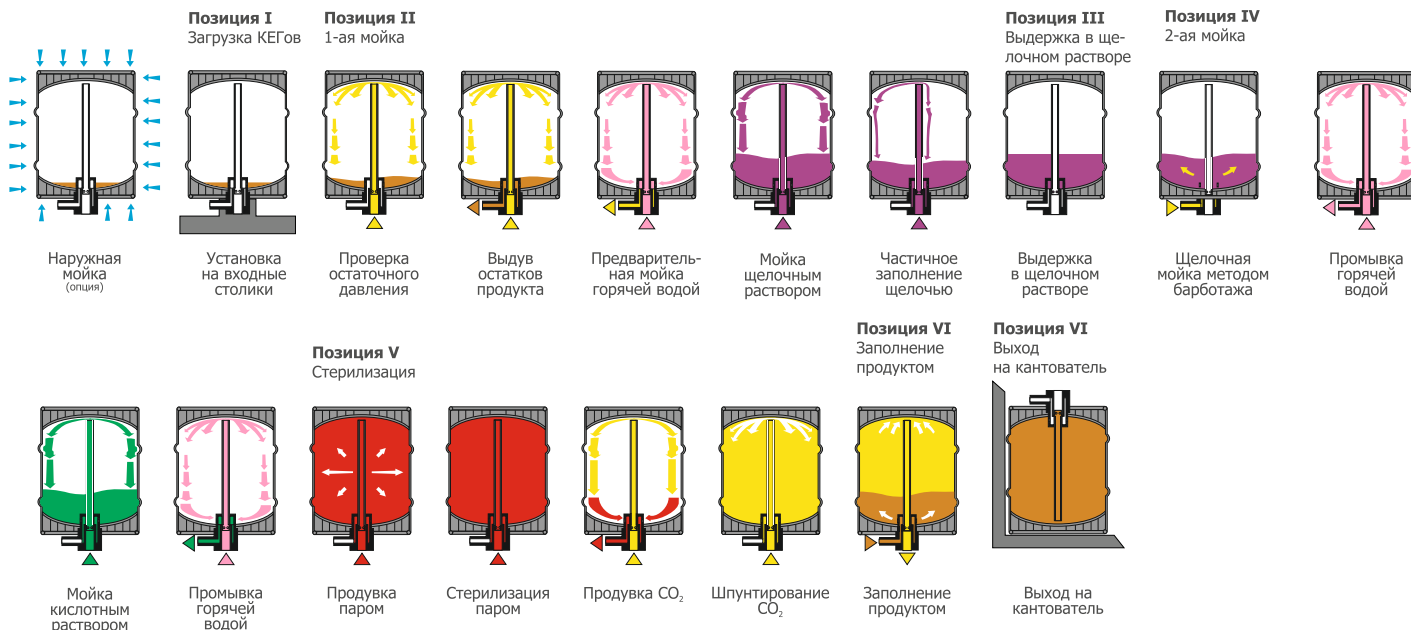
Преимущества

- Оптимальные габаритные размеры позволяют разместить моноблок на ограниченной площади;
- Пульсирующая мойка внутренней поверхности КЕГов обеспечивает требуемые показатели микробиологической чистоты;
- Система розлива обеспечивает оптимальный режим заполнения КЕГов (минимальная потеря продукта);
- Возможность одновременного обслуживания КЕГов различной вместимости;
- Возможность розлива 2-х сортов пива одновременно;
- Возможность применения транспортной логистики.

- 1 Модуль внутренней мойки и заполнения КЕГов;
- 2 Модуль хранения моющих растворов;
- 3 Модуль наружной мойки (опция);
- 4 Кантователь (опция).



Технологический регламент



Техническая характеристика (основные данные)

Производительность (для КЕГ вместимостью 50 л.), шт/ч	до 200
Количество проходных линеек, шт	4
Основной материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Исполнение щитов управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	10,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	6200 x 5000 x 2500
Масса, кг	3 500



МОДУЛЬ НАРУЖНОЙ МОЙКИ КЕГОВ

Назначение

- Наружная мойка водой КЕГов в дискретном режиме. Может использоваться автономно, а также включается в качестве опции в составе моноблоков розлива «КЕГ-Сервис М5/4х2» и «КЕГ-Сервис М5/4х4».

Режим работы

- режим мойки – циркуляционный прерывистый с повторным использованием ополаскивающей воды, с подключением воды (подпитка) от цеховых коммуникаций;
- режим управления – автоматический.

Преимущества

- Простота монтажа;
- Легкость управления с помощью сенсорной панели;
- Экономия пространства за счет оптимальных габаритов;
- Возможность мойки различных типов КЕГов одновременно;
- Возможность подключения к системе СІР-мойки.

Общая характеристика

Конструкция полной заводской готовности в составе:

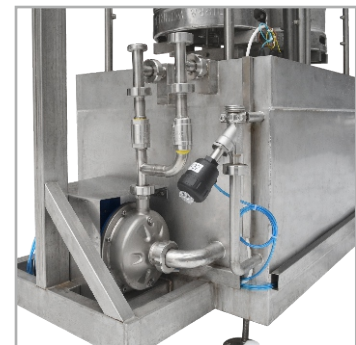
- стол с центрирующими упорами (для установки 2-х КЕГов одновременно);
- моющие коллекторы с форсунками;
- защитный колпак вертикального перемещения;
- узел подачи моющей воды с емкостью для циркуляции.

Принцип работы

- Двухстадийная мойка в закрытом объеме с подачей моющей жидкости под давлением через моющие коллекторы с форсунками в циркуляционном режиме.
- Во время мойки КЕГи совершают возвратно-вращательные движения вокруг своей оси, чтобы исключить непромываемые зоны наружной поверхности КЕГов.

**Техническая характеристика**

Производительность, КЕГ/ч	80
Температура моющей жидкости (вода), °С	до 40
Расход воды (max), м³/ч	до 0,4
Нагрев (опция)	пар
Исполнение щита управления	IP 54
Установленная мощность, кВт	1,8
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	2200 x 1020 x 1730





КАНТОВАТЕЛЬ КЕГов

Назначение

- Кантователь КЕГов предназначен для переворачивания и опускания на уровень пола (поддонов) заполненных продуктом (пиво, квас) КЕГов вместимостью 30 л и 50 л (без переналадки), на установках типа «КЕГ-Сервис 4А», «КЕГ-Сервис 6А» или аналогичных им на предприятиях пивобезалкогольной промышленности.

**Техническая характеристика**

Наибольшая высота перемещаемого КЕГа, мм	600
Наибольший диаметр перемещаемого КЕГа, мм	408
Масса брутто перемещаемого КЕГа, кг, (не более)	70
Габаритные размеры, мм (не более)	600 x 500 x 1200
Масса, кг (не более)	40





УСТАНОВКА «СIP-модуль ЛМ-П»

Наименование установки (тип, модель)

Установка серии «СIP-модуль ЛМ-П», передвижная в вариантах исполнения:

- модель «СIP-модуль ЛМ-П», исп. 1 (с одним резервуаром);
- модель «СIP-модуль ЛМ-П», исп. 2 (с двумя резервуарами).

Назначение

- Внутренняя санитарная циркуляционная мойка (СIP-мойка) технологических резервуаров вместимостью до 2,0 м³ (в режиме циклической мойки - до 10,0 м³), технологического оборудования и технологических трубопроводов до Ду 65.

Режим мойки

- Циркуляционная мойка с возможностью повторного использования моющего раствора.

Режим управления

- Ручной.

Регламент мойки

- Мойка щелочным рабочим моющим раствором;
- Мойка кислотным рабочим моющим раствором*;
- Дезинфекция химическая/термическая (горячей водой - 90°C).

Преимущества

- Мобильность;
- Простота при эксплуатации;
- Возможны различные варианты исполнения.

Состав установки

Конструкция модульного исполнения (передвижная) полной заводской готовности по составу:

- Цилиндрический резервуар циркуляционный (с теплоизоляцией) с коническим дном и люком с датчиками уровней, с нагревом (на базе ТЭНов) — 2 шт.*;
- Насос моющий (центробежный);
- Насос СIP-возврата (центробежный самовсасывающий);
- Ручные затворы;
- Датчик температуры;
- Датчики граничного уровня — 2 шт.*;
- Пульт управления с приборами контроля и ПРА;
- Рама крепления оборудования и трубопроводной обвязки (на колесных опорах).

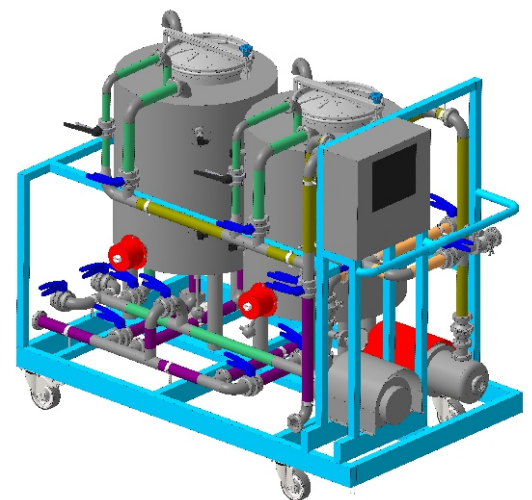
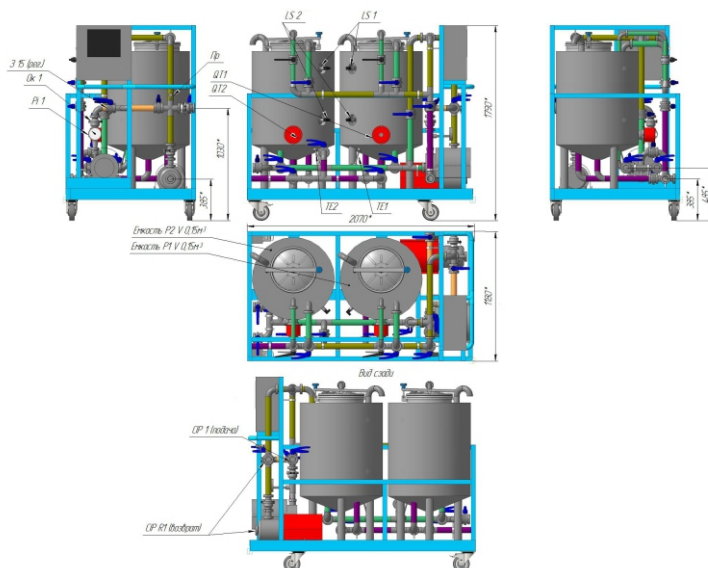
Рабочие среды от цеховых коммуникаций

- Вода холодная;
- Вода горячая.

Электроснабжение

- Установленная мощность - 16,0/25,0* кВт
- Напряжение - 380 В
- Частота питающей сети - 50 Гц

* для модели с двумя резервуарами.





УСТАНОВКА «CIP-модуль ЛМ-10»

Назначение

- Внутренняя санитарная мойка (CIP-мойка) технологического оборудования и трубопроводов производств пищевой промышленности по одному или нескольким автономным каналам.
- Оптимальным вариантом применения является мойка однотипных технологических объектов: резервуаров объемом до 10 м³, линий розлива, технологических трубопроводов до Ду 80 включительно.

Режим мойки

- Циркуляционная мойка с повторным использованием моющих растворов (на основе централизованного принципа мойки).

Режим управления

- Автоматический;
- Ручной.

Программы мойки

- Щелочная;
- Кислотная;
- Щелочная + кислотная;
- Дезинфекция (термическая, химическая).

Преимущества

- Оптимальные габаритные размеры позволяют разместить установку на ограниченной площади;
- Простота при монтаже и в эксплуатации;
- Возможны различные варианты исполнения.

Общая характеристика базовой модели

- Конструкция модульного исполнения в моноблочном варианте полной заводской готовности в составе:
 - Резервуар прямоугольной формы (с термоизоляцией) с внутренними секциями:
 - (P1) - для моющего щелочного раствора;
 - (P2) - для моющего кислотного раствора;
 - (P3) - для воды.
 - Насос центробежного типа;
 - Динамическая система нагрева с применением трубчатого (пластинчатого) нагревателя (теплоноситель - пар, горячая вода) или статическая на базе ТЭНов;
 - Узел дозирования концентрированных растворов;
 - Трубопроводная обвязка из нержавеющей стали AISI-304 с автоматической пневмууправляемой арматурой или арматурой ручного управления;
 - Щит управления на базе ПЛК с сенсорной панелью (степень защиты IP 54);
 - Рама из нержавеющей стали AISI-304 с регулируемыми опорами.

Рабочие среды от цеховых коммуникаций

- Вода холодная;
- Вода горячая;
- Пар;
- Сжатый воздух.

Электроснабжение

- Установленная мощность - до 7,5 кВт
- Напряжение - 380 В
- Частота питающей сети - 50 Гц



Пример исполнения



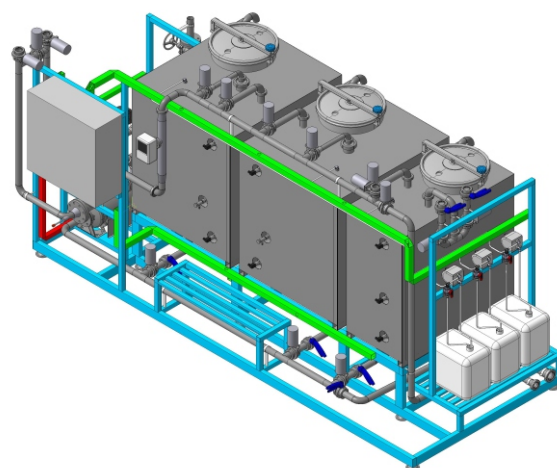
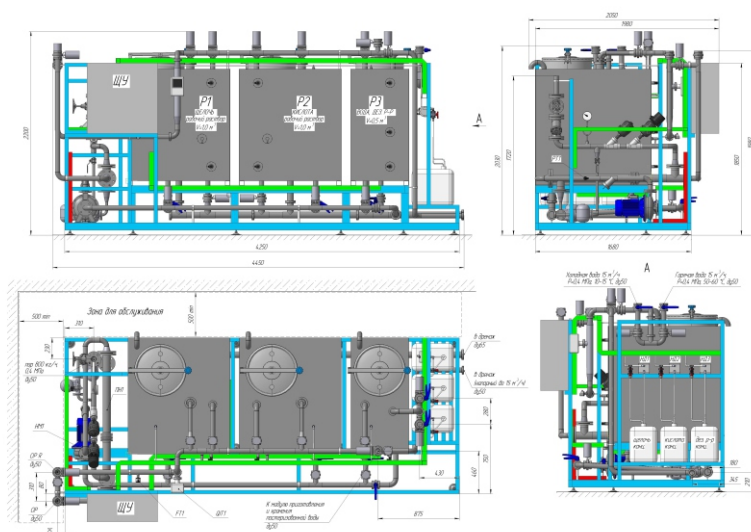
Пример исполнения



Пример исполнения



Пример исполнения





ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА для пива «Модуль ППО-П»

Наименование установки (тип, модель)

Пастеризационно-охлаждающая установка для пива типа «Модуль ППО-П».

Назначение

Нагрев, пастеризация, выдержка и охлаждение пива в непрерывном тонкослойном закрытом потоке с автоматическим контролем и регулированием технологического процесса с целью уничтожения патогенных микроорганизмов и увеличения стойкости пива.

Режим управления

Автоматический.

Преимущества

- Стабильная производительность;
- Применение современных импортных комплектующих и технологий;
- Универсальность применения установки (пастеризация пива, кваса, напитков);
- Полный автоматизированный цикл пастеризации.

Технологические операции:

- Заполнение водой;
- Нагрев и выход на режим;
- Подача пива, вытеснение воды;
- Нагрев пива до заданной температуры пастеризации (+65...+80)°C;
- Выдержка продукта при температуре пастеризации (72°C) 30 сек;
- Охлаждение пива до температуры хранения (+2...+4)°C;
- Независимая CIP-мойка установки и входных/выходных продуктовых трубопроводов (от моечной установки).

Общая характеристика установки:

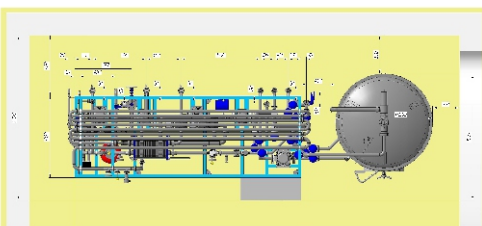
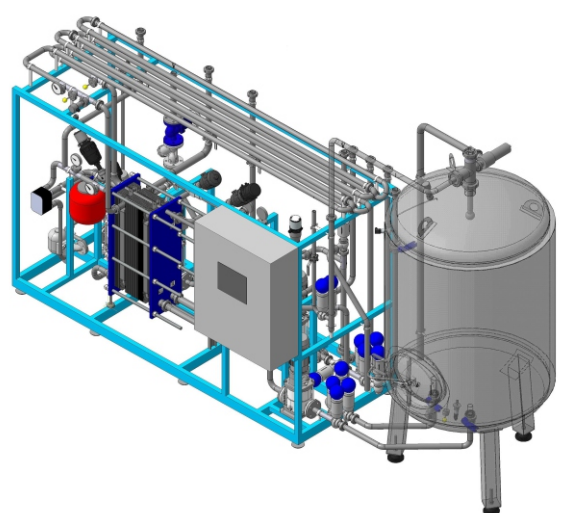
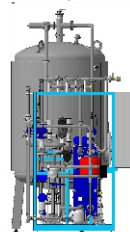
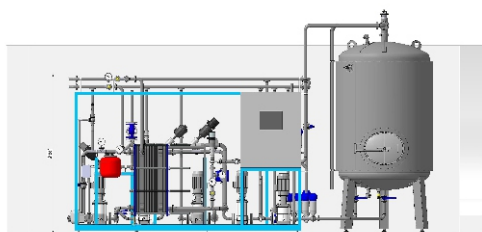
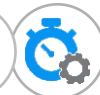
Конструкция модульного исполнения полной заводской готовности в составе:

- Пластиначатый теплообменник из нержавеющей стали с секциями регенерации, пастеризации и охлаждения;
- Узел подготовки горячей воды в составе: насос горячей воды, датчики контроля параметров, запорно-предохранительная арматура;
- Оборудование и клапаны для нагрева горячей воды на базе пароводяного меднопаянного пластиначатого теплообменника, регулирующего и отсечного паровых пневмоклапанов, парового фильтра, запорного парового крана;
- Насос для пива и CIP-мойки с частотным преобразователем;
- Бустерный насос для пастеризованного пива;
- Трубчатый выдерживатель;
- Датчики контроля технологических параметров продукта гигиенического исполнения: температуры, расхода, давления;
- Пневмоуправляемые клапана запорные и регулирующие;
- Трубопроводная и кабельная обвязки с арматурой;
- Щит управления;
- Рама для монтажа пластиначатого теплообменника со щитом управления и узла подготовки горячей воды;

ОПЦИЯ - буферная емкость из нержавеющей стали для пастеризованного пива.



от
10
Гл/ч





УСТАНОВКА КАРБОНИЗАЦИИ ПРОДУКТА В ПОТОКЕ СЕРИИ «УКП»

Назначение

- Непрерывное насыщение углекислым газом продукта в потоке с автоматическим контролем заданного содержания растворенного CO_2 .

Область применения

- Пиво;
- Игристые вина и шампанское;
- Сидр;
- Прохладительные напитки;
- Минеральная вода.

Режим управления

- Автоматический, ручной.

Преимущества

- Максимально высокое качество продукта со стабильными параметрами;
- Широкий диапазон дозирования CO_2 до 12 г/л;
- Эффективное смешивание и растворение CO_2 ;
- Компактный дизайн (установка на раме);
- Автоматическое управление от PLC, панели управления и удаленный доступ (с помощью промышленного роутера);
- Функция CIP-мойки.

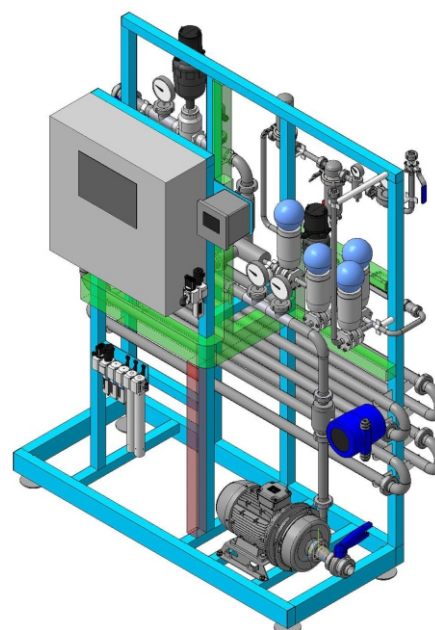
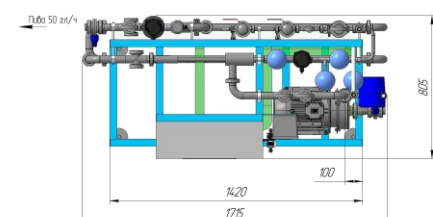
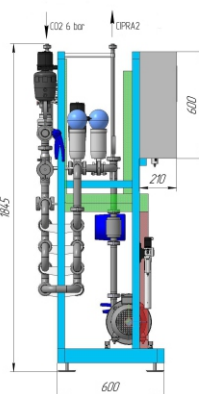
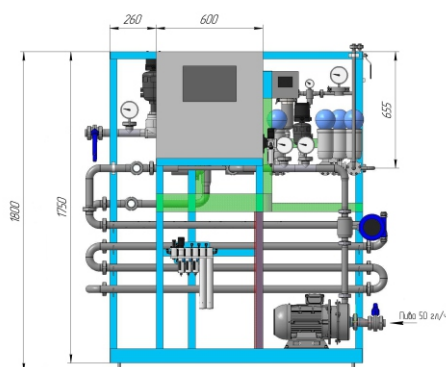
Общая характеристика установки

Базовое исполнение – установка полностью смонтирована на раме и поставляется в полной заводской готовности. Состав установки:

- Насос подачи продукта с частотным управлением;
- Электромагнитный расходомер для продукта (моноблочное исполнение);
- Смеситель поточный продукта с CO_2 ;
- Выдерживатель трубчатого типа;
- Анализатор растворенного CO_2 в потоке (датчик + трансмиттер);
- Ротаметр с выходным токовым сигналом для CO_2 ;
- Регулирующий пневмоклапан подачи CO_2 ;
- Регулирующий пневмоклапан постоянного давления;
- Редуктор давления CO_2 ;
- Пневмозатворы;
- Смотровые стекла;
- Датчик давления гигиенического исполнения с выходным токовым сигналом;
- Манометры, датчик температуры (гигиенического исполнения);
- Ручные затворы, шаровой кран;
- Шкаф управления с контроллером, панелью, ПРА, пневмоостровом;
- Рама, трубопроводы, соединительная арматура, крепления, лотки, кабельная продукция.



от
10
Гл/ч





ДОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЕМКостей (ЦКТ, ТАНКИ БРОДИЛЬНЫЕ и ДОБРАЖИВАНИЯ, ФАРФАСЫ)

ШПУНТ-АППАРАТ

Назначение

- Поддержание и регулирование рабочего давления в технологических емкостях.

Варианты исполнения

- Шпунт-аппарат ТК-1 (с применением тройника и возможностью подключения обратного клапана);
- Шпунт-аппарат ТК-2 (с применением отвода).

Преимущества

- За счет использования пружинного механизма, достигается более точное регулирование давления;
- Конструкция шпунт-аппарата позволяет избежать вакуумирования при освобождении технологической емкости (опция);
- Визуальный контроль процесса выхода CO_2 ;
- Изготовлен из материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности;
- Предусмотрена возможность СІР-мойки.

Базовое исполнение

- Без обратного клапана;
- Без манометра.

Опции комплектации

- С обратным клапаном;
- С манометром.



Техническая характеристика

Пределы регулирования, МПа	0,03 - 0,6
Наибольшее рабочее давление, МПа	0,6
Условный проход соединительных патрубков, мм	25
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	82 x 114 x 345
Масса (без манометра), кг (не более)	2,5
Материал корпуса	Сталь AISI-304 (08X18H10)
Материал прокладок	EPDM

МОЮЩИЕ ГОЛОВКИ

Назначение

- Внутренняя санитарная мойка внутренней поверхности технологических емкостей.

Фиксированные моющие головки ГМФ-64 и ГМФ-75

- Разбрызгивают моющую жидкость через отверстия в насадке сферической формы.

Вращающиеся моющие головки ХQ-45 и ХQ-64

- Приводятся в движение реактивной струей моющего раствора.

Преимущества

- Эффективное моющее воздействие;
- Простая конструкция удобная в эксплуатации;
- Зона воздействия 360 градусов;
- Экономичное использование моющих растворов.

Техническая характеристика



Наименование показателей	ГМФ - 64	ГМФ - 75	ХQ - 45	ХQ - 65
Внешний вид				
Расход жидкости через головку, м ³ /ч	10	15	8	12
Рабочее давление, МПа	0.2 - 0.25	0.3	0.2 - 0.25	0.25 - 0.3
Радиус действия, м	2.0	2.5	1.25	1.5 - 2.0
Зона действия, град.	360			
Диаметр головки, мм	64	75	45	63
Внутренний диаметр концевой части, мм	35	35	20	30
Тип соединения	Сварка	Сварка	Резьба G1	Резьба G1¼
Материал	Сталь AISI-304 (08X18H10)			



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РУЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ КЕГов

ЗАЛИВОЧНОЕ УСТРОЙСТВО

Назначение

- Устройство предназначено для заполнения пивом, квасом, вином и напитками КЕГов с любым типом фитингов.

Преимущества

- Простота конструкции;
- Простота в эксплуатации;
- Корпус устройства сконструирован с учетом оптимальной прочности и производственной санитарии;
- Оптимальное решение для минипивзаводов и ресторанов с собственной пивоварней.

Конструкция устройства

- Клапанный корпус изготовлен из нержавеющей стали с применением шариковой или электрополировки;
- В прилив корпуса вмонтирован манометр;
- Все резьбовые соединения устройства - 5/8 дюйма;
- Запорные вентили выполнены в виде шаровых кранов с флажковыми переключателями;
- Наружный диаметр штуцеров - 12 мм.



РАЗЛИВОЧНАЯ ГОЛОВКА

Назначение

- Устройство предназначено для розлива пива, кваса, вина и напитков из КЕГов с любым типом фитингов.

Преимущества

- Простота конструкции;
- Простота в эксплуатации;
- Корпус устройства сконструирован с учетом оптимальной прочности и производственной санитарии;
- Оптимальное решение для минипивзаводов и ресторанов с собственной пивоварней.





ООО "ИКП "ТЕХНОКОМ"

Адрес: 144001, Россия, МО,
г. Электросталь, Строительный пер., 5

Тел.: +7 (495) 702-9443
Факс: +7 (496) 575-3272

E-mail: info@technokom.ru
Website: <http://www.technokom.ru>