

# СОУСНИК

ГОТОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО СОУСОВ И МАЙОНЕЗОВ



## ПРИМЕНЕНИЕ

Приготовление майонеза, горчицы, хрена, кетчупа, томатной пасты и других соусов

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	СОУСНИК-100	СОУСНИК-200	СОУСНИК-300
Рабочий объем реактора	100 л	200 л	300 л
Производительность за смену	300 л готового продукта/ 1 200 баночек 250 мл	600 л готового продукта/ 2 400 баночек 250 мл	900 л готового продукта/ 3 600 баночек 250 мл
Средний срок окупаемости	5-6 месяца	3-4 месяца	2-3 месяца
Цена стандартной комплектации	1 370 000 ₽	1 570 000 ₽	1 830 000 ₽

Установки серии СОУСНИК предназначены для оснащения небольших производств и оптимально подходят для выпуска собственных продуктовых линий или организации контрактного производства



## ПРЕИМУЩЕСТВА

### ОТЛИЧНАЯ ИНВЕСТИЦИОННАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ

- Небольшие вложения для старта производства
- Быстрая окупаемость установки, не более 4-6 месяцев

### РОССИЙСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- Разработка и производство в России, сопроводительная документация на русском языке
- Постоянное совершенствование конструкции на основе анализа обратной связи от потребителей
- Оборудование точно соответствует технологиям выпуска продукции
- Демонстрационный зал в Москве

### ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

- Проверка и тестирование каждой установки перед отгрузкой потребителю
- Особое внимание послесварочной обработке сварных швов - зачистке и травлению

### ПРОСТАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Легкий монтаж и запуск в эксплуатацию в течение 2-3 дней (возможно своими силами)
- Нет необходимости в высококвалифицированном персонале для обслуживания установки
- Быстрая мойка емкостей и труб: отсутствуют непромываемые «тупиковые» зоны

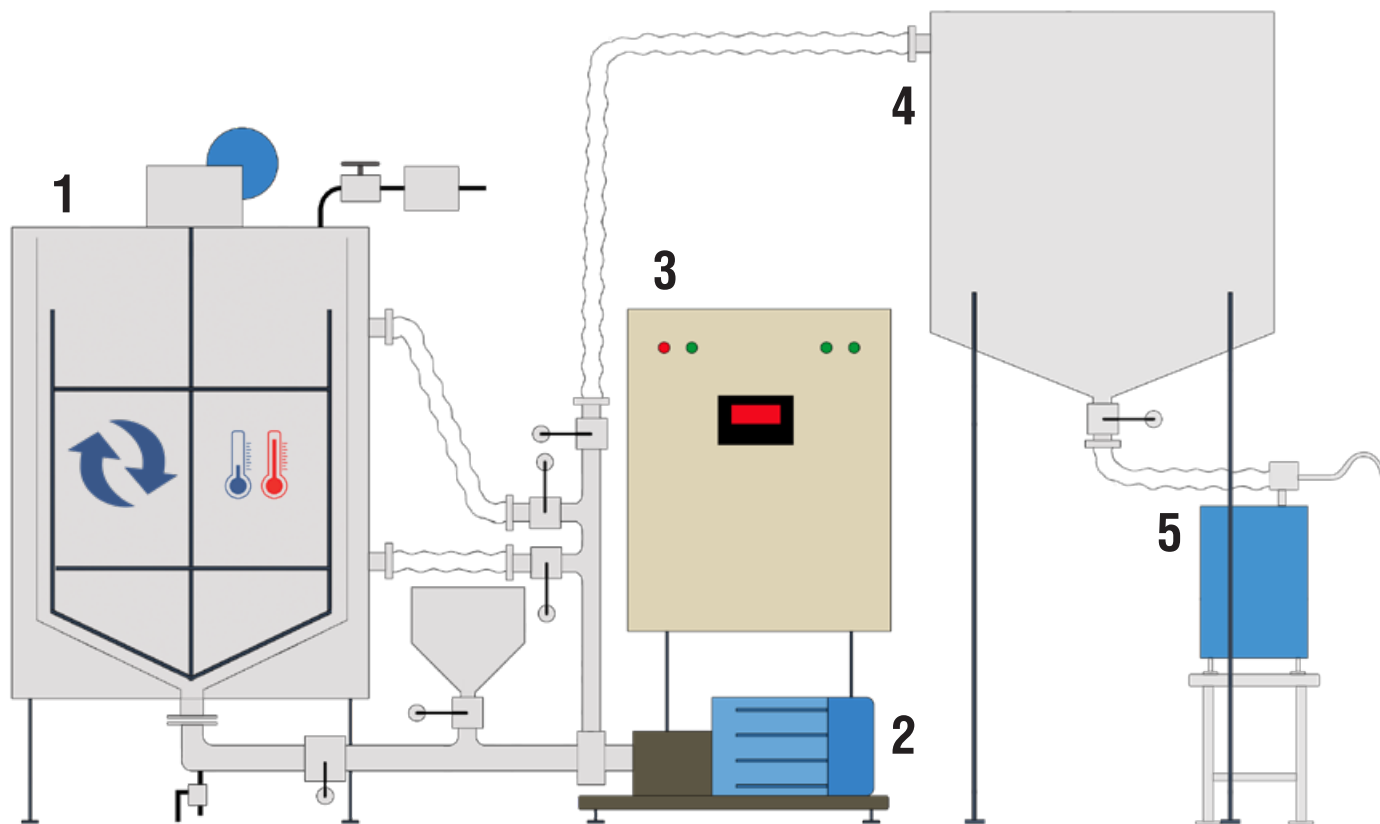
### КОМПЛЕКСНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА

- Гарантийный срок 12 месяцев, постгарантийное обслуживание
- Оперативная техническая поддержка
- Комплектующие и запасные части



## КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Линии производства серии СОУСНИК имеют блочно-модульную конструкцию, которая дает возможность простой перенастройки на приготовление другого продукта



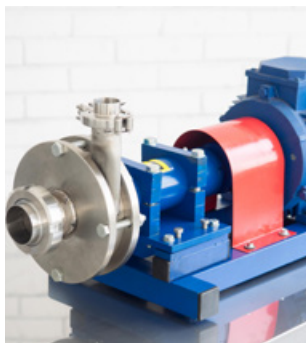
Модуль установки	Процесс
Реактор (1)	Нагрев, охлаждение, термостатирование (поддержание заданной температуры) и перемешивание смеси
Насос-гомогенизатор (2)	Гомогенизация (создание однородности) смеси до получения необходимой консистенции, перекачивание продукта в расходную емкость
Щит управления (3)	Установка и контроль параметров нагрева/охлаждения, перемешивания и гомогенизации
Расходная емкость (4) (опция)	Накопление, хранение и выдача готового продукта на розлив, наличие расходной емкости увеличивает производительность линии в 2-3 раза
Дозатор (5) (опция)	Розлив продукта, в том числе горячий розлив (60-85 °С) для производства продуктов длительного срока хранения

## СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ



### РЕАКТОР

- 3-х стенная емкость с «рубашкой» для нагрева/охлаждения
- теплоизоляция для защиты персонала
- 2 термодатчика: в продукте и в рубашке
- защита от включения ТЭН без теплоносителя
- счетчик загрузки жидких компонентов
- моечная головка для очистки внутренней поверхности
- конусное дно, откидная крышка
- высококачественная зачистка и травление сварных швов
- возможность работы в режиме частичной загрузки (от 1/3 объема)



### НАСОС-ГОМОГЕНИЗАТОР

- роторно-пульсационная головка



### ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ

- управление ТЭНами, мешалкой и насосом-гомогенизатором
- на базе частотных преобразователей
- функции плавного пуска и остановки приводов



### ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

- удобство загрузки сырья
- предотвращение «забивания» реактора и трубопроводов



### ТРУБОПРОВОДНЫЙ КОНТУР

- полный комплект необходимой запорной арматуры
- монтаж на быстро-разъемных соединениях (клампах)

## ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ



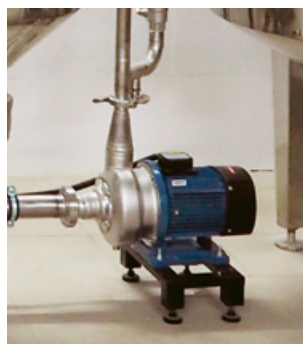
### РАСХОДНАЯ ЕМКОСТЬ

- 1-стенная емкость
- позволяет повысить производительность линии в 2-3 раза



### ДОЗАТОР

- объем дозы: 5...1000 мл
- электромеханический или пневматический привод



### ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ НАСОС

вместо насоса-гомогенизатора для установок, не требующих гомогенизации



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель		СОУСНИК-100	СОУСНИК-200	СОУСНИК-300
Общие параметры				
Производительность *	л/смена	300	600	900
Электропитание		380 В / 50 Гц		
Мощность	кВт	18,0	23,5	31,5
Габариты (дхшхв)	мм	2000x800x1700	2200x1000x1800	2500x1000x1800
Вес	кг	200	250	300
Реактор				
Рабочий объем	л	100	200	300
Минимальный объем загрузки	л	30	60	100
Материал		нержавеющая сталь AISI304		
Насос-гомогенизатор				
Мощность	кВт	3,0	5,5	5,5
Расход по воде	м³/ч	9,0	12,0	12,0
Расходная емкость (опция)				
Рабочий объем	л	100	200	300
Материал		нержавеющая сталь AISI304		
<b>Цена (стандарт. комплектация)</b>	<b>₽</b>	<b>1 370 000</b>	<b>1 570 000</b>	<b>1 830 000</b>

\* Под заказ возможно изготовление установок с большей производительностью

## НАШИ КЛИЕНТЫ

Производители, успешно применяющие наше оборудование:

- АО «Русский Продукт»
- АО «Угличская птицефабрика»
- Комбинат питания ФГБОУ ВО «Белгородский государственный университет имени В.Я. Горина»
- Брянская государственная сельскохозяйственная академия
- Костромская государственная сельскохозяйственная академия
- Агрофирма Шугозеро
- СХФ ПОБЕДА
- ТМ Бургуста
- Мама Карелия
- и многие другие..



**Компания Основа** с 1993 года разрабатывает, производит и внедряет технологические линии и оборудование для приготовления жидкой, вязкой и густой продукции косметического, медицинского и пищевого назначения



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

+7 (495) 118 44 33 • [www.osn.su](http://www.osn.su)