ОСНОВА

ЯГОДНИК

ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА

ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОВ,
ПРОТЕРТЫХ С САХАРОМ ЯГОД,
ФРУКТОВЫХ И ОВОЩНЫХ ПЮРЕ

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

YouTube

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

НАШИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ

ЯГОДНИК		ЯГОДНИК-В
ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ		
Джем Плоды измельченные или разваренные, консистенция густая, однородная или с кусочками плодов	Ягоды с сахаром, пюре Плоды измельчены до пюреобразной консистенции	Варенье Плоды сохраняют форму, консистенция может быть как жидкая, так и густая
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
Варка в один этап		Варка под вакуумом (или в несколько этапов)
ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ ЛИНИИ		
Стандартный реактор, насос-гомогенизатор, в комплекте дозатор		Вакуум-варочный реактор, пищевой насос
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ		
от 900 литров в смену		от 900 литров в смену
СРЕДНИЙ СРОК ОКУПАЕМОСТИ		
от 3 месяцев		от 4 месяцев
СТОИМОСТЬ ЛИНИИ		
от 2 390 000 ₽		от 2 470 000 ₽

ЯГОДНИК

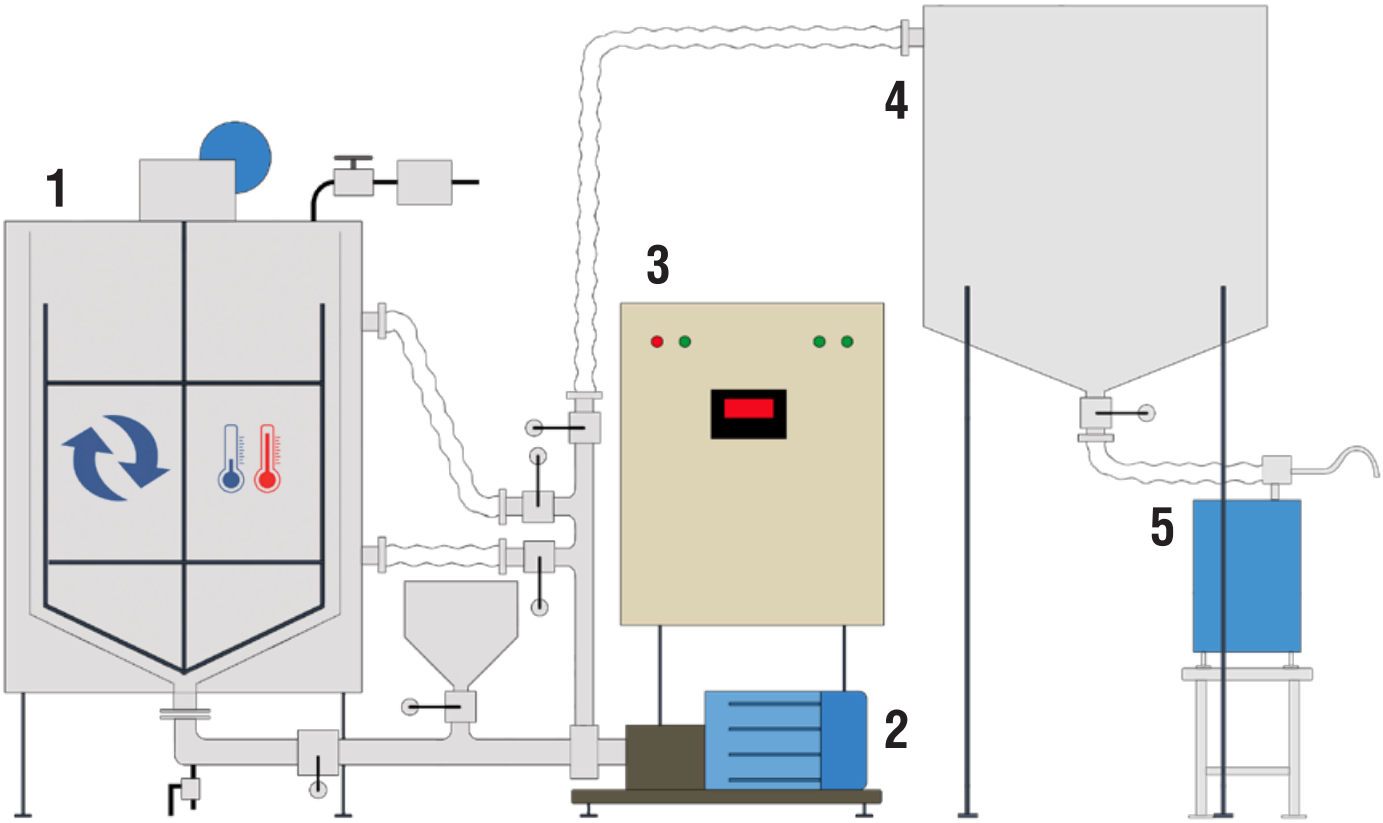
ПРИМЕНЕНИЕ

Приготовление широкого ассортимента пищевых продуктов из свежего и мороженного сырья

- Джемы, плоды и ягоды протертые (дробленые) с сахаром
- Начинки и подварки
- Фруктовые и овощные пюре, кабачковая икра

КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Линии производства серии ЯГОДНИК имеют блочно-модульную конструкцию, которая дает возможность простой перенастройки или расширения производства



Модуль установки	Процесс
Реактор **(1)**	Нагрев, 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)**	Накопление, хранение и выдача готового продукта на розлив, наличие расходной емкости увеличивает производительность линии в 2-3 раза
Дозатор **(5)**	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
- рамно-сабельная мешалка с фторопластовыми скребками
- 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

РАСХОДНАЯ ЕМКОСТТЬ

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

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

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

ТРУБОПРОВОДНЫЙ КОНТУР

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

ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ

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

ДОЗАТОР

- электромеханиче-ский привод
- блок регулировки скорости розлива в комплекте

ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

ДОЗАТОР

- пневматический привод

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

		ЯГОДНИК-300	**ЯГОДНИК-500**
ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ			
Производительность*	л/смена	900 **(~3 000 баночек 300 мл)**	1 500 **(~5 000 баночек 300 мл)**
Электропитание		380 В / 50 Гц	
Мощность	кВт	30,0	56,0
Габариты (дхшхв)	мм	3000x1000x1800	3500x1200x2000
Вес	кг	400	500
РЕАКТОР			
Рабочий объем	л	300	500
Объем минимальной загрузки	л	100	150
Мощность ТЭН	кВт	24	48
Материал		нержавеющая сталь AISI304	
РАСХОДНАЯ ЕМКОСТЬ			
Рабочий объем	л	300	500
Материал		нержавеющая сталь AISI304	
НАСОС ГОМОГЕНИЗАТОР			
Мощность	кВт	5,5	7,5
Расход по воде	$м^3$/ч	12,0	16,0
ДОЗАТОР			
Производительность	доз/час	480..1200	
Объем дозы	мл	50..500	
Цена	**₽**	**2 390 000**	**2 990 000**

* Под заказ возможно изготовление установок с другой производительностью

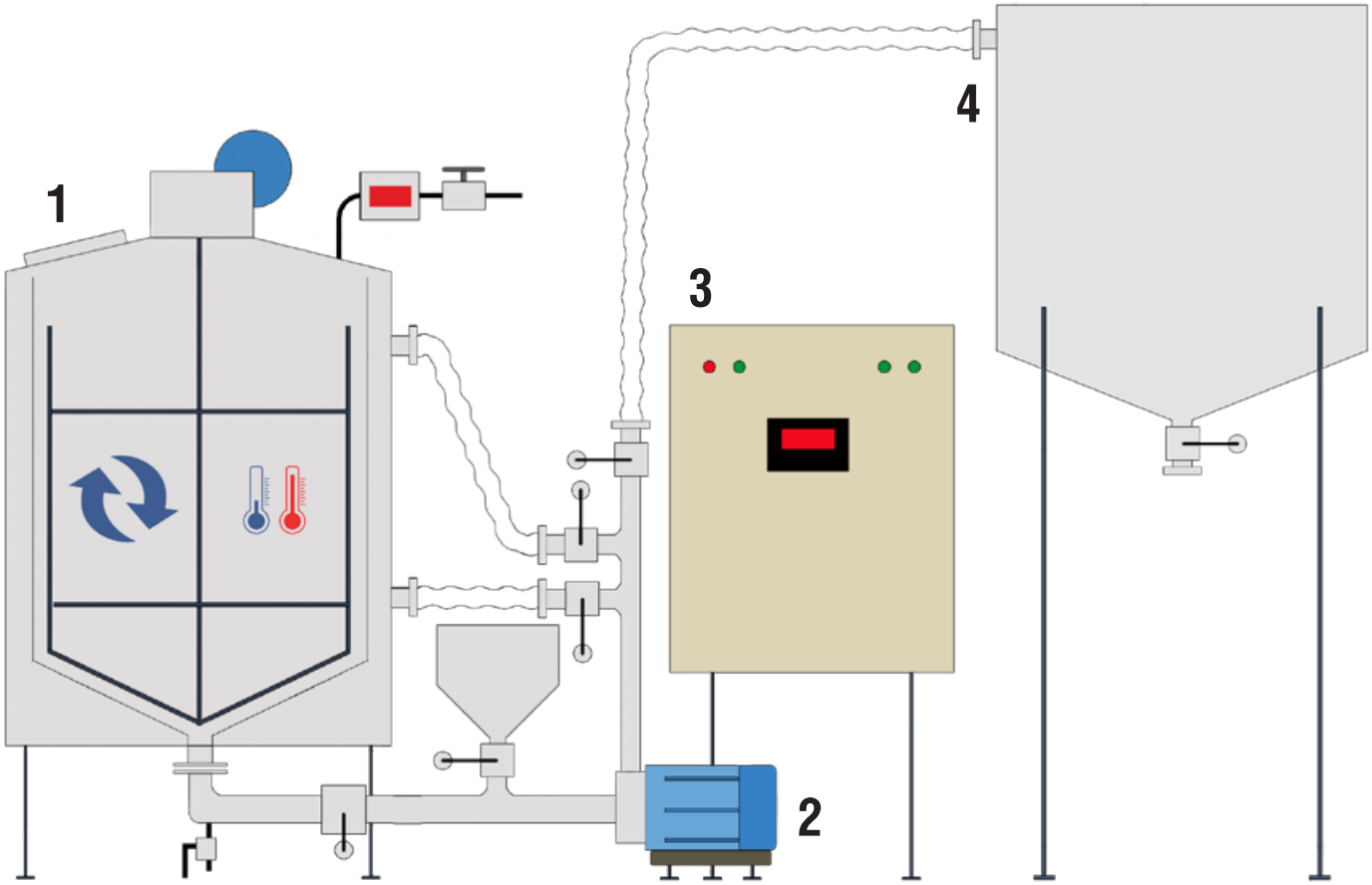
ЯГОДНИК-В

ПРИМЕНЕНИЕ

Приготовление варенья из свежего и мороженного сырья

КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

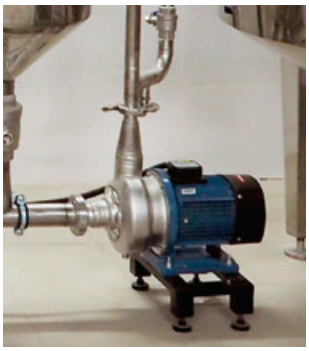
Линии производства серии ЯГОДНИК-В имеют блочно-модульную конструкцию, которая дает возможность простой перенастройки на приготовление другого продукта



Модуль установки	Процесс
Вакуумный реактор **(1)**	Нагрев, термостатирование (поддержание заданной температуры) и перемешивание смеси
Пищевой насос **(2)**	Перемешивание смеси, перекачивание продукта в расходную емкость
Щит управления **(3)**	Установка и контроль параметров нагрева/охлаждения, перемешивания
Расходная емкость **(4)**	Накопление, хранение и выдача готового продукта на розлив, наличие расходной емкости увеличивает производительность линии в 2-3 раза

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

ВАКУУМНЫЙ РЕАКТОР
- 3-х стенная емкость с «рубашкой» для нагрева/охлаждения и теплоизоляцией
- 2 тангенциальных ввода для режимов полной и частичной загрузки
- Рамно-сабельная мешалка с фторопластовыми скребками
- 2 термодатчика: в продукте и в рубашке
- Частота вращения мешалки до 60 об/мин.
- Водокольцевой вакуумный насос

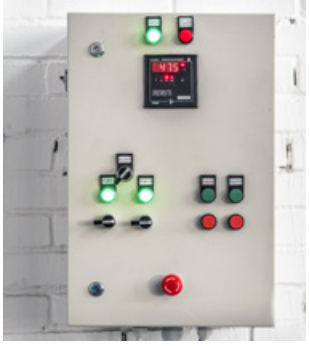


ПИЩЕВОЙ НАСОС
- бережное перекачивание продукта

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

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА
- удобство загрузки сырья
- предотвращение «забивания» трубопроводов

ТРУБОПРОВОДНЫЙ КОНТУР
- полный комплект необходимой запорной арматуры
- монтаж на быстроразъемных соединениях (клампах)



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

ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

ДОЗАТОР
- с электромеханическим приводом
- с пневматическим приводом

БАК ДЛЯ ВОДОКОЛЬЦЕВОГО ВАКУУМНОГО НАСОСА
- снижает расход воды в процессе работы насоса

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

		ЯГОДНИК-300В	**ЯГОДНИК-500В**
ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ			
Производительность*	л/смена	900 **(~3 000 баночек 300 мл)**	1 500 **(~5 000 баночек 300 мл)**
Электропитание		380 В / 50 Гц	
Мощность	кВт	30,0	56,0
Габариты (дхшхв)	мм	3000x1000x1800	3500x1200x2000
Вес	кг	400	500
ВАКУУМНЫЙ РЕАКТОР			
Рабочий объем	л	300	500
Объем минимальной загрузки	л	100	150
Мощность ТЭН	кВт	24	48
Тип вакуумного насоса		водокольцевой	
Величина разрежения вакуума	атм	0,5	
Материал		нержавеющая сталь AISI304	
РАСХОДНАЯ ЕМКОСТЬ			
Рабочий объем	л	300	500
Материал		нержавеющая сталь AISI304	
ПИЩЕВОЙ НАСОС			
Мощность	кВт	1,5	2,5
Расход по воде	$м^3$/ч	12,0	16,0
Цена	**₽**	**2 470 000**	**3 090 000**

* Под заказ возможно изготовление установок с другой 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

ОСНОВА

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

+7 (495) 118 44 33 • www.osn.su