

ЯГОДНИК

ГОТОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ДЖЕМОВ, ВАРЕНЬЯ
ПЮРЕ И НАПИТКОВ



ПРИМЕНЕНИЕ

Приготовление широкого ассортимента пищевых продуктов из свежего и мороженого сырья

- Джем, плоды и ягоды протертые (дробленые) с сахаром, начинки, подварки
- Фруктовые и овощные пюре, кабачковая икра
- Компоты, кисели, сиропы, топпинги, морсы и др. напитки
- Майонезы, соусы, кетчупы

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ЯГОДНИК-300	ЯГОДНИК-500
Рабочий объем реактора	300 л	500 л
Производительность за смену	900 л готового продукта/ 1 800 упаковок 500 мл	1 500 л готового продукта/ 3 000 упаковок 500 мл
Средний срок окупаемости	5-6 месяцев	3-4 месяца

Установки серии ЯГОДНИК 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
- Средний срок окупаемости установки - несколько месяцев

Российское производство

- Установки разработаны и производятся в России, сопроводительная документация на русском языке
- Инженеры компании составляют техническое задание на изготовление оборудования для точного соблюдения технологии приготовления вашей продукции
- Постоянное совершенствование конструкции на основе анализа обратной связи от потребителей

Высокое качество изготовления

- Каждая установка проходит проверку и тестирование перед отгрузкой потребителю
- Используются только качественные материалы, особое внимание уделяется зачистке и травлению сварных швов

Простая эксплуатация и обслуживание

- Монтаж и запуск в эксплуатацию своими силами в течение 1-2 дней
- 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

- Гарантийное (12 месяцев) и постгарантийное обслуживание
- Оперативная техническая поддержка
- Поставка комплектующих и запасных частей



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

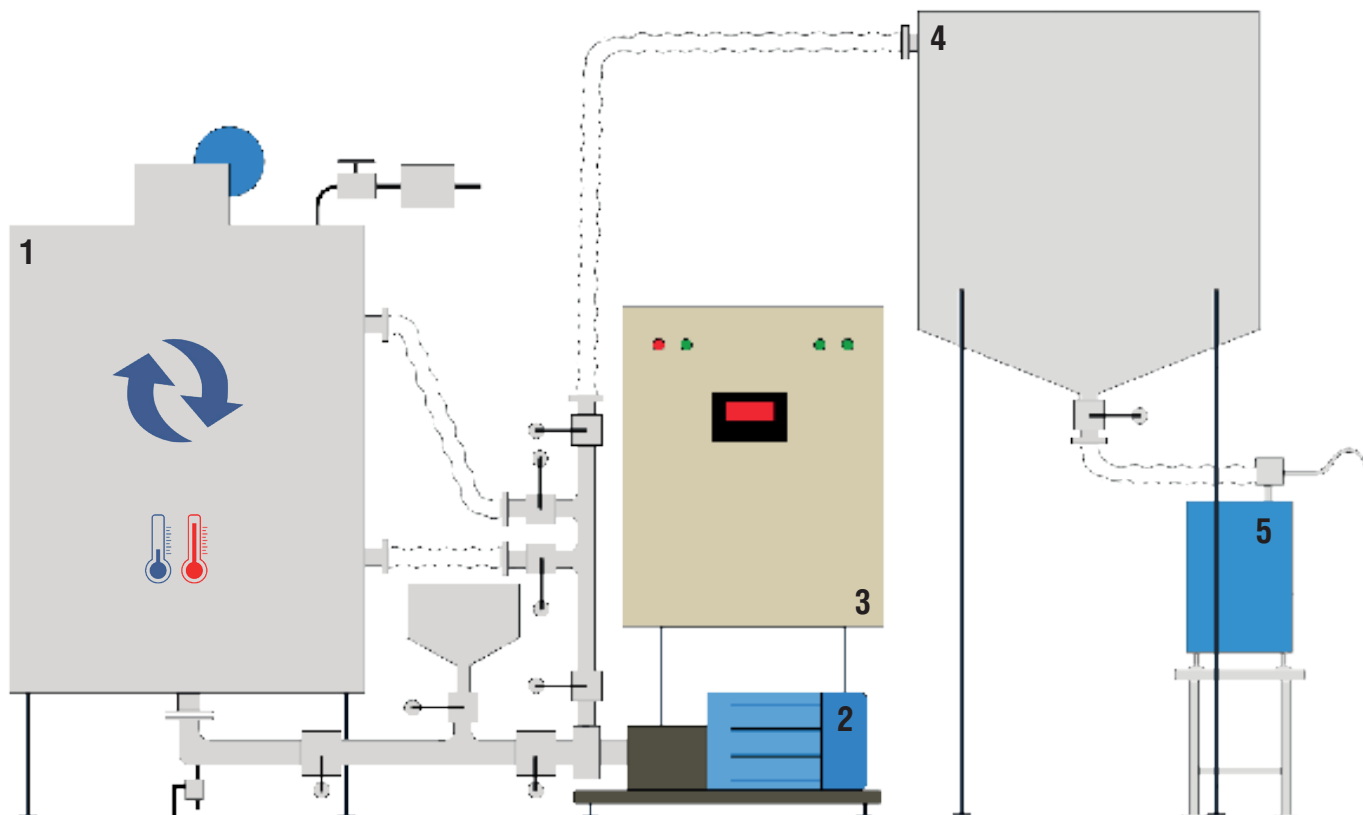
Модель		ЯГОДНИК-300	ЯГОДНИК-500	ЯГОДНИК-300Н	ЯГОДНИК-500Н
Применение		<ul style="list-style-type: none"> • Джеммы, плоды и ягоды протертые с сахаром, начинки, подварки, • Фруктовые и овощные пюре, кабачковая икра • Майонезы, соусы, кетчупы 		Компоты, кисели, сиропы, топпинги, морсы и др. напитки	
Общие параметры					
Производительность*	л/смена	900	1 500	900	1 500
Электропитание		380 В / 50 Гц			
Мощность	кВт	31,0	63,0	27,0	58,0
Габариты (дхшхв)	мм	3000x1000x1800	3500x1200x2000	3000x1000x1800	3500x1200x2000
Вес	кг	400	500	450	550
Реактор					
Рабочий объем	л	300	500		-
Объем минимальной загрузки	л	100	150		-
Материал		нержавеющая сталь AISI304			
Реактор с системой отделения отвара от сырья					
Рабочий объем	л	-	-	300	500
Материал		нержавеющая сталь AISI304			
Расходная емкость					
Рабочий объем	л	300	500	300	500
Материал		нержавеющая сталь AISI304			
Насос гомогенизатор					
Мощность	кВт	5,5	7,5	-	-
Расход по воде	м³/ч	12,0	16,0	-	-
Пищевой насос					
Мощность	кВт	-	-	1,5	2,2
Расход по воде	м³/ч	-	-	12,0	16,0
Дозатор					
Производительность	доз/час	480..1200			
Объем дозы	мл	50..500			
Система фильтрации продукта					
Тонкость фильтрации	мкм	-	-	50	50
Фильтрующий элемент		-	-	сетка из нержавеющей стали	

* Под заказ возможно изготовление установок с другой производительностью

КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

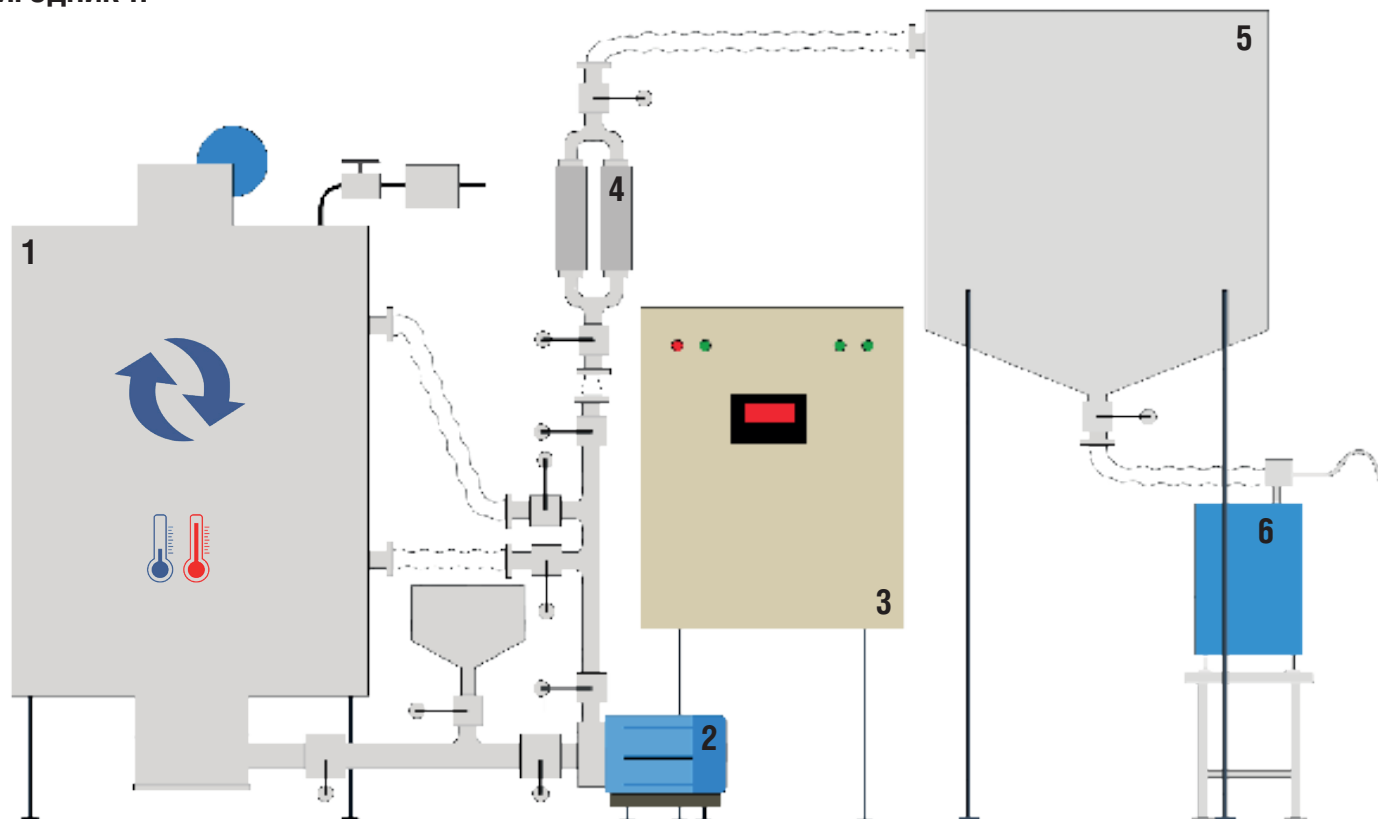
Установки серии ЯГОДНИК и ЯГОДНИК-Н имеют блочно-модульную конструкцию, которая дает возможность простой перенастройки на приготовление другого продукта

ЯГОДНИК



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

ЯГОДНИК-Н



Модуль установки

Процесс

Реактор (1)	Перемешивание, нагрев и термостатирование (поддержание заданной температуры) смеси, по окончании процесса - отделение отвара от сырья
Пищевой насос (2)	Перекачивание отвара между емкостями
Щит управления (3)	Установка и контроль параметров нагрева и перемешивания
Система фильтрации (4)	Система тонкой очистки отвара, наличие двух каналов позволяет промывать фильтр-элементы без прерывания приготовления
Расходная емкость (5)	Накопление, хранение и выдача готового продукта на розлив, наличие емкости увеличивает производительность установки в 2-3 раза
Дозатор (6)	Розлив продукта, в том числе горячий розлив (60-85 °С) для производства продуктов длительного срока хранения

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДУЛЬ	ЯГОДНИК	ЯГОДНИК-Н
Реактор	●	-
Реактор с системой отделения отвара от сырья	-	●
Расходная емкость	●	●
Насос-гомогенизатор	●	-
Пищевой насос	-	●
Трубопроводный контур с загрузочной воронкой	●	●
2х канальная фильтрационная система	-	●
Щит управления	●	●
Дозатор	●	●



• **Реактор**
3-х стенная емкость с «рубашкой» для нагрева/охлаждения и рамно-сабельной мешалкой со скребками, 2 тангенциальных ввода дают возможность использовать режим частичной загрузки



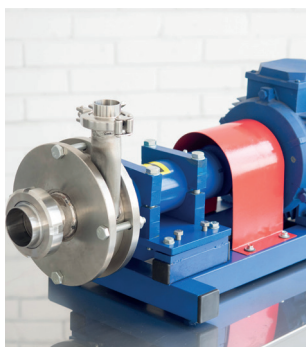
• **Реактор с системой отделения отвара от сырья**



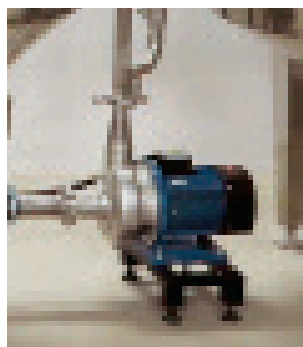
• **Расходная емкость**
емкость для накопления, хранения и выдачи готового продукта, позволяет повысить производительность установки в 2-3 раза



• **Щит управления**
контроль и поддержание заданной температуры, регулировка скорости вращения мешалки и насоса-гомогенизатора, функции плавного пуска и останова



• **Насос-гомогенизатор**
с роторно-пульсационной головкой



• **Пищевой насос**
для продуктов, не требующих гомогенизации



• **Загрузочная воронка**
обеспечивает удобную загрузку и предотвращает «забивание» трубопроводов



• **Трубопроводный контур**
на быстроразъемных соединениях с комплектом запорной арматуры



• **Система 2х канальной фильтрации**
тонкой очистки со съёмными фильтр-элементами (нержавеющая сетка)
2 канала обеспечивают непрерывность фильтрации

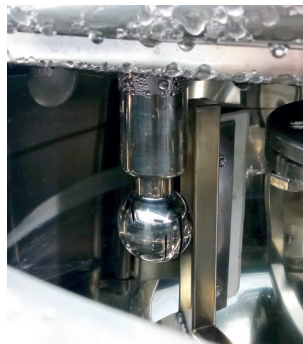


• **Дозатор**
с электромеханическим приводом, укомплектованный блоком регулировки скорости розлива

ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ



- **3-х стенная расходная емкость**
емкость с «рубашкой» для охлаждения продукта и рамно-сабельной мешалкой



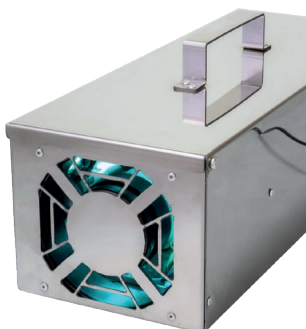
- **Моечная головка**
для системы очистки внутренней поверхности реактора



- **Счетчик загрузки жидких компонентов**



- **Дозатор**
с пневматическим приводом



- **Бактерицидный рециркулятор**
для розлива в среде обеззараженного воздуха

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
- Агрофирма Шугозеро
- СХФ ПОБЕДА
- ТМ Бургуста
- и многие другие..



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



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА**

+7 (495) 118 44 33 • www.osn.su