

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ

в пищевой промышленности

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ПРОМЫШЛЕННОГО ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ в цифрах...



>40

Успешных проектов
по ОХЛАЖДЕНИЮ



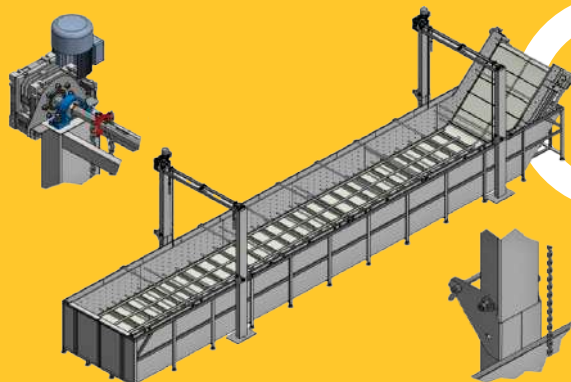
>100

Успешных проектов
по ЗАМОРОЗКЕ



>75

Успешных проектов
по ТРАНСПОРТИРОВКЕ

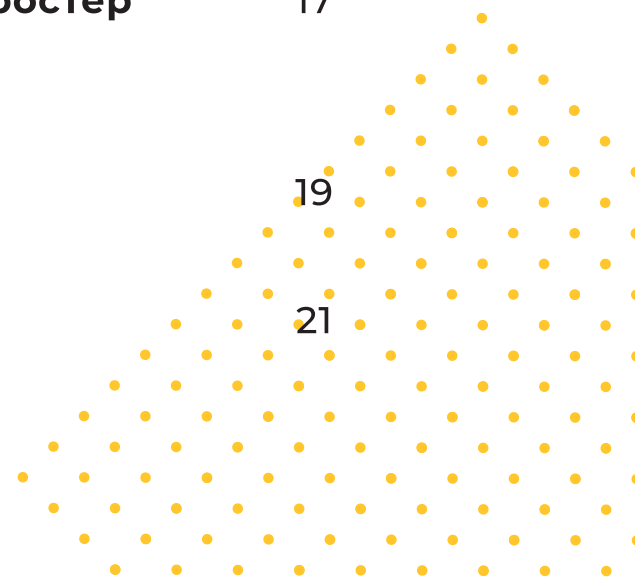


>25

Успешных проектов
по РАЗМОРОЗКЕ

Содержание

История компании и преимущества работы с Нами	3
Спиральный конвейер для охлаждения и шоковой заморозки	5
Спиральный конвейер для расстойки	7
Флюидизационный скороморозильный аппарат APH FQF	9
Плиточные скороморозильные Аппараты APH PF	11
Тоннельный скороморозильный Аппарат APH IQF	13
Стол контактной подморозки APH TPF	15
Водяной паро-барботажный дефростер для разморозки рыбы APH DE	17
Конвейерное оборудование	19
Наши клиенты	21



ИСТОРИЯ

которая началась в 1998 году

Наш первый конвейер:

3



«От простого конвейера
до сложных комплексных решений
в пищевой промышленности:
22 года в стремлении
к совершенству»

Сегодня компания **Агро-Пром-Холод** предлагает широкий спектр профессионального оборудования для пищевой промышленности:

- Спиральные конвейера;
- Камеры заморозки и хранения;
- Тоннельные камеры шоковой заморозки;
- Флюидизационное оборудование;
- Ванны дефростации и глазурирования;
- Столы подморозки;
- Плиточные скороморозильные аппараты.

А также оборудование для:

1 Расстойки

3 Ферментации

2 Пастеризации

4 Созревания

ПРЕИМУЩЕСТВА

работы с компанией АГРОПРОМХОЛОД

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД

глубоко изучим Вашу производственную проблему и сформируем уникальное решение



4

РЕШЕНИЯ ПОД ЛЮБОЙ БЮДЖЕТ

мы предложим оборудование, которое будет максимально соответствовать Вашим требованиям



ЛУЧШИЕ СПЕЦИАЛИСТЫ РОССИИ

15-ти летний опыт работы наших специалистов это залог безаварийной работы Вашего оборудования



КРУГЛОСУТОЧНАЯ ПОДДЕРЖКА

моментально решим любую Вашу проблему в любое время года



Спиральный конвейер для охлаждения и шоковой заморозки производительность от 300 до 5000 кг/ч

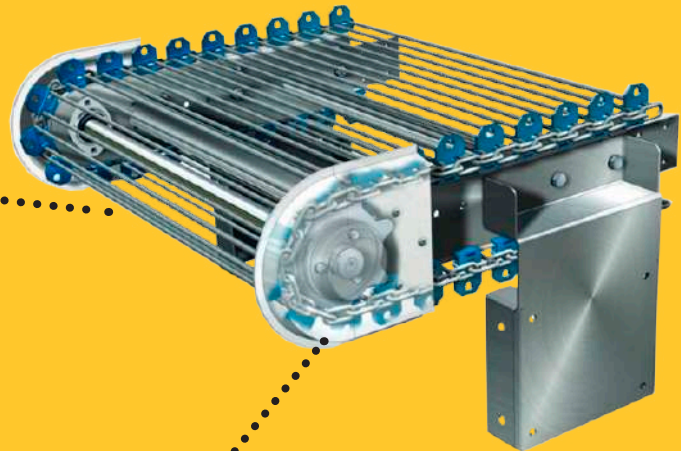
5



Спиральный конвейер применяется для охлаждения и заморозки пищевой продукции. Хлеб, кондитерские изделия, рыба, мясо, овощи выкладываются упорядоченным образом или хаотично на модульную ленту. **Процесс укладки может быть автоматизирован.** Модульная лента винтового спирального транспортера, замкнутая в кольцо, перемещает по спиралевидной траектории продукцию, которая одновременно обдувается холодным воздухом. Замороженные продукты выводятся за пределы термоизолированной камеры, поступая в дальнейшем на упаковку или хранение.

Компоненты

Сварная лента из нержавеющей стали AISI 304 (Ø прутка 6 мм) и нержавеющей круглозвенной цепи



6

П-образный пластик, который монтируется на направляющие из нержавеющей стали AISI 304 и является промежуточным звеном между направляющими и пластиковыми элементами ленты SX и DX



Пластиковые элементы SX и DX (правый и левый) посредством которых лента скользит по направляющим

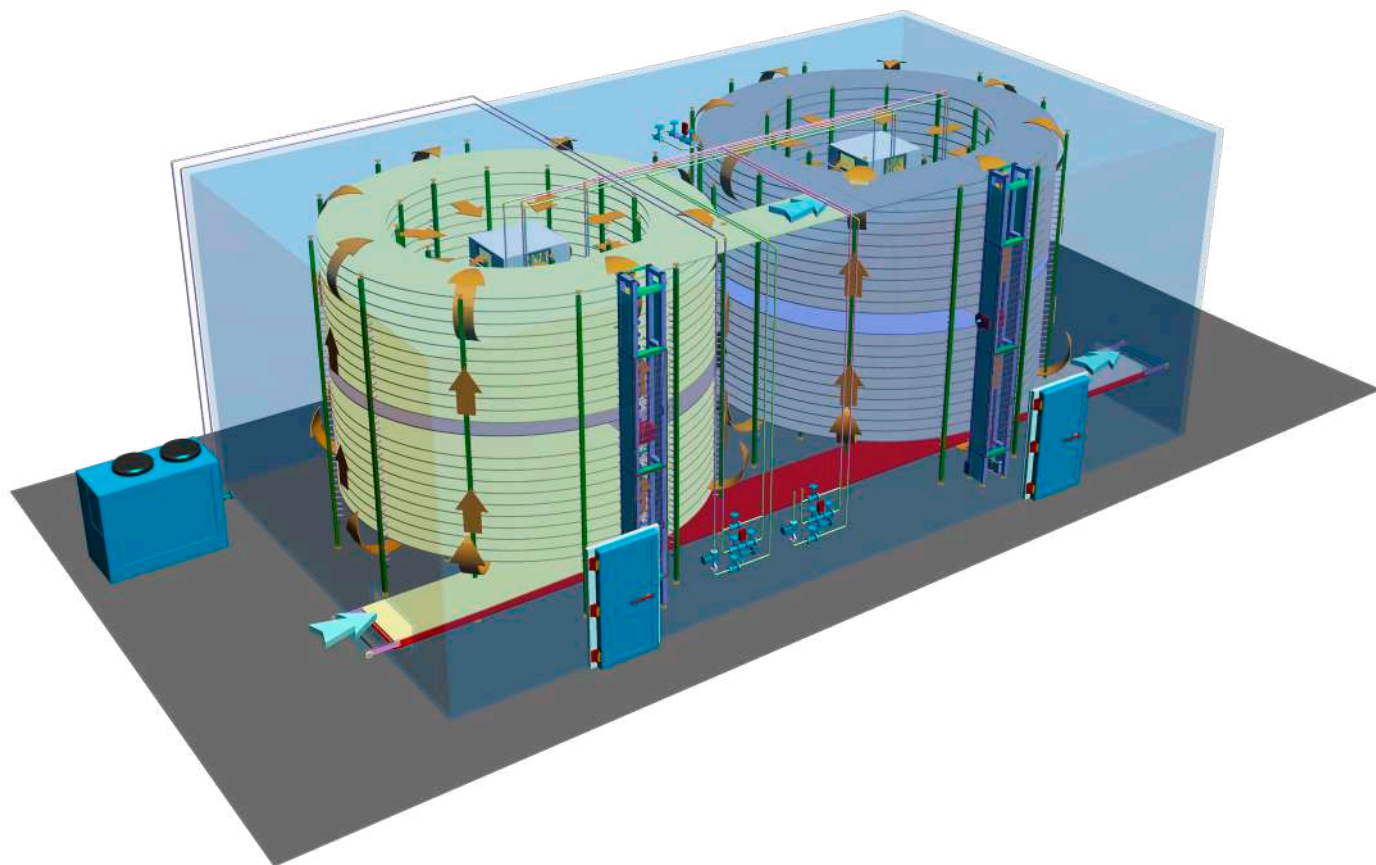
Опционально в тоннель можно добавить:

- автоматическую систему продувки испарителей (увеличивается время работы без оттайки до 168 часов);
- СІР мойку ленты и всей камеры изнутри;
- систему видеонаблюдения для отслеживания прохождения процесса заморозки продукции.

Спиральный конвейер для расстойки

производительность от 300 до 2000 кг/ч

7



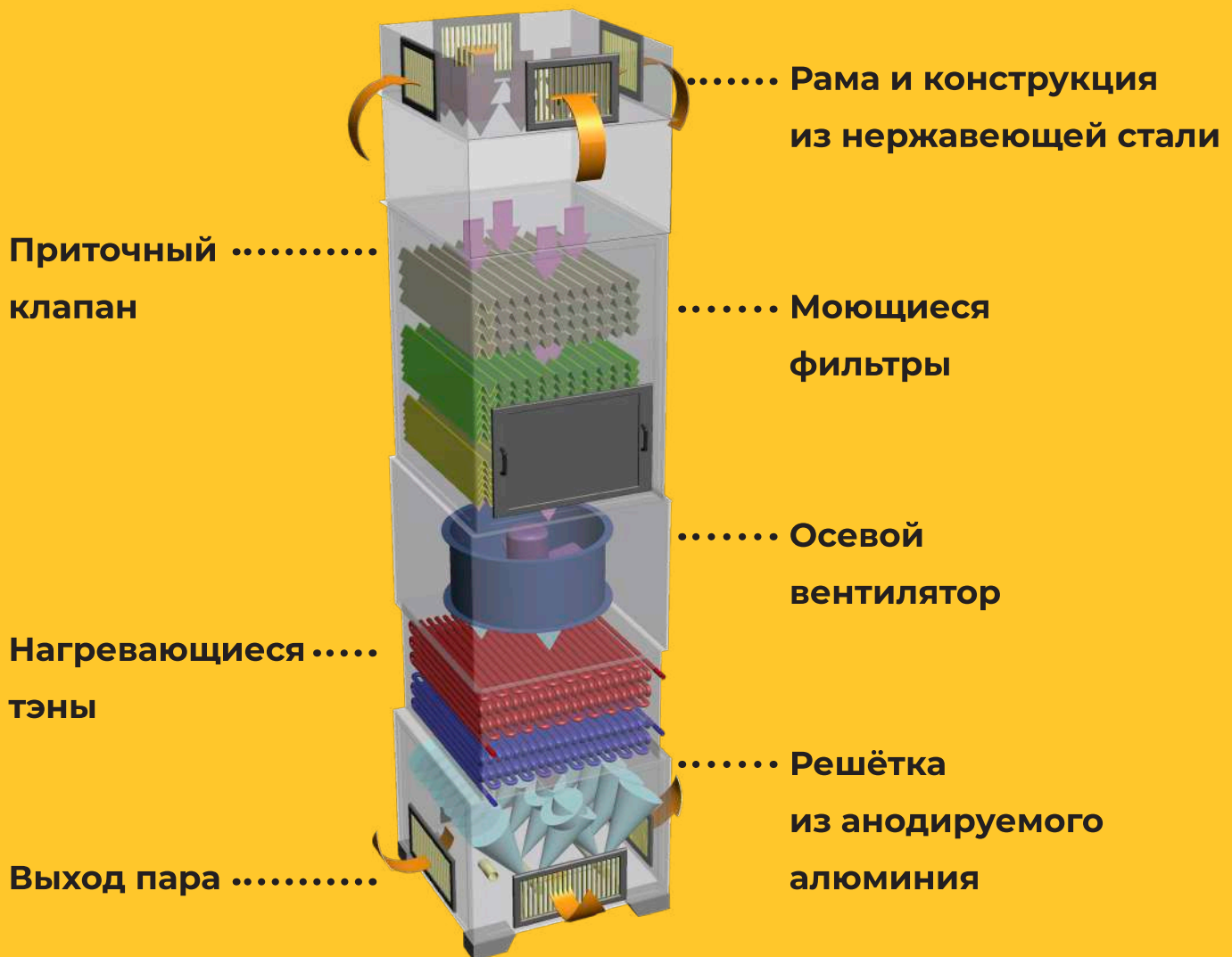
Спиральный конвейер применяется для расстойки различных видов хлеба а также для кондитерских и мучных изделий. В термоизоляционной нержавеющей камере в середине спирального конвейера располагается климатическая установка, которая поддерживает необходимую влажность и температуру для быстрой и качественной ферментации.



Возможность интеграции экстренной остановки ферментации продукта с понижением температуры до 5 градусов



Компоненты

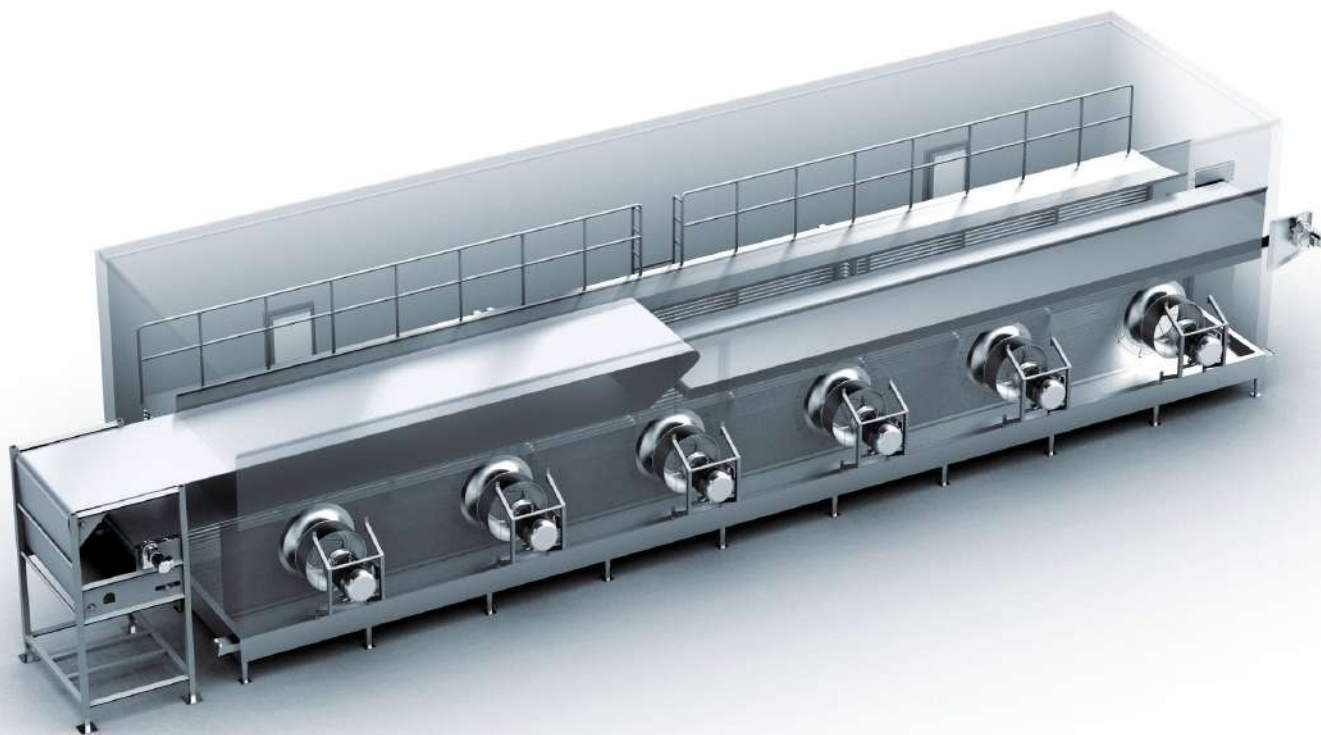


8

Тепловая мощность	кал/ч	35 000
Расход горячей воды (70 – 80 °С)	куб.м/ч	3 - 4
Расход холодной воды (подача 6 – возврат 12 °С)	куб.м/ч	6 - 8
Расход пара	кг/ч	55 - 60
Необходимое минимальное давление пара	бар	1
Расход воздуха	м3/ч	6 - 7
Электрическая мощность вентиляторов	кВт	3
Электропотребление установки	кВт	26

Флюидизационный скороморозильный аппарат АРН FQF производительность от 500 до 5000 кг/ч

9



Скороморозильный тоннель шоковой заморозки АРН FQF предназначен для скоростной автоматической заморозки различных мелко-фракционных продуктов, которые слипаются в обычных морозильных камерах.

Овощные смеси, фрукты, специи обдуваются сверхвысоконапорными вентиляторами специального назначения с комплектом диффузоров и датчиками дифференциального давления для равномерного распределения воздушного потока. **За счет кулачкового механизма конвейера, продукт подпрыгивает и перемешивается, не давая ему примерзнуть друг к другу.**

Компоненты



Модульный транспортер с кулачковым приводом. Материал – специальный модульный пластик, защищенный от примерзания продукта. Элементы скольжения выполнены из пластика для уменьшения силы трения. Максимальная нагрузка на конвейер – до 40 кг на пог. метр. Минимальный ресурс ленты – 5 лет. Электродвигатель каждого транспортера снабжен преобразователем частоты, позволяя плавно регулировать скорость движения транспортера в заданном диапазоне скоростей.

Опционально в тоннель можно добавить:

- автоматическую систему продувки испарителей (увеличивается время работы без оттайки до 168 часов);
- СIP мойку ленты и всей камеры изнутри;
- систему видеонаблюдения для отслеживания прохождения процесса заморозки продукции.

Плиточные скороморозильные Аппараты АРН РФ

производительность от 500 до 2000 кг/ч

11



Плиточные скороморозильные аппараты АРН РФ горизонтального и вертикального исполнения предназначены для быстрой и качественной заморозки рыбных и мясных изделий, фарша, рыбных и мясных отходов.

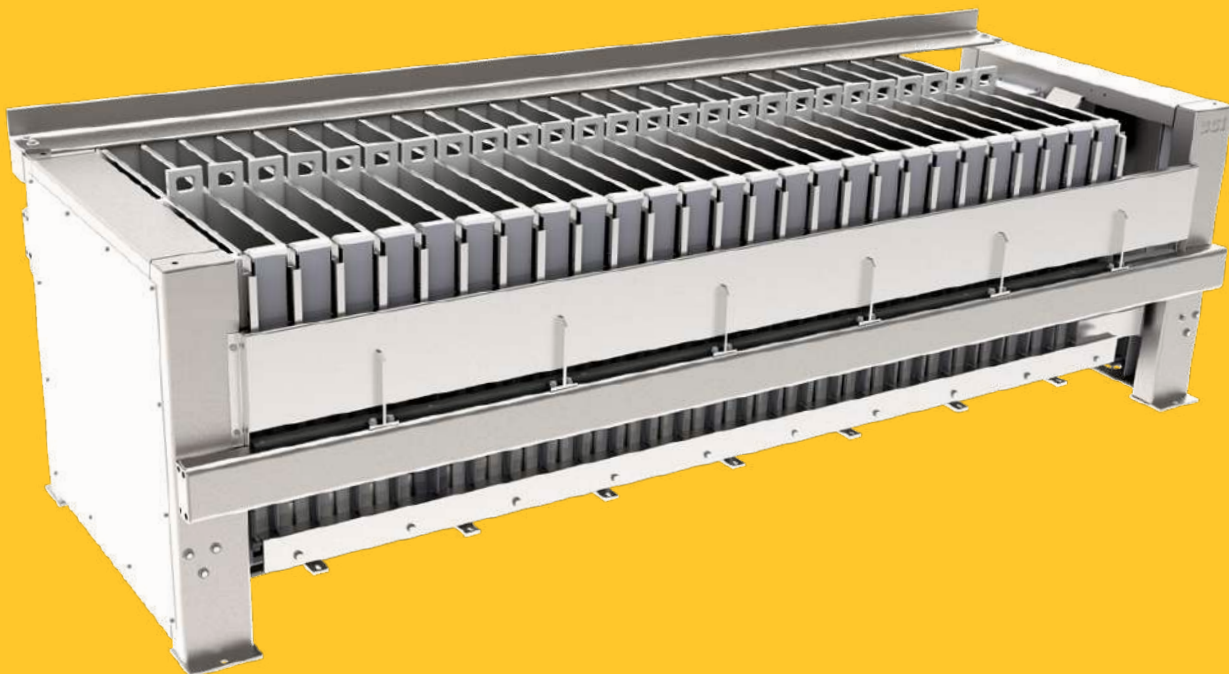
Простота обслуживания, высокая производительность и небольшое энергопотребление позволяет значительно **экономить ресурсы и время** перерабатывающего предприятия.

Компоненты

1 Прочная
горячеоцинкованная
рама

2 Алюминиевые
плиты из профиля
толщиной 30 мм

12



3 Производительность
от 3 до 15 тонн в сутки



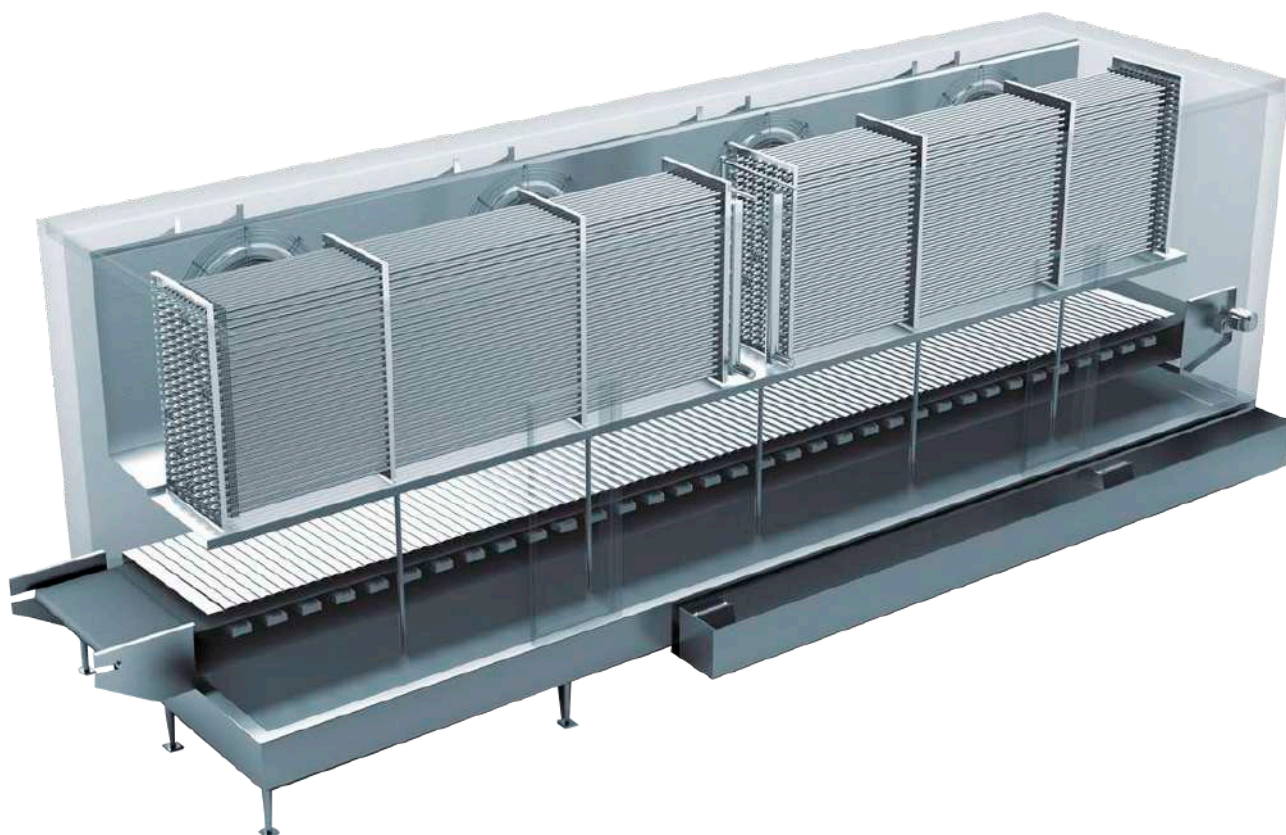
Возможность производства плит
и блок-форм любых размеров



Тоннельный скороморозильный Аппарат АРН IQF

производительность от 500 до 3000 кг/ч

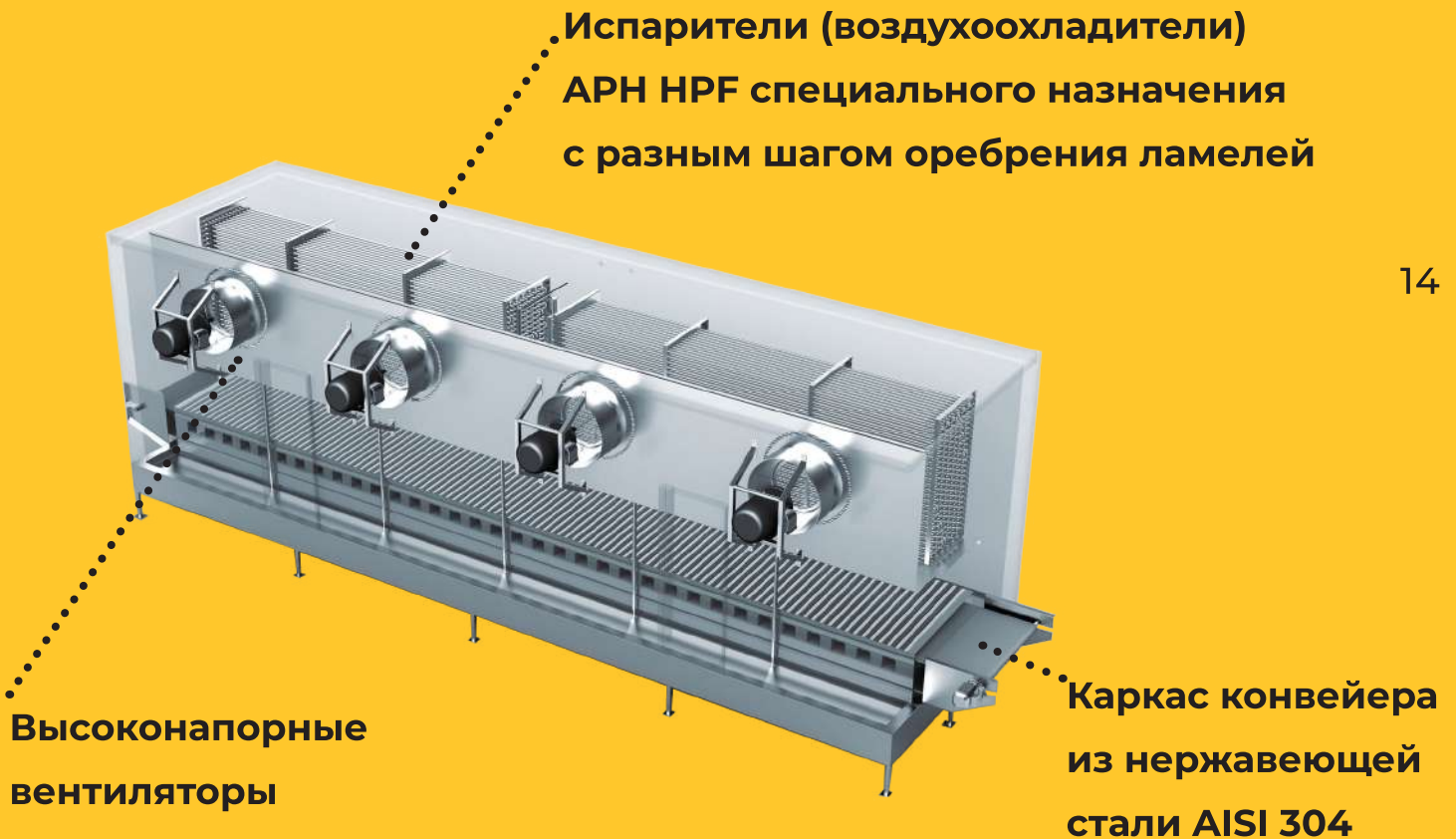
13



Скороморозильный тоннель шоковой заморозки АРН IQF предназначен для скоростной автоматической заморозки различных видов продуктов (филе рыбы, рыбных стейков, мясных и куриных частей).

Состоит из термоизоляционной камеры из сэндвич панелей RAL-AISI толщиной 120 мм., конвейера на сплошной нержавеющей ленте толщиной 1 мм., который приводится в движение барабанными приводом диаметром 1000 мм.

Компоненты



Материал ленты - нержавеющая сталь AISI 1200 со специальным напылением, защищенным от примерзания продукта. Элементы скольжения выполнены из пластика для уменьшения силы трения. Максимальная нагрузка на конвейер – до 60 кг на пог. м. Минимальный ресурс ленты – 3 года. Электродвигатель транспортера снабжен преобразователем частоты, позволяя плавно регулировать скорость движения транспортера в заданном диапазоне скоростей.

Опционально в тоннель можно добавить:

- автоматическую систему продувки испарителей (увеличивается время работы без оттайки до 168 часов);
- СIP мойку ленты и всей камеры изнутри;
- систему видеонаблюдения для отслеживания прохождения процесса заморозки продукции.

Стол контактной подморозки АРН ТРФ

производительность от 500 до 4000 кг/ч

15



ООО «АГРОПРОМХОЛОД» предлагает возможность предварительного поверхностного замораживания и глубокого замораживания деликатных, полужидких и жидких продуктов, требующих быстрого замораживания в компактных гигиенических устройствах.

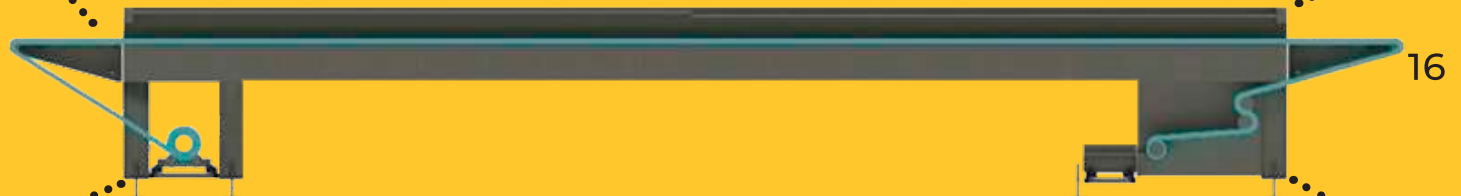
Система особенно пригодна для подмораживания нижнего слоя **рыбного и мясного филе**, которые могли бы стекать или деформироваться на обычных лентах холодильных камер.

Компоненты

Продукт подаётся вручную или автоматически с помощью транспортёра

Продукт перемещается по алюминиевой плите, в которой циркулирует хладагент

Закалённый/подмороженный продукт отлипает от плёнки и падает на отводящую конвейерную линию



Новый рулон плёнки HDPE (высокоплотный полиэтилен) устанавливается на ролик и протягивается через весь аппарат

Использованная плёнка наматывается на ролик и меняется после того, как новый рулон плёнки исчерпан

В столе в качестве скользящей ленты, передвигающейся по охлажденной алюминиевой плите, в которой циркулирует хладагент, используется допущенная к контакту с пищевыми продуктами, тонкая пленка (высокоплотный полиэтилен).

Продукт на плёнке двигается по плите около 4-6 минут, которых достаточно для подморозки нижней поверхности продукта в толщину около 2-3 мм. Таким образом сохраняется форма продукта и удаляется риск появления оттисков ленты во время полной заморозки.

ВЕРХНЯЯ КРЫШКА ДОСТУП К ПЛИТАМ

Доступ к плите обеспечивают подвижные крышки. Для очистки либо осмотра плиты надо раздвинуть или передвинуть крышки в любой конец коробки.

Подвижные крышки из нержавеющей стали обеспечивают гигиенические условия термообработки продукта. Для осмотра подморозки во время движения плёнки либо для мойки плиты после остановки, крышки надо раздвинуть.



Водяной паро-барботажный дефростер для разморозки рыбы АРН DE

производительность от 500 до 5000 кг/ч

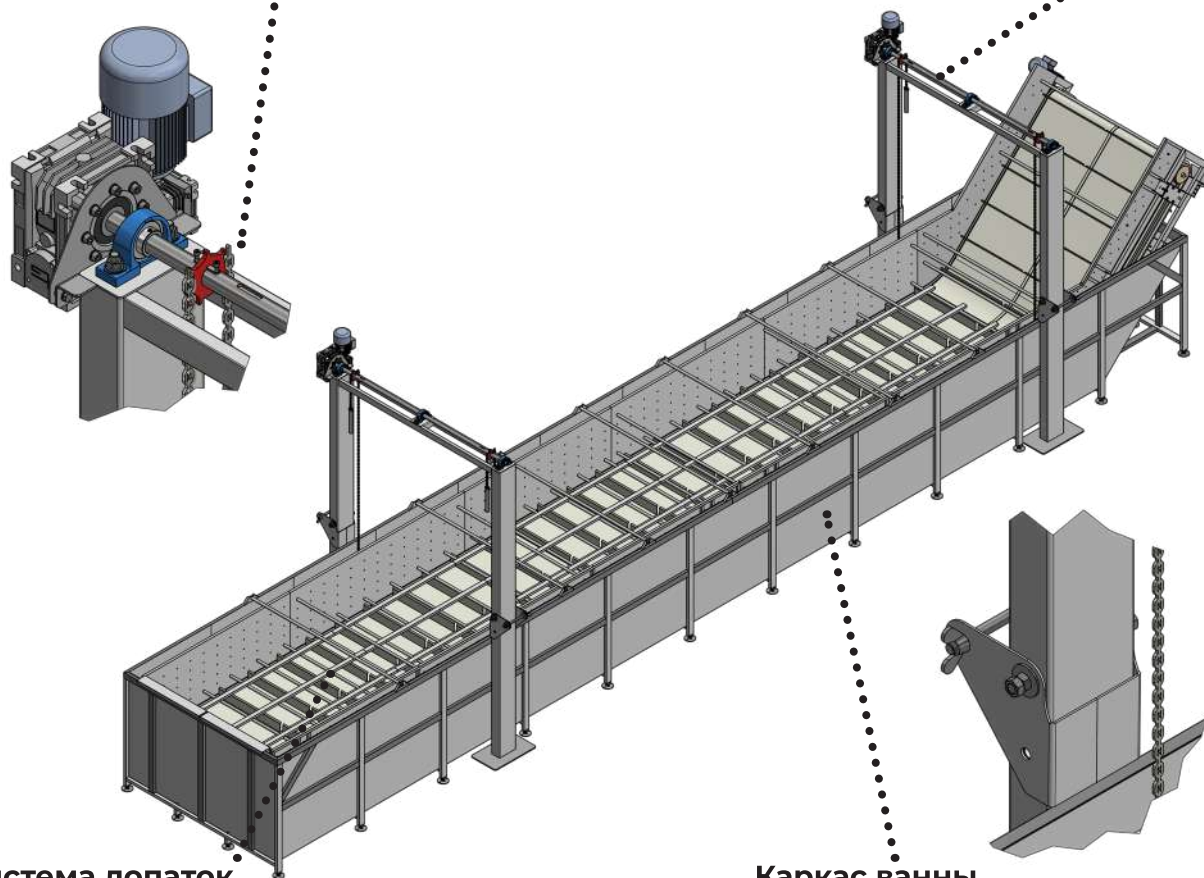
17

Цепной механизм
подъема конвейера
из ванны

Несущие опоры
подъемного механизма

Система лопаток
для захвата продукта

Каркас ванны
из нержавеющей стали AISI 304



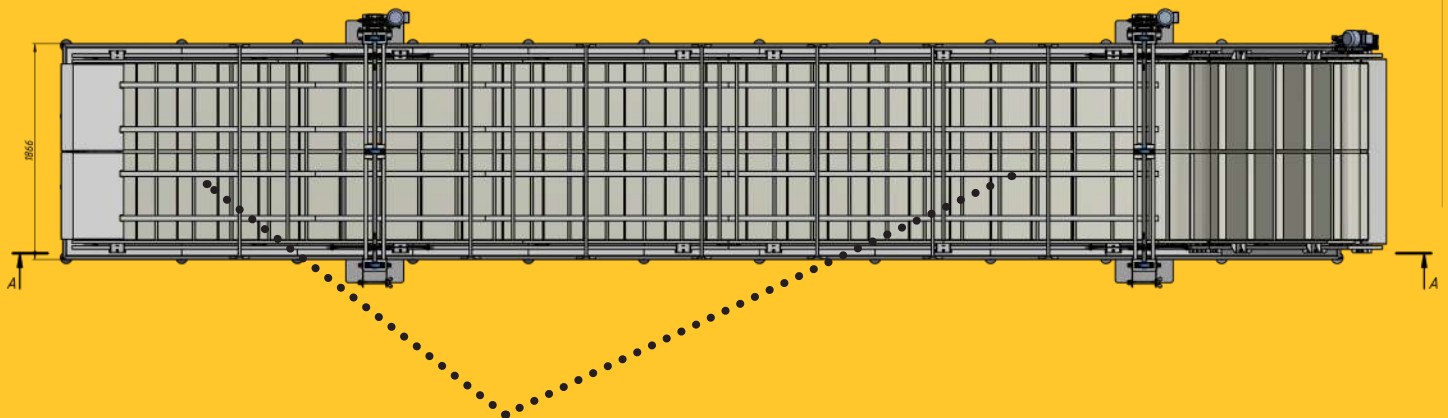
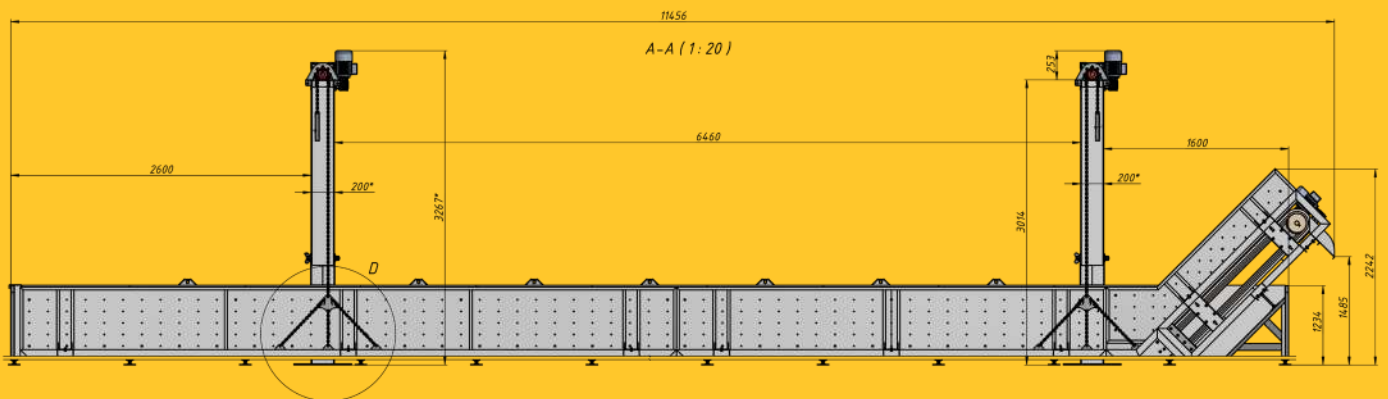
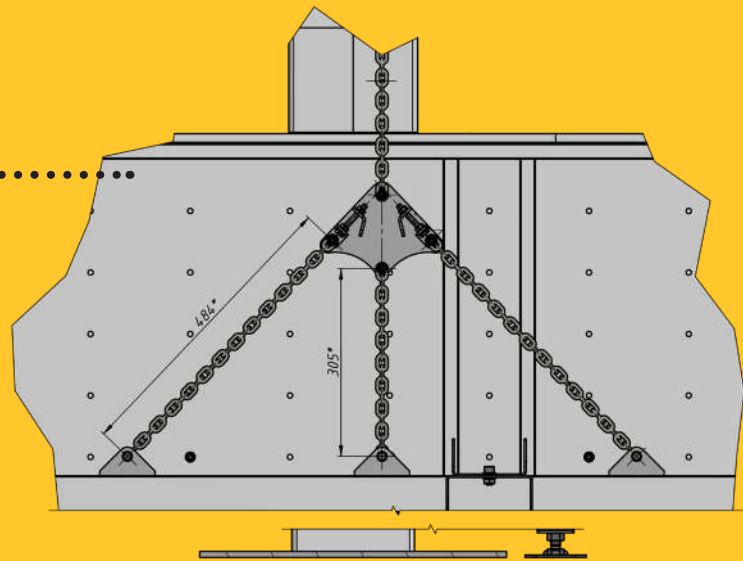
Водяной паро-барботажный дефростер применяется на рыбоперерабатывающих предприятиях для разморозки блочной и штучно замороженной рыбы для дальнейшей переработки.

Оборудование представляет из себя ванну с водой, внутри которой находится модульный нержавеющий конвейер с лопатками. Под конвейером располагается система трубопроводов для подачи воды и пара.

Компоненты

Дополнительные борта.....
для удержания рыбы
в пределах движения
ленты

18



Система трубопроводов подачи пара

Конвейерное оборудование

Компания «АГРОПРОМХОЛОД» производит конвейеры (транспортеры), конвейерные линии и рольганги для различных отраслей пищевой промышленности **любой сложности.**

19



Характеристики конвейеров с модульным полотном:

лента модульная пластиковая S.25-S.50 (PE, PE+,PP, POM).

Тип конвейера:

Z-образный, L-образный, прямой, наклонный, поворотный.

Ширина рабочей поверхности полотна: 200-1500 мм.

Высота борта: 50-200 мм.

Длина промежуточной секции: 500-2000 мм.

Мощность привода:

от 0,37кВт до 3 кВт (в зависимости от длины и ширины конвейера).

Материал:

нержавеющая сталь AISI 304

Высота стоек опор: от 200мм до 2000мм.

Тип опор: регулируемая винтовая, колесная.



20



Наши клиенты

21



ИНСКОЙ
ДОСТОЙНЫЕ ХЛЕБА



ОСТАНКИНСКИЙ ЗАВОД
БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ВИЖЕР
кондитерская фабрика



22



И многие другие



НАШИ КОНТАКТЫ

ООО «Агро-Пром-Холод»

МО, г. Щелково,
ул. Беляева д. 54с6
+7 (800) 600-88-42
+7 (915) 158-29-79
agro-ph@mail.ru
agro-prom-holod.ru