

Модульные холодильники

Скребок теплообменники

Холодильники (для охлаждения вина и виноматериала, суслы и винограда)

Предназначены для охлаждения продукции (винограда, суслы, виноматериала). В модульном исполнении отличаются компактностью, мобильностью, простотой установки и монтажа.

Обеспечивают значительную экономию электроэнергии при заказе в мультикомпрессорном (многоконтурном) исполнении

- трубопроводы и внутренние контуры AISI 304
- корпус - оцинкованные панели с покрытием из порошковой краской
- произв. 4 000 – 1 000 000 Ккал/ч
- хладагент R 407
- защита от замораживания испарителя
- бункер
- насос циркуляции
- 2 модуля охлаждения
- электрическая панель управления



Холодильники с тепловым насосом (для охлаждения, а так же подогрева виноматериала)

Бункеры для хладагента (с теплоизоляцией)

Емкость от 5 до 50 Гл

Теплообменники («труба в трубе»)

Исполнения с разными диаметрами труб для охлаждения вина, суслы, а так же давленого и цельного винограда AISI 304, произв. 12 000 – 1 000 000 Ккал/ч

- секционная рама с трубчатыми модулями разных диаметров труб
- термометры регулирования входной и выходной температур продукта и хладагента
- термоизоляционные и спиральные трубы (по запросу)
- Высокий коэффициент теплопередачи
- Высокая степень санитарной обработки



Насосы

Роторные насосы T 40 – 60 – 80



(декантирование вина, суслы, пищевых продуктов) AISI 304, произв. 100 - 350 Гл/ч

Поршневые насосы PST



(декантирование вина, ликера, пива, спирта, уксуса т.п.) AISI 316 произв. 40 - 950 Гл/ч - поворотная тележка на 4 колесах - 2 скоростной двигатель



Объемные насосы EVP1 - EVP2

(для целого и давленого винограда (без гребней) и мезги) AISI 304, произв. 20 - 22 т/ч

Насосы шнековые «моно» T / Насосы шнековые «моно» V



AISI 304, «моно» T с бункером (для цельного винограда, мезги) Произв. 6 - 50 т/ч «моно» V с расширительной емкостью (для жидких продуктов) Произв. 0,3 - 600 Гл/ч - Возможность создания большого напора



Перистальтические насосы PEV 60 – 150 – 280 – 300 – 600 (насосы последнего поколения)

Главное достоинство – универсальность, возможность перекачки любых жидкостей и вязких продуктов (в том числе мезги и давленого винограда)

Осуществляют перемещение продукта без окисления, взбивания, эмульгации, сдавливания винограда и косточек

Обеспечивает отсутствие контакта продукта с толкающим элементом AISI 304, произв. 10 - 520 Гл/ч - байпас - переключатель давления безопасности



Фильтрационное оборудование

Пластиначатые фильтры FRC 20 – 40 – 60 – 80 – 100 - 150 (для спокойных жидкостей) Пресс-фильтры FRP 20 – 30 – 40 – 50 – 60 (для газированных жидкостей)



AISI 304, площадь фильтрации 2м²- 54м² произв. по вину до 10 Гл/м2 (при использовании стерилизующих пластин -50%) произв. по маслу до 4 Гл/м² произв. по газированным продуктам 12 - 150 пластин (из AISI 304 или из Noryl (GE Plastics)) Пластины : 40x40 мм; 50x50мм; 60x60 мм.

Кизельгуровые фильтры с ручной разгрузкой FRM 2-3-4-5-6 Кизельгуровые фильтры с автоматической разгрузкой FRA 5-10-15-20*

AISI 304, площадь фильтрации 2м² - 25 м² горизонтальные пластины репсовая сетка 80мк, манометры давления на входе/выходе, центробежный насос подачи продукта, дозирующий мембранный насос, окно визуального контроля процесса, внутренняя фильтрация остатка (кроме мод. FRA5), автоматическая выгрузка кизельгура *



Барабанные вакуум-фильтры SV 3 – 5 – 10 – 15 - 20

Современные системы фильтрации применяют для высокопроизводительной и эффективной фильтрации суслы и осадков

AISI 304, произв. 4,5 – 30 Гл/ч, объем 600 – 3 200 л - Простота эксплуатации и высокая производительность - Фильтрация осадка « в порошок» - Автоматическая промывка барабана Быстрая окупаемость за счет безотходного использования виноматериалов



Фильтрационное оборудование и технологии

Тангенциальная фильтрация FTG 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 8 (технология «CROSS FLOW»)



Современная технология заменяющая несколько видов фильтрации Обеспечивает сокращение издержек производства, снижение себестоимости продукции. Позволяет полностью автоматизировать процесс фильтрации и очистки

Наиболее эффективна при больших объемах переработки виноматериала Гарантированная качественная очистка для любых стандартов

Производительность по отфильтрованному продукту 5 – 140 Гл/ч

Мощность 2,2 - 20 кВт

Достоинства:

- Непрерывный, процесс фильтрации с автоматической очисткой фильтрующих элементов
- Высокая окупаемость за счет отсутствия затрат на расходные фильтрующие материалы (кизельгур, фильтр-картон и т.д).

Системы флотации 50 – 150 – 300

(современная технология оклейки, осветления)

Современная технология позволяющая сократить до 10 раз время оклейки (осветления, очистки ферм. суслы)

Произв. 50 - 300 Гл/ч

- центробежный насос
- дозатор инертного газа (или воздуха) для интенсификация процесса флотации
- измеритель потока для регулировки дозирования компонентов.
- перистальтический насос для точного дозирования желатина
- опционально: перистальтический насос для точного дозирования бентонита, а так же насосы для дозирования других флокулянтов
- два входных фильтра грубой очистки с переключением, для возможности безостановочной работы процесса оклейки (осветления).
- Сокращение процесса осветления до 2 – 6 часов (вместо 2 – 4 суток)
- флокулянты с загрязнениями всплывают вверх, виноматериалы остаются внизу, что позволяет быстро разделить осветленный продукт и слой загрязненных флокулянтов.
- Большая экономия на расходе энергии охлаждения в процессе оклейки



ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ГРУППЫ ЕВРОПЕЙСКИХ КОМПАНИЙ В РОССИИ, УКРАИНЕ И СТРАНАХ СНГ

AG ENGINEERING
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ИНЖИНИРИНГОВАЯ КОМПАНИЯ

ТЕХНОЛОГИИ КАЧЕСТВЕННОГО ВИНОДЕЛИЯ:

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ВИНОГРАДА

ОБРАБОТКА ВИНОМАТЕРИАЛОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

