





г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)

---

## **Изготавливаем любое вспомогательное оборудование для мясо-молочной промышленности**

**Принимаем заказы на  
изготовление деталей и узлов  
из нержавеющей стали: резка,  
гибка, штамповка, сварка,  
механическая обработка.  
Заготовки из нержавеющей  
стали от единичных  
экземпляров до партий.**



г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)

## Диспергатор марки РД-10

Диспергатор является устройством, обеспечивающим гидромеханическую обработку для качественного улучшения структуры (однородности) продукта. Диспергатор используется в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и др. отраслях для приготовления эмульсий повышенного качества.

Принцип работы:

Попадая в диспергатор, продукт под действием угловой скорости вращения проходит через ряд узких щелей между ротором и статором. В результате чего продукт меняет свою консистенцию, становясь более однородным.

### Преимущества

- ◆ Простота в эксплуатации и обслуживании
- ◆ Универсальность конструкции и установочных и соединительных размеров для различных исполнений



*Консультационная поддержка с самого начала.*

*Наш отраслевой профессионализм для всего Вашего предприятия.*

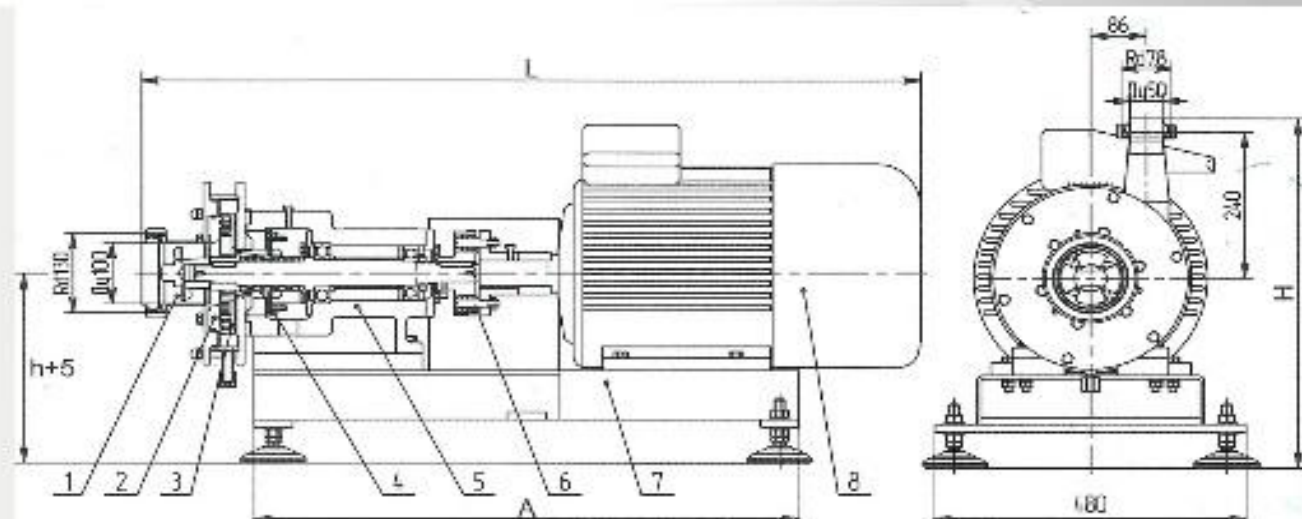
*Мы программируем Ваш успех!*



**Гарантийный срок 12 месяцев**



# Диспергатор марки РД-10



1. Корпус
2. Статор
3. Ротор
4. Узел уплотнений с охлаждением

5. Подшипниковый узел
6. Муфта
7. Рама
8. Электродвигатель

## Технические характеристики

Подача (по воде), м.куб./час, не менее	20
Напор, м.вод.ст., не менее	20
Диаметр всасывающего патрубка, мм.	Ду100
Диаметр нагнетательного патрубка, мм.	Ду50
Скорость вращения ротора, об./мин	2800
Напряжение номинальное, В.	380
Мощность электродвигателя, кВт.	15 - 30
Габаритные размеры, мм, не более	
длина, L	1200 - 1260
длина, А	840 - 900
высота, H	575 - 590
высота, h	310 - 330
Масса, кг, не более	205 - 260



г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
 факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
 сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
 E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)

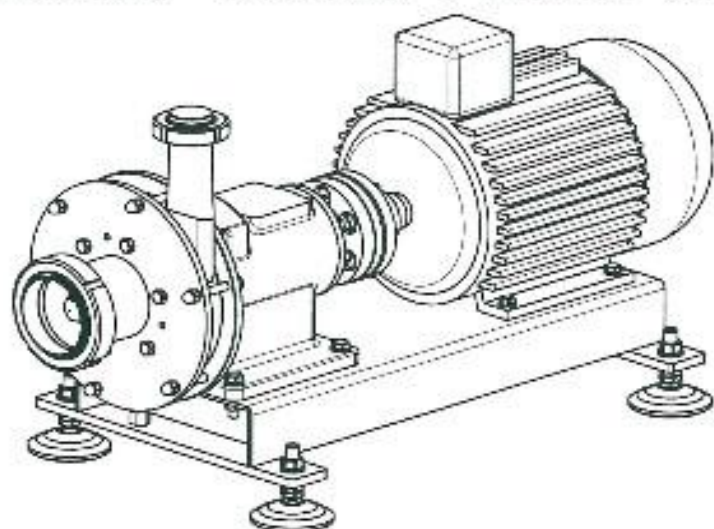


г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: prom-expert@inbox.ru  
www.promexpert.ru

## Диспергатор марки РДН10

*Диспергатор является устройством, обеспечивающим гидромеханическую обработку для качественного улучшения структуры (однородности) продукта. Диспергатор используется в пищевой, косметической, фармацевтической,*

*химической и др. отраслях для приготовления эмульсий повышенного качества.*



### *Принцип работы:*

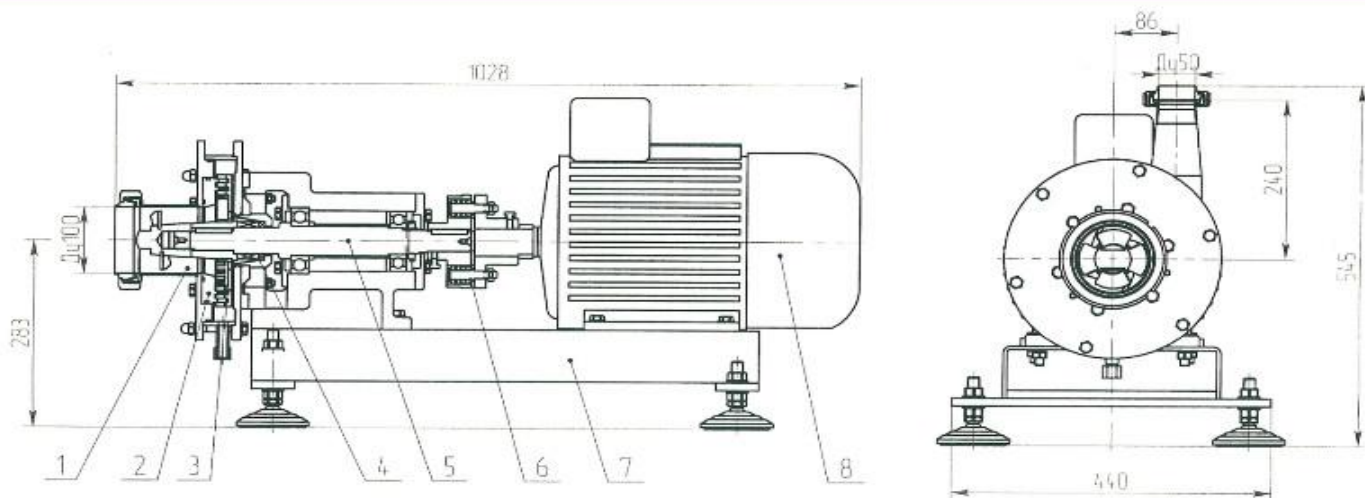
*Попав в диспергатор, продукт под действием угловой скорости вращения проходит через ряд узких щелей между ротором и статором. В результате чего продукт меняет свою консистенцию, становясь более однородным.*

*материалов, разрешенных Минздравом РФ для применения в пищевой промышленности.*

*Все детали, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из*

### Технические характеристики

Подача (по воде), м.куб./час, не менее	20
Напор, м.вод.ст., не менее	20
Диаметр всасывающего патрубка, мм.	Ду100
Диаметр нагнетательного патрубка, мм.	Ду50
Скорость вращения ротора, об./мин.	2800
Напряжение номинальное, В.	380
Мощность электродвигателя, кВт.	11 – 18.5
Габаритные размеры, длина, мм.	1028x440x545



1. Корпус
2. Статор
3. Ротор
4. Уплотнение

5. Подшипниковый узел
6. Муфта
7. Рама
8. Электродвигатель



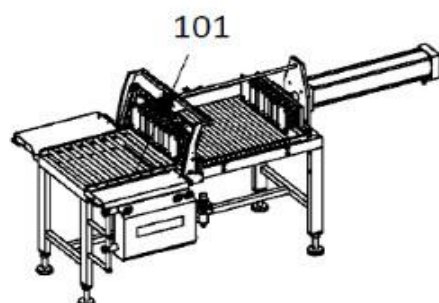
г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
 факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
 сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
 E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)



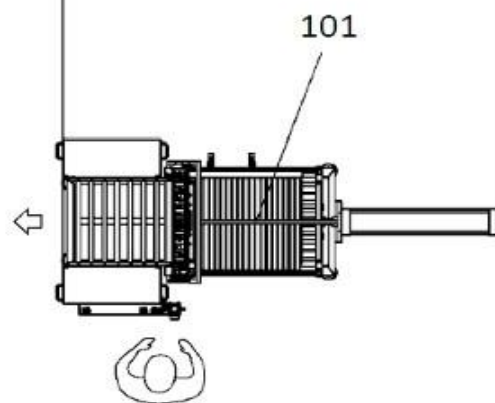
г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: prom-expert@inbox.ru  
www.promexpert.ru

### ЛИНИЯ РЕЗКИ СЫРОВ

Производительность: 3 такта в минуту



са. 2700







г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)

## НАСОС ЦЕНТРОБЕЖНЫЙ

### Для пищевой промышленности в санитарном исполнении

Электронасосы центробежные серии ОНЦ предназначены для перекачивания молока и сходных с ним по вязкости и химической активности пищевых продуктов.

### Перекачиваемые продукты

- ◆ Молоко, сливки, обрат, сыворотка, сырное зерно
- ◆ Соки, сиропы, пиво
- ◆ Масло подсолнечное
- ◆ Соляные и моющие растворы
- ◆ Эмульсии
- ◆ Виноматериалы

### Преимущества

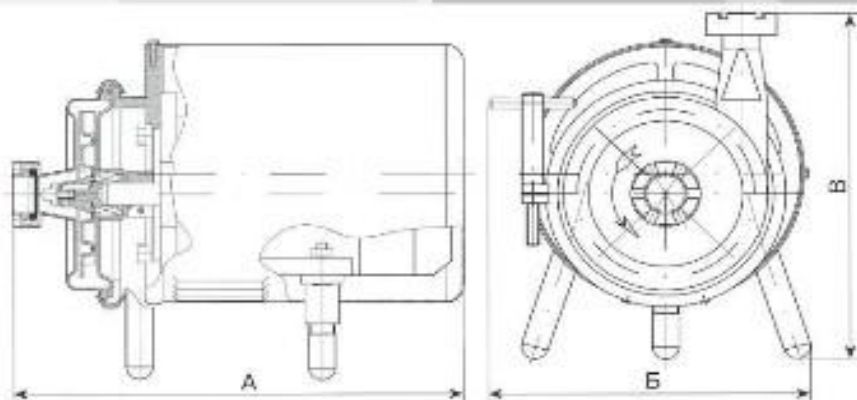
- ◆ Открытое рабочее колесо
- ◆ Надежное торцовое уплотнение с различными парами трения
- ◆ Торцевые уплотнения одинарные и двойные
- ◆ Низкий уровень
- ◆ Малое электропотребление и эксплуатации, надежность и долговечность



**Гарантийный срок 12 месяцев**



# НАСОС Центробежный



Производим оборудование  
для молокозаводов  
диспергаторы, гомогенизаторы,  
сепараторы, танки.

Насосы имеют Гигиеническое заключение Министерства здравоохранения РФ и сертификат соответствия Госстандарта России.

При заказе нестандартного оборудования необходимо заполнить опросный лист, и если это необходимо, наша фирма произведет изменения в серийных моделях под конкретные технические требования заказчика.



г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)



г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)

# ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ

## Санпропускники, сточные каналы и решетки



Сточный канал с прямым  
выходом KS-170



Угловая сточная решетка  
с крышкой из полосовой стали DN-K1



Сточные решетки с  
отводом DN50



Прямая сточная решетка  
с крышкой из полосовой  
стали DN-P3



г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: [prom-expert@inbox.ru](mailto:prom-expert@inbox.ru)  
[www.promexpert.ru](http://www.promexpert.ru)

## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ на станцию гигиены

Станция гигиены предназначена для дезинфекции рук и подошв обуви (Станция гигиены с отливной частью).

Принцип работы заключается в том, что с момента вложения рук в дезинфицирующий ящик, фотозлемент вызывает распыление на руки химического средства. После дезинфекции рук система дает возможность прохода через турникет.

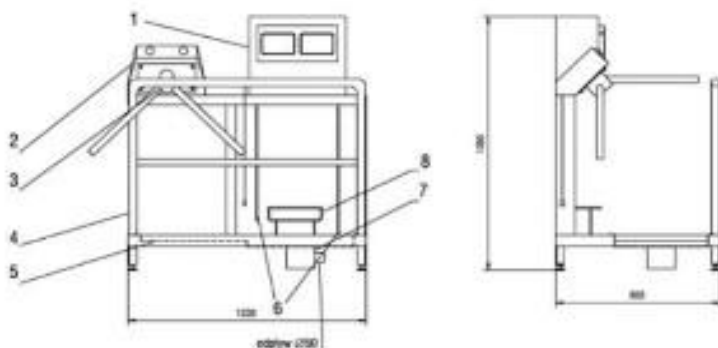
Станция выполнена из кислотоупорной стали.

Отливная часть (ванна) построена таким образом, что в первую очередь дезинфицирует подошвы, а потом дает возможность стекания перед входом в производственную часть.



В состав станции входит:

1. Дезинфицирующий ящик;
2. Управляющий ящик;
3. Турникет ;
4. Рама;
5. Отливная часть (ванна);
6. Провод подводящий и отводящий жидкостью;
7. Отводная решетка;
8. Полка на емкость с хим. средством;
9. Питание - 220V.



Цена: 220 000 рублей





г. Барнаул, ул. Кулагина, д. 28, оф. 335  
факс (3852) 50-15-76, тел. 77-55-16  
сот. 8-913-213-65-75; 8-903-947-11-24  
E-mail: prom-expert@inbox.ru  
www.promexpert.ru

## Переходная мойка обуви

Переходная мойка подошв резиновой обуви позволяет эффективно чистить подошвы резиновой обуви после выхода из производственных помещений и входа в социальные помещения .

Процесс очистки начинается с включения вращения щеток с помощью фотоэлектрического датчика вращения щеток и открытие истечения моющего дезинфекционного средства подаваемого на волосе щеток. Оборудование этого типа является необходимым элементом санитарных шлюзов.

- Сегментное строение щеток – простая замена сегмента
- Модульная система подготовки раствора – простота обслуживания (система установлена в отдельном ящике вместе с коммандо-контроллером мойки)
- Включение и выключение по вариантам (реле времени с фотоэлементом или включающий и выключающий фотоэлемент)
- Простота мытья моющей камеры.

Перечень основных элементов мойки:

1. Фотоэлектрический датчик перехода
2. Шкаф электрического и гидравлического управления
3. Подсоединение к источнику воды ( $G_p=1/2''$ )
4. Отвод стоков с мойки ( $D_k=50\text{мм}$ )
5. Бачок на моющее средство

Цена: 280 000 рублей

