Описание оборудования по цехам

1. Участок выработки творога
   1. Автомат для фасовки творога АРМ Fasa Siemens 1500 упак/час. – 1 шт.
   2. Котел – плавитель для плавленного сыра ТПКС (1 заправка – 80 кг, 4 плавки в час – 360 кг/час) – 1 шт.
   3. Ванны творожные 2,5 м3 – 3 шт.
2. Установка прессования и охлаждения творога Митрофанова тип УПТ – 2 шт.
3. Производственный цех
   1. Сепаратор самоочищающийся ОСНС 5 тн в час – 1 шт.
   2. Гомогенизатор 5000 – 1 шт.
   3. Емкость для сметаны 1,5 м2 – 2 шт.
   4. Емкость для молока 5 м2 – 2 шт.
   5. Сепаратор Т10м2Т 2,5 тн в час – 1 шт.
4. Охладитель – 1 шт.
5. Линия выдува ПЭТ бутылок
6. Видеоджет-принтер – 1 шт.
7. Основной цех
   1. Фасовочное оборудование: Автомат АДНК, Линия розлива-Я1-ОРП
   2. Видеоджет-принтер – 1 шт.
   3. Емкость для ряженки 3,0 м2 – 1 шт.
   4. Емкость для кефира 3,0 м2 – 1 шт.
   5. Емкость для простокваши 3,0 м2 – 1 шт.
   6. Емкость для молока пастеризованного 8,0 м2 – 1 шт.
   7. Емкость для молока пастеризованного 5,0 м2 – 2 шт.
   8. Установка прессования и охлаждения творога Митрофанова тип УПТ – 2 шт.
   9. Маслообразователь П10ЛО 5 тн/час – 1 шт.
   10. Вакуумный упаковщик – 1 шт.
   11. Емкость для сметаны 3,0 м2 – 2 шт.
   12. Емкость для ряженки 1,5 м2 – 1 шт.
   13. Фасовщик для сметаны Алур 800 шт/час – 1 шт.
8. Приемка
   1. Станция для приемки и охлаждения молока – 1 шт.
   2. Сепаратор самоочищающийся ОСНС 5 тн в час – 1 шт.
   3. Сепаратор Т10м2Т 2,5 тн в час – 1 шт
   4. Емкость для молока 8,0 м2 – 3 шт.
   5. SIP-мойка и оборудование к ней – 1 шт.
   6. Гомогенизатор 5000 – 1 шт.
   7. Гомогенизатор 2500 – 1 шт.
   8. Пастеризационно-охладительная установка ПОУ10000 – 1 шт.
   9. Емкость для молока 8,0 м2 – 3 шт.
   10. Охладитель – 1 шт.
   11. Вытяжка (приточно-вытяжная) – 1 шт.
   12. Компрессор – 2 шт.