



APV продукция от А до Я



Центральный офис ООО «Тапфло», тел. (044) 222-68-44, факс: 222-68-45, моб. (050) 477-99-60

APV – Восток (Днепропетровская, Донецкая, Запорожская, Кировоградская, АР Крым, Луганская, Николаевская, Полтавская, Сумская, Харьковская, Херсонская обл.)

тел.: (050) 413-49-66

e-mail: apv-ukraine.east@tapflo.com.ua

APV – Запад (Винницкая, Волынская, Житомирская, Ивано-Франковская, Закарпатская, Киевская, Львовская, Одесская, Ровенская, Тернопольская, Черкасская, Черниговская, Черновецкая, Хмельницкая обл.)

тел.: (050) 355-89-99

e-mail: apv-ukraine.west@tapflo.com.ua

Автоматизация и Эффективность Сервисные решения – APV FactoryExpert



В настоящее время существует жесткая конкуренция на рынке пищевой продукции и напитков; производителям нелегко оставаться конкурентоспособными. Все труднее отвечать высоким и разнообразным запросам покупателей. Основной задачей на данный момент является достижение многообразия, высокого качества, а также высоких гигиенических характеристик продуктов одновременно.

Кроме того, необходимо обеспечение точного контроля над производственными процессами, высокой производительности и соответствия пищевым стандартам.

FactoryExpert – это сервисная программа APV «Автоматизация и Эффективность», которая сочетает инновационные решения с переналаживаемым техническим применением на открытых площадках для соответствия спецификациям наших клиентов по автоматизации.

Мы предлагаем современные решения по автоматизации и сервис, соответствующие международным стандартам, основанные на профессиональных знаниях и опыте, отвечающие необходимым требованиям. FactoryExpert помогает нашим клиентам повысить эффективность установок и бизнеса в целом.

Программа APV FactoryExpert может включать системы управления и интерфейсы человек-машина различных производителей - Siemens, Rockwell, Mitsubishi, Wonderware и др., что обеспечивает разнообразие предлагаемых нами решений.

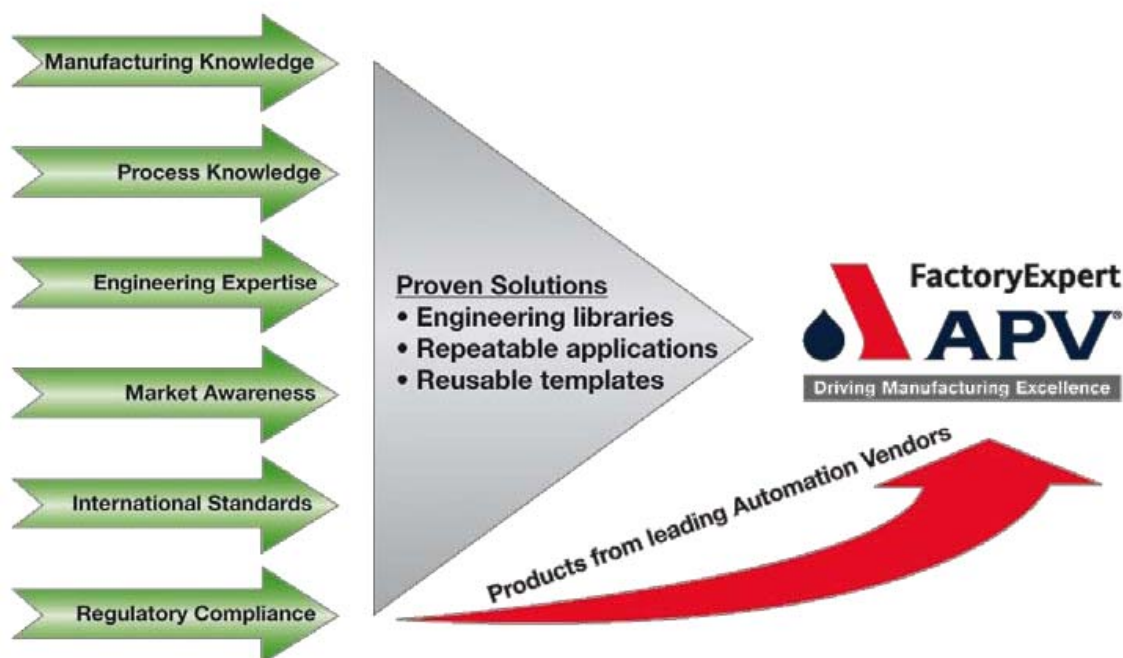
Потоки создания ценностей APV FactoryExpert

APV FactoryExpert включает пять основных потоков создания ценностей, которые соответствуют требованиям наших клиентов по автоматизации и производству.

- **Automation Service** – для автоматизационного оборудования клиентов – включает программы по обслуживанию и поддержке, запасные части и т.п., поддерживая и улучшая состояние установки для увеличения ее срока службы.
- **Automation Migration** – программа предназначена для устаревшего и вышедшего из употребления оборудования. Automation upgrade – для систем, нуждающихся в дополнительной функциональности, чтобы соответствовать современным требованиям автоматизации и управления.
- **Automation Systems** (Системы автоматизации), включающие PLC (ПЛК) и HMI (интерфейс человек-машина), являются частью нашего проектного предложения. Они предназначены как для отдельной установки на платформе, так и для установки, требующих различных решений по автоматизации.
- **MES Applications** (MES применение) помогает повысить эффективность производства и оборудования, оптимизировать производство, улучшить качество. Мы предлагаем ряд технических типов применения, предназначенных для отправления необходимой информации в необходимое время, необходимым людям, в необходимом контексте, что, в конечном итоге, оптимизирует производство.
- **ERP Integration solutions** (Интеграционные решения) приспособливают автоматизационные системы заводского цеха к предприятиям или отрасли бизнеса наших клиентов.

Мы также предлагаем Performance Services (Программа по обеспечению эффективности), которая позволяет нашим клиентам максимально выгодно использовать свои вложения.

APV является лидирующим поставщиком интегрированных систем управления и информации. У нас есть более чем 30-летний опыт успешного продвижения инженерных решений на мировом рынке.



Проекты



Менеджмент специализированных проектов для быстрой, рентабельной установки и максимально эффективной работы с первого дня

Компания APV занимается небольшими, среднего размера и крупномасштабными проектами для молочной, пищевой, пивоваренной отраслей, для производства безалкогольных напитков, соков, а также химической отрасли и промышленной ферментации по всему миру.

Небольшими проектами, такими как пилотные установки, отдельные производственные линии и обновления, обычно занимаются наши местные инженеры и менеджеры проектов. Более крупные проекты, например, в районах, где отсутствует соответствующая инфраструктура; типы применения с усовершенствованной технологией и т.п. требуют участия дополнительных высококвалифицированных специалистов. Поэтому эти проекты обычно ведет один из наших региональных технических центров в Дании, Франции, Великобритании, США или Австралии.

Менеджмент проектов APV организован так, чтобы всегда завершать проекты в срок, в рамках бюджета и в соответствии со спецификациями. Сочетание гибкости, знаний и быстрого реагирования местных ресурсов с глобальными знаниями APV позволяет нам обеспечить наилучшие результаты для наших клиентов с точки зрения времени производства, качества, производительности и прибыли на инвестированный капитал.

Наши местные организации и партнеры также обеспечивают быструю и эффективную поддержку клиентам, что помогает удерживать и развивать конкурентоспособное положение на рынке.

Пластинчатый испаритель с поднимающейся/падающей пленкой



Спецификация

Область применения

Пищевые продукты, сок, молочные продукты, например, снятое молоко; мясной и растительный бульон, кофе, сахар и желатин

Описание

Пластинчатый испаритель с поднимающейся и падающей пленкой и сепараторами пара/жидкости, предназначенными для вакуума. Предоставляются пластины двух размеров для небольших и более крупных установок. Превосходный выбор для приготовления пюре и подобных продуктов. Подходит для продуктов до 600 ц/с.

Производительность: 100 - 10,000 кг/ч

Температура продукта: 26 - 100°C

Давление: 0.034 - 2 бар

Размеры: В зависимости от производительности.

Опции

Полная интеграция и автоматизация процесса. Для установок по производству соков может предоставляться система восстановления запахов.

Преимущества

- Улучшенное качество пищевых продуктов.
- Небольшая высота помещения
- Легкий доступ для очистки
- Варьирование производительности за счет добавления пластин

Продукция APV

Смешивание и перемешивание

Размешивание, смешивание и перемешивание продуктов являются основными процессами, к примеру, в молочной, пищевой, косметической и фармацевтической отраслях промышленности. Нередко жидкие продукты включают компоненты, которые могут растворяться, или содержат диспергированные частицы различных размеров. Хорошим примером продукта, состоящего из смеси диспергированных компонентов, является молоко, которое состоит из жиров, белков, углеводов, минералов и воды.

Наиболее быстрым способом достижения дисперсии является использование механической поперечной силы. Смешивание и перемешивание являются основными технологиями APV. APV предлагает специальные системы смешивания и перемешивания, включая мешалки жидких продуктов, порционные и непрерывные мешалки для блендеров, - для обработанных пищевых продуктов, напитков, молочной, фармацевтической, нефтяной, химической отраслей и обработки воды. Диапазон продуктов Flex-Mix представлен ниже.



Ликвивертер Flex-Mix™

Смешивание «жидкость/жидкость», «жидкость/сухие вещества», «жидкость/партикуляты»

Спецификация

Область применения

Молоко, соки, соки с мякотью, десерты, пюре, фруктовые добавки и консервы, детское питание, молочные продукты, кетчуп, соусы

Описание

Модуль с ручным управлением для порционного смешивания, встроенного смешивания в одной или более емкостях гидратации, или непрерывного смешивания, с опцией встраивания в полностью автоматические системы. Предоставляется стандартный модуль и модуль с опцией высокоскоростного смешивания.

Стандартные размеры/производительность: Различные головки смешивания и размеры емкостей:
250, 500, 1000, 2000 и 3000 л
Температурный диапазон: -10 - 110°C
Давление: 0 - 0.5 бар

Преимущества

- Простота и гибкость одновременно
- Низкий CAPEX
- Высокая скорость растворения благодаря квадратной форме
- Возможность полного дренажа для улучшения гигиенических свойств и минимизации отходов
- Прямая передача уменьшает износ частей
- Промывное двойное механическое уплотнение вала может изготавливаться из материала, запрошенного покупателем, в зависимости от типа применения
- Простота обслуживания

Flex-Mix instant

Вакуумное смешивание для рекомбинирования и высокоскоростного эмульгирования

Спецификация

Область применения

Молоко, соки, десерты, пюре, детское питание, молочные продукты, соусы.

Описание

Предназначен для порционного смешивания, встроенного смешивания в одной или более емкостях гидратации, или непрерывного смешивания в закрытых системах с вакуумной транспортировкой сухих веществ.

Преимущества

- Высокоскоростное смешивание обеспечивает высокий уровень потребления сухих веществ
- Во время смешивания происходит удаление воздуха, что увеличивает время работы и обеспечивает постоянно высокое качество
- Обеспечение закрытого, непрерывного производства, что, в свою очередь, повышает производительность
- Гибкость – работает с большим числом формул



Стандартные размеры/производительность: Различные головки смешивания и размеры емкостей:
500, 1000, 2000 и 3000 л. Производительность

Температурный диапазон:

Давление:

сухих веществ до 20,000 кг/ч в зависимости от типа сухих веществ.

-10 - 110°C

-1.0 - 0.5 бар по манометру

Flex-Mix устройство обработки

Гибкая система смешивания и обработки сложных и составных продуктов



Спецификация

Область применения

Партикулированные жидкие пищевые продукты, фруктовые добавки и консервы, кондитерские изделия, детское питание, супы, кетчуп, майонез, заправки, плавленый сыр, сливочный сыр, сырные спреды, десерты, сливки, лосьоны, гели.

Описание

Гигиенический порционный (периодический) процесс обработки, стерилизации и охлаждения, занимающий практически то же время, что и непрерывный процесс. Особый дизайн мешалки для деликатной обработки и защиты целостности продукта.

Опция

Высокоскоростной модуль смешивания для эмульсификации. Особые комбинации этапов производственного процесса.

Преимущества

- Деликатная обработка, внутренняя циркуляция
- Высокоскоростное смешивание для эмульгирования
- Обработывает включения партикулята
- Нагревание при помощи кожуха или прямая паровая инжекция
- Закрытая система с опциями вакуума/промыва
- Быстрая подготовка партии

Стандартные размеры/производительность:

250, 500, 1,000, 2,000 и 3,000

Температурный диапазон:

-10 - 110°C (143°C только емкости под давлением)

Давление:

-1 - 0.5 бар по манометру (3 бар по манометру для емкостей под давлением)



Механическая мешалка Power-Mixer

Асептическая встроенная мешалка с технологией дисперсии «жидкость/жидкость» и «жидкость/газ»

Спецификация

Область применения

Десерты, спреды, мякоть, пюре, фруктовые добавки и консервы, кондитерские изделия, детское питание,

молочные продукты, майонез, заправки, сырные спреды, эмульсии, сливки, лосьоны, гели.

Описание

Отдельная, встроенная мешалка подходит для дисперсии «жидкость/жидкость» и «жидкость/газ». Асептическое смешивание – опция.

Преимущества

- Асептическая аэрация
- Эмульгирование
- Непрерывное смешивание
- ПЛК стандарт во всех асептических системах
- Удобство в эксплуатации, плавная и безаварийная работа
- Предварительная сборка и тестирование на заводе

| | | | |
|---|--------|-------|--------------|
| Стандартные размеры/производительность: | PM750 | 250 | - 1,100 кг/ч |
| | PM1150 | 600 | - 2,100 кг/ч |
| | PM1550 | 750 | - 3,100 кг/ч |
| | PM2250 | 2,500 | - 5,100 кг/ч |

Температурный диапазон: -10 - 150°C

Dar Mix +

Встроенная мешалка для смешивания масла и масляных спредов



Спецификация

Область применения

Масло, масляные спреды

Описание

Компактная и высокоэффективная встроенная мешалка. Интенсивность смешивания (обор./мин.) контролируется преобразователем частоты

Температура:

Преимущества

- Применяется для продуктов, как с большой, так и с маленькой степенью вязкости
- Достижение гомогенного продукта
- Отсутствие контакта продукта с подшипниками
- Компактный дизайн
- Очистка проводится одновременно с трубопроводом

Центробежный насос PUMA+

Надежный насос для стандартных типов применения



Спецификация

Область применения

Передача жидкости в молочной и пищевой промышленности, смешивание при производстве безалкогольных напитков, обработка пищевых продуктов и СІР системы

Описание

Одностадийные насосы, не нуждающиеся в трудоемком обслуживании; сервис проводится быстро и просто. Уплотнение вала фронтальной загрузки можно заменить без извлечения задней

пластины. Насосы PUMA+ всех размеров снабжены тем же уплотнением вала, которое используется в насосах W+. Спроектированы в соответствии с требованиями EHEDG, первоклассными гигиеническими стандартами.

Уплотнительный материал: EPDM, FPM

Расход потока: До 135 м³ 50 Hz
Давление: До 7,8 bar @ 50 Hz (260ft)

Преимущества

- Простое обслуживание
- Конкурентная стоимость
- Изнашиваемые детали соответствуют насосам W+

Гомогенизаторы

Компания APV признанный лидер в производстве гомогенизаторов. Гомогенизаторы Rannie и Gaulin используются широко в молочной промышленности, производстве напитков, пищевой промышленности. Они также используются в фармацевтической промышленности, в некоторых биотехнологических и химических приложениях. APV предлагает широкий ряд гомогенизаторов, включая лабораторные, для экспериментальных заводов, производственные модели, сотни инновационных решений даже для весьма специальных приложений. Какой бы ни был ваш запрос, мы можем предложить вам гомогенизатор.

Производительность гомогенизаторов APV может достигать 50 000 л/ч и давление 2000 бар. Дополнения включают гомогенизирующие клапаны и материалы, а также звукоизоляционные кабины для понижения шумовых эмиссий в моделях с большей производительностью.

- Все гомогенизаторы имеют сертификат 3A
- Все гомогенизаторы отвечают Европейским стандартам
- Все гомогенизаторы могут поставляться с сальниками, одобренными FDA
- Все гомогенизаторы имеют сертификат EHEDG

Гомогенизатор высокого давления Rannie 5/Gaulin 5

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда приложений



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или корпусом клапана, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность Rannie: 80 - 900 л/ч

Gaulin: 180 - 850 л/ч

Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C

Давление: Rannie: 200 -1,000 бар

Gaulin: 210 - 600 бар

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):

Rannie: 1,260 x 720 x 1,200

Gaulin: 1,230 x 710 x 1,200

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (ручная/автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 15/Gaulin 15

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда приложений



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или корпусом клапана, состоящим из 3 частей.

Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность: Rannie: 100 - 3300 л/ч
Gaulin: 450 - 3000 л/ч
Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C
Давление: Rannie: 150 -1500 бар
Gaulin: 170 - 600 бар
Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):
Rannie: 1,390 x 1290 x 1820
Gaulin: 1,440 x 1,290 x 1,730

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (ручная/автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 24/Gaulin 24 Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда аппликаций

Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или корпусом клапана, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.



Производительность: Rannie: 500 - 5,200 л/ч
Gaulin: 700 - 10,200 л/ч
Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C
Давление: Rannie: 150 -1000 бар
Gaulin: 70 - 600 бар
Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):
Rannie: 1,390 x 1290 x 1820
Gaulin: 1,440 x 1,290 x 1,730

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (ручная/автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 37/Gaulin 37

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда аппликаций



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или корпусом клапана, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность: Rannie: 1,000 - 8,200 л/ч

Gaulin: 1,600 - 11,200 л/ч

Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C

Давление: Rannie: 150 -1000 бар

Gaulin: 100 - 600 бар

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):

Rannie: 1,390 x 1290 x 1820

Gaulin: 1,440 x 1,290 x 1,730

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 55/Gaulin 55

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда приложений



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или корпусом клапана, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность: Rannie: 600 - 12,500 л/ч

Gaulin: 1,600 - 11,200 л/ч

от 105°C до 180°C

Rannie: 150 - 1500 бар

Gaulin: 100 - 600 бар

Стандартная температура продукта:

Давление:

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):

Rannie: 1,650 x 1,380 x 1,820

Gaulin: 1,720 x 1,380 x 1,680

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 110T/Gaulin 110T

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда приложений



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или клапанным корпусом, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных

опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность: Rannie: 2500 - 21000 л/ч
Gaulin: 5000 - 21000 л/ч

Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C

Давление: Rannie: 150 -1000 бар
Gaulin: 150 - 600 бар

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):

Стандартный механизм: 2450 x 1620 x 1450

Расширенная версия: 2650 x 1620 x 1450

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (ручная), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 132Q/Gaulin 132Q

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда аппликаций



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

5-и плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или клапанным корпусом, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность: Rannie: 7000 - 30000 л/ч
Gaulin: 16000 - 34000 л/ч

Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C

Давление: Rannie: 150 -600 бар
Gaulin: 100 - 210 бар

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):

Стандартный механизм: 3190 x 1890 x 1590

Расширенная версия: 2860 x 1890 x 1640

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 132T/Gaulin 132T

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда аппликаций



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или клапанным корпусом, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

| | |
|-----------------------------------|--|
| Производительность: | Rannie: 4000 - 22000 л/ч Gaulin: 7400 - 19500 л/ч |
| Стандартная температура продукта: | от 105°C до 180°C |
| Давление: | Rannie: 200 -1000 бар Gaulin: 210 - 600 бар |

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм):
Стандартный механизм: 3010 x 1580 x 1720
Расширенная версия: 3030 x 1580 x 1640

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 185Q/Gaulin 185Q

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда приложений



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

5-и плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или клапанным корпусом, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных. Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

| | |
|-----------------------------------|--|
| Производительность: | Rannie: 10000 - 45000 л/ч Gaulin: 20000 - 50000 л/ч |
| Стандартная температура продукта: | от 105°C до 180°C |
| Давление: | Rannie: 150 -650 бар Gaulin: 100 - 250 бар |

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм): 3480 x 2150 x 1710

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Звуконепроницаемая камера
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор высокого давления Rannie 315

Высокоэффективный гомогенизатор для широкого ряда приложений



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

3-х плунжерный гомогенизатор, оборудованный моноблочным корпусом, или клапанным корпусом, состоящим из 3 частей. Большой выбор стандартных опций, также как и специальных.

Материалы для плунжеров, сальников, клапанов насоса, клапанов седел и уплотнений подбирается согласно вашей аппликации.

Производительность: Rannie: 8000 - 35000 л/ч

Стандартная температура продукта: от 105°C до 180°C

Давление: Rannie: 250 - 1000 бар

Размеры одноступенчатого гомогенизатора д х ш х в (мм): 3810 x 2120 x 1910

Опции

Двух этапный монтаж, гидравлика (автоматическая), гомогенизирующие клапаны и плунжеры доступны на выбор по материалу, асептическая конструкция, стартер двигателя, гомогенизация возможна при высоком давлении, смазывание плунжера, кабина управления.

Преимущества

- Низкие затраты на обслуживание
- Конструкция не вредит окружающей среде
- Удобен в обслуживании
- Прост в работе

Гомогенизатор со звуконепроницаемой камерой

Уменьшение шума на 6 dB(A) обеспечивает весьма улучшенные рабочие условия



Спецификация

Область применения

От молочной до фармацевтической промышленности.

Описание

Звуконепроницаемая камера сконструирована так, чтобы уменьшить шумовое излучение, которое производят гомогенизаторы большой производительности. Шумовые уровни не характерны для гомогенизаторов меньше 37 кВт. Изготовлена из нержавеющей стали с внутренней изоляцией.

Размеры д х ш х в (мм): Шумы не характерны для гомогенизаторов с мощностью меньше 37 кВт.

37 кВт: 1770 x 1300 x 1925

90 кВт: 2850 x 1395 x 1750

185 кВт: 3480 x 2150 x 1710

315 кВт: 3990 x 2150 x 1830

Преимущества

- Уровень шума 72-79 dB(A) зависит от производительности и давления
- Уменьшен уровень шума
- Улучшены рабочие условия

Лабораторные гомогенизаторы APV-1000 и APV-2000

Компактная, универсальная конструкция специально разработана для R и D лабораторий



Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, косметическая, химическая, фармацевтическая промышленности и биотехнология.

Описание

Вы можете достичь полного продуктивного результата для эмульсий, дисперсий или разрушения ячейки, и это вы можете повернуть в полномасштабное производство. Гомогенизатор обеспечивает желаемый размер частиц и равномерное распределение, что поможет вам улучшить существующую продукцию и усовершенствовать новые товары.

Производительность: APV-1000: 22 л/ч – мин. пробный образец 150 мл.

APV-2000: 11 л/ч – мин. пробный образец 100 мл

Давление: APV-1000: 1000 бар

APV-2000: 2000 бар

Размеры д х ш х в (мм): 818 х 370 х 620

Опции

Двух этапный монтаж, двухступенчатый клапан гомогенизатора из керамики или карбида вольфрама (дополнительно), сборка пневматической подачи давления, взрывозащищенная конструкция, цилиндрическая асептическая конструкция, цифровой измиритель и адаптер измирителя для второго считывания этапа давления.

Преимущества

- Ровная, тихая и надежная работа
- Маленькая опорная поверхность – подходит для настольного размещения
- Съемные и реверсивные седла клапана насоса из вольфрамового карбида
- Легко читаемый дисплей показателя давления и электронная безопасная система давления

Лабораторные гомогенизаторы 15 MR и 31MR

Спецификация

Область применения

Химическая, пищевая, молочная, косметическая, фармацевтическая промышленности.



Описание

Одноплунжерный, 2-1/8" ход, объемного действия, шаровой клапанный цилиндр, съемный, конусообразный, вольфрам карбидовое седло шарового клапана; съемное уплотнение; трехсторонний клапан и bypass сборка с трубопроводом из нержавеющей стали; одно галлонный сырьевой резервуар из 316 нержавеющей стали. Цилиндр и смачиваемые части из 316 нержавеющей стали. 3 hp и 3-х фазный двигатель, 1800 об/мин, открытый каплеупорный.

Производительность: 15MR: 57 л/ч – мин. пробный образец 150 мл.

31MR: 117 л/ч – мин. пробный образец 100 мл

Температура: до 175 °C

Давление: 15MR: 10000 psi

31MR: 3500 psi

Размеры: высота: 24 "
длина: 36 "
ширина: 38 "
вес: 159 кг

Опции

Подача давления, стерильный процесс, полый цилиндрический блок

Преимущества

- Специальная конструкция для использования в лабораториях и экспериментальных заводах
- Может поставляться с одноступенчатым гомогенизирующим клапанным устройством или двухступенчатым клапанным устройством



Клапанный корпус, состоящий из трех частей Rannie

Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, химическая, косметическая, фармацевтическая промышленности и биотехнологии.

Описание

Удобный клапанный корпус, состоящий из трех частей Rannie, имеет гигиеническую конструкцию.

Производительность: 80 – 45 000 л/ч

Давление: до 1 500 бар

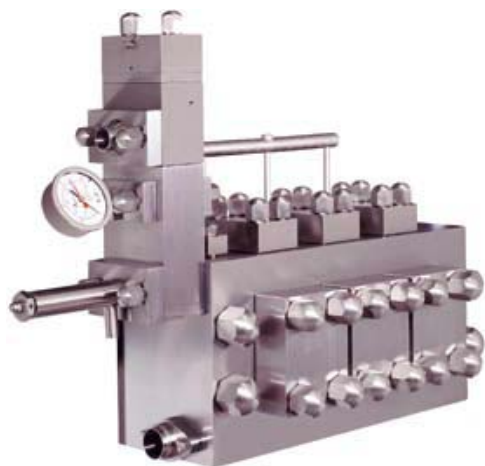
Опции

Дисковый или шаровой клапан, асептическая конструкция

Преимущества

- Низкая стоимость запасных частей

- Низкие затраты на тех.поддержку
- Уменьшено время во время обслуживания и тех.поддержки
- Эксплуатационная гибкость



Моноблочный клапанный корпус Gaulin

Спецификация

Область применения

Молочная, пищевая, химическая, косметическая, фармацевтическая промышленности и биотехнологии.

Описание

Удобный клапанный корпус, состоящий из трех частей Rannie, имеет гигиеническую конструкцию.

Производительность: 80 – 50 000 л/ч

Давление: до 600 бар

Опции

Дисковый или шаровой клапан, асептическая конструкция

Преимущества

- Низкая стоимость запасных частей
- Низкие затраты на тех.поддержку
- Уменьшено время во время обслуживания и тех.поддержки
- Эксплуатационная гибкость



Гомогенизирующий клапан - LW

Высокоэффективный гомогенизирующий эффект с низким потреблением мощности

Спецификация

Область применения

Неабразивные продукты с максимальной жирностью 13 %.

Описание

Гомогенизирующий клапан со встроенной второй фазой. Как стандарт возможно исполнение из стеллита, покрытого хромом.

Температура продукта: стандарт 105 °С – 180 °С

Давление: до 250 бар

Преимущества

- Высокоэффективный
- Исключается в большинстве случаев необходимость во второй фазе



Гомогенизирующий клапан - XFD

Обычно используется как одноступенчатый клапан ли однофазный клапан в двухфазной конфигурации.

Спецификация

Область применения

Вся продукция.

Описание

Одноступенчатая или двухступенчатая гомогенизация. Как стандарт возможно исполнение из стеллита, покрытого хромом.

Производительность: до 36000 л/ч

Температура продукта: стандарт 105 °С – 180 °С

Опции

Доступен в исполнении вольфрам карбида.

Преимущества

- Высокоэффективный
- Исключается в большинстве случаев необходимость во второй фазе



Гомогенизирующий клапан - SEO

Плоский конический гомогенизирующий клапан.

Спецификация

Область применения

Вся продукция.

Описание

Одноступенчатая или двухступенчатая гомогенизация. Как стандарт возможно исполнение из керамики.

Давление: выше 600 бар

Температура продукта: стандарт 105 °С – 180 °С

Опции

Доступен в исполнении стеллита и вольфрам карбида.



Преимущества

- Такой гомогенизирующий эффект как и у LW клапана при слегка высоком давлении.
- Высокое давление



Гомогенизирующий клапан – Micro-Gap
Запатентованный клапан для оптимальной производительности в молочной промышленности.

Спецификация

Область применения
Молочная промышленность.

Описание

Как стандарт возможно исполнение из стеллита.

Давление: до 190 бар

Преимущества

- Требуемое меньшее рабочее давление для достижения желаемого размера частиц
- Достигнута прочность продукта
- Низшие затраты на энергию
- Низкие затраты на тех.обслуживание



UFO – устройство для фильтрации масла
Достигается эффективность и увеличивается срок эксплуатации вашего гомогенизатора.

Спецификация

Область применения
Очистка от масла всех типов приводов и коленных единиц.

Описание

Отдельная единица, которая легко присоединяется к маслосборнику или коленчатым рычагам. Встроенный в шкаф из нержавеющей стали. Содержит все необходимое оборудование для отделения воды от масла и тонкой фильтрации масла. Может быть легко применено со всеми типам гомогенизаторов, насосов и приводов, в том числе оборудования других поставщиков.

Производительность: 0,9 л/ч

Размеры в х ш х д (см):

90 x 37 x 22. Вес – 30 кг

Преимущества

- Продлевает срок службы масла
- Продлевает срок эксплуатации смазанных маслом частей, таких как подшипники, зубчатые колеса, втулки, т.д.
- Время непрерывной работы или соединения с основным двигателем
- Улучшена работа для всех других фильтров в системе.
- Подготовлено для пост-монтажа

Запасные части к гомогенизаторам

Неоригинальные запасные части могут не соответствовать стандартам качества в оригинальной конструкции. Таким образом, долгосрочные расходы, вероятно, будут выше и время простоя завода может возрасти. Неоригинальность запасных частей может также привести к неисправности и риску ущерба для качества продукта.

APV используют тщательно отобранные запчасти гомогенизаторов для поставщиков на эксклюзивной основе.

Преимущества

- Обширные запасы оригинальных запасных частей гарантированы APV
 - Реакция на запрос 24 часа, 7 дней в неделю
 - Уменьшены сроки доставки по APV's
- До 80 пунктов продажи.

Клапаны и блоки управления

Клапаны APV и блоки управления установлены на предприятиях в самых различных областях промышленности во всем мире. В то время как установки в пивоварной и молочной промышленности станут многими тысячами. Это обычное явление для продуктов питания, напитков, химической и фармацевтической отраслей.

APV предлагает очень широкий спектр гигиенических клапанов, что составляет почти 20 различных серий клапанов - от простого клапана-бабочка до современных уровней развития смешанных клапанов.



Клапан бабочка – Delta SV/SVS

Надежный, удобный в эксплуатации клапан.

Спецификация

Область применения

Все виды промышленности.

Материал уплотнения

EPDM, HNBR, FPM, VMQ

Описание

Клапан - простой клапан-бабочка, который может поставляются с ручным или пневматическим ручкой привода. Клапан SV является закрепленной болтами версий, а клапан SVS является фланцевой версией для длинных или фиксированных установках трубопровода.

Размеры: DELTA SV: DN25 - 100 и 1" - 4"
DELTA SVS: DN25 - 250 и 1" - 4"

Макс.давление линии: 10 бар
Мин. контрольное давление воздуха: 6 бар

Температура стерилизации: 135 °C

Преимущества

- Типы уплотнений, которые устраняют пробелы и простота заказа запасных частей благодаря ID-нумерации
- Экономически эффективный дизайн
- Компактный дизайн, который требует меньше пространства
- Легкость обслуживания
- Простая замена типа работы



Односедловый клапан – Delta SW4

Гибкий однеседельный клапан.

Спецификация

Область применения

Все виды промышленности.

Материал уплотнения

EPDM, HNBR, VMQ, FPM, HNBR

Описание

Стандартные однеседельные клапаны. Много вариантов, например, ограничитель хода, паровой барьер и др.

Размеры: DN10 - 150 1/2 - 6"

Макс.давление линии: 10 бар

Мин. контрольное давление воздуха: 6 бар

Температура стерилизации: 135 °C

Преимущества

- Сертифицирован EHEDG
- Утвержден 3A
- Типы уплотнений, которые устраняют пробелы и простота заказа запасных частей благодаря ID-нумерации
- Простой в сборке благодаря легкому весу, небольшому кол-ву уплотнений и не требующему обслуживания привода.
- Уменьшены эксплуатационные расходы в связи с металлическим стопором и более прочными уплотнениями
- Привлекательная цена

- Гибкий дизайн благодаря сменным приводам для обработки разных давлений продукта
- Доступны с 31В сертификатом



Односедловый клапан – Delta M4/MP4
Асептический однеседельный клапан.

Спецификация

Область применения

Все виды промышленности. Для гигиенических аппликаций.

Описание

Асептические однеседельные клапаны.

Материал уплотнения

EPDM, HNBR

Размеры: DN25 - 100 1” - 6”

Макс.давление линии: 5 бар

Мин. контрольное давление воздуха: 6 бар

Температура стерилизации: 135 °С

Преимущества

- Сертифицирован EHEDG
- Типы уплотнений, которые устраняют пробелы и простота заказа запасных частей благодаря ID-нумерации
- Плоский мембранный корпус для простоты обслуживания
- Обнаружение протекания корпуса минимизирует потери продукта
- Уменьшенная стоимость запасных частей



Клапан – Delta DA3+

Обширная SIP промывка всех частей, контактирующих с продуктом, в том числе уплотнение вала.

Спецификация

Область применения

Все виды промышленности.

Описание

Клапан имеет два штока клапана и два седла клапана для окончательного разделения двух продуктов.

Материал уплотнения

EPDM/PTFE, HNBR/PTFE, FPM/PTFE, SILICON/PTFE

Размеры: DN40 - 150 1.5" - 4" и 6"
Макс.давление линии: 10 бар
Мин. контрольное давление воздуха: 6 бар
Температура стерилизации: 135 °C

Преимущества

- Протестирован EHEDG
- Типы уплотнений, которые устраняют пробелы и простота заказа запасных частей благодаря ID-нумерации
- Водоотталкивающая конструкция обеспечивает несмешивание продукта
- Обнаружение протекания корпуса минимизирует потери продукта
- Простой в сборке благодаря легкому весу, и тому факту, что нет сжатия воздуха для обслуживания.
- Легко обнаружить любое протекание



Регулирующий клапан – Delta RG4

Спецификация

Область применения

Все виды промышленности. Для гигиенических аппликаций гибкое значение KVS. Для асептических аппликаций клапан может поставляться с мембраной из PTFE, нержавеющей сталь или паровой барьер

Описание

Клапан разработан для продолжительного контроля потока. Оборудован мембранным приводным механизмом и установочным устройством.

Материал уплотнения

EPDM, FPM, HNBR, VMQ

Размеры: DN25-150 1" - 4"
PN 25 - DN25 - 65
PN 16 - DN80 - 100
PN 10 - DN125 - 150
Макс.давление линии: 16 бар
Мин. контрольное давление воздуха: 4 бар
Температура стерилизации: 135 °C

Технологический диапазон APV



APV предлагает быстрые, безопасные и гибкие решения для вашей производственной установки. При создании всех производственных установок нашей компании используется «ноу-хау» APV, задействуется наш технический и автоматизационный опыт, позволяя им соответствовать высочайшим критериям эксплуатационных стандартов.

Производственные модули APV, гарантирующие качество и однородность продукта в любой установке, могут быть приспособлены к местным требованиям. Установки предварительно собираются и тестируются, что делает их готовыми к производству сразу после покупки.

Испытания проводятся на современных заводах APV, сертифицированных ISO 9001. Система управления также встраивается на этом этапе, что снижает ваши расходы на установку и запуск.

Производство напитков (Гибкие решения и небольшое время производства)

Производство напитков включает:

различные отрасли - производство соков, сиропов, питьевой воды, холодного чая и других газированных и негазированных напитков, в том числе молочных и аналогичных молочным напиткам (например, соевое молоко). Использование сырья без содержания молока для создания альтернативных молочным напиткам позволяет создать целый ряд продуктов с повышенной ценностью и получить более высокие доходы. Более того, использование сырья без молока для производства традиционных напитков может иметь как финансовые преимущества, так и преимущества с точки зрения пищевой ценности, физических и химических свойств продуктов.

Компания APV имеет давний и богатый опыт сотрудничества с производителями и поставщиками напитков по всему миру. Сегодня многие мировые бренды производятся при помощи технологий APV. Кроме продуктов, деталей и сервиса, компания APV предлагает также

ряд технологий и систем, включая смешивание и перемешивание, деаэрацию, асептическую и неасептическую тепловую обработку, выпаривание, дистилляцию и другие производственные технологии для линий приемки, емкостей и очистки на месте (CIP). Кроме того, мы создаем проекты, включающие решения по автоматизации и производительности.

Производством безалкогольных напитков в настоящее время занимается сравнительно немногочисленное число компаний, создавших сильные бренды – кока-колы и других безалкогольных напитков. APV помогает производителям по всему миру обеспечивать постоянно высокое качество продукта при помощи производственных систем APV.

Каждая установка по производству напитков может поставляться как отдельная система, обеспечивающая плавную и безаварийную работу, или как система, подходящая для интеграции в центральную систему управления. Однако если вы приобретаете комбинацию установок, которые специально разработаны для оптимальной совместной работы, это увеличивает преимущества, как со стороны механических компонентов, так и со стороны системы управления.

Кроме того, мы можем предложить рентабельные решения по улучшению выбранного модуля в существующей производственной линии. Огромные знания компании, ее активная роль в развитии отрасли производства напитков, вместе с успешным опытом менеджмента глобальных проектов, делает APV идеальным партнером для дизайна и установки современного оборудования по производству безалкогольных напитков.



Установки по производству соевого молока

Стандартные и приспособляемые к требованиям клиента линии по производству соевого молока

Спецификация

Область применения

Соевые молоко, йогурт, замороженные десерты, пудинги, заварные кремы, соусы, майонез, салатные заправки, спреды, порошки

Описание

Отдельные производственные модули и установки в комплекте, готовые к использованию

Производительность: 1,000 - 12,000 л/ч

Преимущества

- Испытанный дизайн
- Высококачественные конечные продукты
- Превосходное качество продукта
- Автоматизированная работа

- Простота в эксплуатации
- Длительный срок безотказной работы
- Лидирующая технология



Экспериментальные установки по производству соевого молока (Разработка и тестирование в инновационном центре APV)

Спецификация

Область применения

Соевое молоко и другие злаковые продукты

Описание

Укомплектованная экспериментальная установка с применением и технологической разработкой APV

Производительность: 100 - 450 л/ч

Преимущества

- Разработка процесса производства в промышленном масштабе, тестирование и оптимизация
- Смешивание и дозирование с двухэтапным измельчением и измельчением с подачей NaHCO_3
- Отделение окары (кашицы из измельченных соевых бобов)
- Инактивация энзимов и деодорирование
- Обработка ультравысокой температурой, гомогенизация, асептическое наполнение



Стол чеддеризации - СТ

Эффективное перемешивание и быстрый дренаж с минимальными потерями

Спецификация

Область применения

Сырные установки для производства сыра Cheddar и Pasta Filata

Описание

В столе чеддеризации сырное зерно проходит дренаж, измельчение, соление и созревание.

Производительность 600 - 2200 кг. сухого сырного зерна. (Стандартные размеры: 1500 мм или 1750 мм в ширину)

Преимущества

- Прочная, надежная конструкция из нержавеющей стали
- Быстрый дренаж с минимальной потерей сырной пыли.
- Эффективное перемешивание с оптимальным распределением соли
- Отсутствуют зоны с неперемешанным сырным зерном
- Гигиеническая конструкция мешалки не допускает попадания масла в сырное зерно
- Варьируемая скорость, простое обслуживание
- Нижняя часть стола наклонена по направлению к дренажу сыворотки
- С одинарными или двойными стенками для нагрева горячей водой
- Различные инструменты для разрезания и выравнивая
- Программируемая разгрузка сырного зерна
- СІР очистка всех трубопроводов

Ферментированные и кисломолочные продукты

В настоящее время на рынке представлен широкий ряд кисломолочных продуктов, которые производятся с использованием технологий APV.

Диапазон продуктов

- Питьевой йогурт
- Продукты с содержанием ацидофильных бактерий
- Продукты с содержанием бифидобактерий
- Пробиотические продукты
- Кефир
- Кисломолочные продукты с содержанием лактобактерий с или без пробиотических свойств
- Напитки из пахты
- «Лабан»

Йогуртом сейчас называется множество продуктов с различными маркетинговыми названиями, которые производятся как из свежего коровьего молока, так и из аналоговых продуктов без содержания молока (например, соевое молоко) или из восстановленного молока. Каждая стадия производства йогурта требует тщательного отбора и контроля сырья, условий процесса и оборудования. Давний и богатый опыт компании APV в данной области помогает обеспечить постоянно высокое качество продуктов.

В последние 10-20 лет резко вырос спрос на продукты здорового питания, йогурт же и другие кисломолочные продукты традиционно считаются продуктами, полезными для здоровья. Это привело к быстрому росту потребления кисломолочных продуктов и появлению новых кисломолочных продуктов.

Глубокие знания и активный вклад APV в развитие мировой йогуртной индустрии в течение 60 лет, вместе с успешным опытом проектного менеджмента, делает компанию APV идеальным партнером для дизайна и установки современного оборудования по производству йогурта.

Стандартизация молока для йогурта

Смешивание, деаэрация, гомогенизация и пастеризация перед проведением ферментации



Спецификация

Преимущества

- Аккуратное смешивание сырьевых ингредиентов
 - Оптимизированное использование всех возможных видов сырья
 - Простой контроль партии
 - Производство всех видов смесей для кисломолочных продуктов
- Возможность повторного использования регенерата/водяных смесей
 - Высокая гибкость и функциональность
 - Эффективная дисперсия сухих веществ и гидратация, ограниченное пенообразование
 - Отсутствие дополнительных вложений

Область применения

Йогурт и другие кисломолочные продукты

Описание

Предварительно пастеризованное молоко с необходимым содержанием жира стандартизируется в сухую массу или по концентрации с использованием пластинчатого испарителя APV или при помощи смешивания с другими ингредиентами (такими, как концентраты, сухое молоко, сахар, сливки) с использованием APV FlexMix, TPM или APV FlexMix Liquiverter. Йогуртное молоко также можно рекомбинировать, используя воду, сухое молоко, молочный жир, сахар и/или другие компоненты. Смесь затем обрабатывается в пастеризационной системе APV. Более подробная информация о APV Pasteuriser System содержится на следующей странице.

Производительность:

Любая

Температура:

Смешивание при 5-20°C

Пастеризация молока для йогурта



Полностью автоматическая, интегрированная и гибкая линия непрерывного производства – от молока для йогурта до емкости ферментации

Преимущества

- Широкий диапазон ферментированных продуктов
- Высокие гигиенические стандарты, непрерывный контроль давления

- Короткое время выращивания бактерий
- Высокая степень регенерации тепла
- Прямая инъекция закваски – в качестве опции

Область применения

Все линии по производству йогурта и ферментированного молока

Описание

Стандартизированное молоко для йогурта пастеризуется при помощи пастеризатора APV на основе системы пластинчатого теплообменника с временем удерживания 6 минут при температуре пастеризации для получения необходимой текстуры конечного продукта. Стандартный дизайн включает деаэрацию, гомогенизацию и различные значения температуры на выходе - 5°C для йогурта термостатного способа производства, 42/45°C для перемешанного йогурта.

Производительность: 500/20,000 л/ч

Температуры пастеризации: 95°C - 115°C

Производство питьевого/ перемешанного йогурта

Ферментация и коагуляция в гигиенических емкостях выдерживания: создание текстуры.



Преимущества

- Точные системы дозирования для фруктов, соков и др.
- Осторожное смешивание продуктов и фруктов, соков и т.д. для защиты вкуса и пищевой ценности.
- Полностью автоматические линии и сохранение текстуры
- Оптимизация стоимости рецептуры
- Снижение потерь до минимального уровня
- Контролируемая ацидификация

Область применения

Йогурт и ферментированное молоко

Описание

Пастеризованное молоко для йогурта при температуре 42/45°C направляется в гигиенические емкости выдерживания для ферментации с необходимой закваской. Окисление прекращается при охлаждении продукта при помощи пластинчатого охладителя APV.

Затем продукт направляется в гигиеническую емкость хранения при температуре 20/25°C перед отправлением в машину фасовки.

Производительность: Любая

Температура ферментации: обычно 42-45°C

Йогурт термостатного способа производства

Ферментация и коагуляция в стаканчиках: создание текстуры



Область применения

Производство традиционного йогурта

Описание

Обработанное молоко для йогурта направляется холодным в гигиеническую буферную емкость, где добавляется закваска. Затем молоко идет через нагреватель в машину фасовки. Расфасованный йогурт выдерживается в теплом помещении, пока значение pH не достигнет необходимого уровня, после чего сгущенный йогурт охлаждается. Продукт можно подсластить и/или ароматизировать до фасовки.

Производительность: Любая
Температура ферментации обычно составляет 42-45°C

Преимущества

- Ультраточное дозирование закваски
- Точная и регулируемая температура наполнения
- Точные системы дозирования соков, ароматизаторов и т.д.
- Соблюдение высоких гигиенических стандартов
- Полностью автоматические линии
- Безотходные клапаны с двойным уплотнением
- Гигиеническая система буферных емкостей
- Безопасная система нагревания РНЕ с буфером среды нагревания, включая контроль температуры

Свежие сыры

Производственная линия с или без отделения сыворотки для производства различных видов свежих сыров



Преимущества

- Гигиенические методы производства
- Высокий выход благодаря оптимальному использованию сырья
- Низкие расходы на эксплуатацию
- СИР очистка всех компонентов
- Точное управление процессом для достижения высокого качества

продукта

- Возможная комбинация с аэрированием для производства десертов на основе свежих сыров
- При ультрафильтрации отсутствует отделение сыворотки, происходит отделение фильтрата
- CHEASLY не имеет отделения сыворотки, выход сыра 100%

Область применения

Свежие сыры

Описание

Свежие сыры можно производить за счет центробежного отделения сыворотки, отделения фильтрата при помощи ультрафильтрации или используя систему APV CHEASLY. Первые две системы имеют в основе пастеризованное молоко, в то время как система APV CHEASLY основана на порционной подготовке концентрата молочного белка и поэтому не включает отделение сыворотки или фильтрата.

Производительность: Любая

Температура: Температура пастеризации и ферментации зависит от выбранного продукта

Свежие молочные десерты

На рынке представлены разнообразные свежие молочные десерты, которые производятся с использованием технологий APV.

Диапазон продуктов

Не требующие приготовления десерты:

- Ароматизированные желеобразные десерты, фланы (горячая заливка, желеобразование в упаковке)
- Десертные кремы (горячая/холодная заливка), взбитые сливки
- Рисовые пудинги, рис/манная крупа в молоке
- Заварной крем
- Сладкие соусы
- Шоколадные пудинги
- Воздушные десерты
- Запеченные десерты:
- Запеченный крем, крем-карамель, крем брюле, каталонский крем

Большинство десертных продуктов загущают крахмалом или другими гидроколлоидами, добавляют сахар или подсластители, добавляют красители и ароматизируют. Они могут иметь как молочную основу, так и аналогичную молочной основе без содержания молока, например, с содержанием соевого молока и/или растительного жира и других ингредиентов.

APV технологии просто адаптировать к производству большинства продуктов.

Крайне важно выбрать правильное производственное оборудование, которое подходило бы к определенным ингредиентам. В некоторых случаях требуется стадия конечного взбивания для получения более легкого, воздушного продукта, чего можно добиться, например, используя новое оборудование APV FlexMix PowerMixer.

Компания APV уже более 60 лет поставляет оборудование

для производства десертных продуктов различных типов для крупнейших производителей по всему миру. Возможна поставка укомплектованных установок. APV предлагает рентабельные методы усовершенствования выбранных модулей в существующих производственных линиях.

Глубокие знания и активный вклад APV в развитие мировой индустрии по производству десертов в течение 60 лет, вместе с успешным опытом проектного менеджмента, делает компанию APV идеальным партнером для дизайнера и установки современного оборудования по производству десертных продуктов.

Свежие молочные десерты

Производство свежих молочных десертов на основе молочных продуктов, смешанных с различными ингредиентами



Область применения

Свежие молочные десерты

Описание

Свежие молочные десерты можно разделить на не требующие готовки десерты, такие как ароматизированные желированные десерты, фланы, десертные кремы, взбитые десерты, рисовый пудинг, рис/манка в молоке, а также запеченные десерты, такие как запеченный крем, крем-карамель, каталонский крем. Процессы производства обоих типов десертов основаны на приготовлении смеси при помощи APV Flex-Mix или APV Flex-Mix Instant, включая регидратацию и пастеризацию/стерилизацию перед дальнейшей обработкой.

| | |
|-----------------------------|------------|
| Производительность: | Любая |
| Температура смешивания: | 10 - 70°C. |
| Пастеризация/ стерилизация: | 125/135°C |
| Температура заливки: | 10 - 70°C |

Преимущества

Не требующие готовки десерты

- Смешивание при высокой температуре для быстрого растворения
- Непрямая пластинчатая стерилизация сохраняет текстуру, помогает достичь широкого диапазона продуктов
- Горячая заливка гарантирует бактериологическую безопасность
- Порционное приготовление и стерилизация риса в молоке сохраняет рисовые зерна
- Запеченные десерты
- Пастеризация конечного продукта.

Рекомбинированные молочные продукты



Система рекомбинирования для различных типов применения в молочной промышленности.

Растущий потребительский спрос на инновационные продукты привел к увеличению доли рекомбинированных молочных продуктов на рынке.

Компания APV имеет богатый опыт дизайна систем для производства молочных продуктов на основе технологий рекомбинирования. Производством данных продуктов мы занимаемся уже много лет; нами были созданы различные технологии и оборудование.

Рекомбинированные молочные продукты используются для производства разнообразных конечных продуктов с низкой или высокой вязкостью. Приготовление рекомбинированных молочных продуктов имеет следующие этапы: обработка сырья, взвешивание и смешивание, фильтрация, деаэрация, гомогенизация и пастеризация.

При правильном приготовлении и правильном выборе сырья дальнейшая обработка каждого продукта соответствует стандартному методу производства продукта из свежего молока.

Глубокие знания и активный вклад APV в развитие мировой молочной промышленности в течение 60 лет, вместе с успешным опытом проектного менеджмента, делает компанию APV идеальным партнером для дизайна и установки современного оборудования по производству рекомбинированных молочных продуктов. В Испытательном центре APV наши клиенты получают возможность протестировать различные типы применения на нашем оборудовании, а также испробовать дополнительные производственные решения.

Смешивание и перемешивание являются ключевыми технологиями APV; использование FlexMix™ Technology вместе с автоматизационными и общими производственными технологиями APV позволяет нам отвечать любым требованиям наших клиентов.

Пивоваренная промышленность

Компания APV является лидирующим поставщиком в пивоваренной промышленности уже более 80 лет и создает производственные технологии в сотрудничестве со своими клиентами. Многие известные мировые бренды производятся в настоящее время с использованием технологий APV.

APV предлагает специальные технологии, системы, продукты, детали, запасные части и сервис для пивоваренной индустрии. Модульные системы включают охлаждение сусле, аэрацию, дозирование закваски, пастеризацию пива, газирование, азотирование, деаэрацию воды и производство пива с высокой плотностью. Кроме того, APV также предлагает технологии по выпариванию, дистилляции и диализу для дезалкоголизации и другие стандартные производственные технологии, такие как передача тепла, емкостные секции и очистка на месте (CIP). Автоматизационные решения программы APV Factory Expert помогают достичь высокого качества и оптимизации производства.

Каждая установка по производству пива может поставляться как отдельная система, обеспечивающая плавную и безаварийную работу, или как система, подходящая для интеграции в центральную систему управления. Однако если вы приобретаете комбинацию установок, которые специально разработаны для оптимальной совместной работы, это увеличивает преимущества, как со стороны механических компонентов, так и со стороны системы управления.

Кроме того, мы можем предложить рентабельные решения по улучшению выбранного модуля в существующей производственной линии. Огромные знания компании, ее активная роль в развитии пивоваренной промышленности, вместе с успешным опытом менеджмента глобальных проектов, делает APV идеальным партнером для дизайна и установки современного оборудования по производству пива.



Установка

дезалкоголизации пива

Система диализа APV –
непрерывная
дезалкоголизация

Спецификация

Область применения

Пивоваренная
промышленность

Описание

Установка состоит из шести

операционных блоков:

- мембранные модули для диализа
- секция термического снижения алкоголизации
- модуль парового генератора
- устройство подачи
- устройство диафильтрации
- СIP-установка

Метод диализа основан на принципе поперечного потока. Пиво, которое необходимо сделать безалкогольным, проходит через волокнистую мембрану, где диализат (термически обработанное пиво) переходит в поперечный поток на внешней стороне мембраны.

Алкоголь отделяется от диализата при помощи градиента концентрации разница между пивом и диализатом – и удаляется в вакуумный ректификатор. Безалкогольный диализат подается на мембрану при закрытом цикле снова.

Преимущества

- Пиво не подвергается термическому или механическому воздействию
- Уменьшение процента алкоголя минимум на $4,7\% \leq 0,5\%$
- Рабочая температура $\leq 10^\circ\text{C}$.
- Отсутствие разжижения пива
- Превосходное качество пива (максимально приближено в алкогольном пиву)
- Зарекомендовавшая себя технология
- Доставка в готовом виде
- Долгосрочная эксплуатация

Производительность :

20 гл/ч



Стерильная технология

Технология и техника промышленного производства в стерильных и асептических условиях

Спецификация

Область применения

Химическая, пищевая, молочная, фармацевтическая отрасли промышленности

Описание

Промышленная ферментация для широкого ряда продуктов на основе УНТ-технологиях APV. С 1998 года, в котором был пущен в эксплуатацию первый петельный ферментер APV, компания разработала процессы непрерывной и периодической ферментации, требующие стерильных условий

Производительность: Промышленная ферментация для экспериментальных и промышленных установок

Преимущества

- Разнообразие конечных продуктов
- Длительная (более 30 дней) ферментация
- Петельная или периодическая ферментация
- Многолетний опыт работы с асептическими технологиями
- Работа с индивидуальными технологическими процессами клиентов



Производственные линии для продуктов ESL (с длительным сроком хранения)

Гибкий, точный и рентабельный процесс

Спецификация

Область применения

Молоко, сливки и другие молочные и пищевые продукты

Описание

Полностью автоматический процесс на основе УНТ, PHE, THE, SSHE, мембранной фильтрации и др., в зависимости от продукта

Производительность: Любая

Температура: 70 - 140°C, в зависимости от продукта и значения pH

Преимущества

- Оптимальный контроль и безопасность процесса
- Длительная работа между проведением CIP
- Простая CIP очистка
- Высокая степень регенерации тепла
- Удобство в эксплуатации и управлении
- Низкие расходы на эксплуатацию
- Низкие расходы на обслуживание
- Улучшенное качество продукта
- Улучшенный вкус
- Комбинирование различных ESL методов в соответствии с желаемым сроком хранения
- Производственные линии ESL можно совмещать с традиционными линиями пастеризации для молока и сливок

Комплексное использование ключевых технологий APV

Общая производственная технология – это ассортимент технологий, который связывает основные технологии APV в производственных линиях. Ассортимент состоит из серий составляющих элементов, включая приемку сырья, предварительную обработку перед последующим производством, секции емкостей, выход конечных продуктов и очистку производственных линий.

Ассортимент технологий APV состоит из ряда составляющих (продукты, модули и платформы), такие как теплопередача (асептическая, неасептическая), мембранная фильтрация, производство сыра и масла, дистилляция и выпаривание, деаэрация, технологии смешивания и перемешивания, разработанные для работы с максимальной эффективностью в современных производственных линиях молочной, пищевой, пивоваренной отраслях промышленности, при производстве напитков по всему миру.

GPT предназначена для применения в перечисленных отраслях промышленности. GPT устанавливает стандарты для проектов, давая возможность APV интегрировать свои технологии, адаптируя их к определенным требованиям рынка и типам применения. Это позиционирует компанию APV в качестве лидера в создании привлекательных и выгодных решений для своих клиентов.

Технологии APV имеют в своей основе многолетний опыт и создание многочисленных проектов по всему миру.

APV стремится предлагать более выгодные решения свои клиентам, снижая энергопотребление и уменьшая количество отходов, то есть сочетая высокую доходность и снижение вредного воздействия на окружающую среду.

Безопасность всегда является приоритетной задачей; все системы APV

GPT спроектированы для гигиенических условий и являются очищаемыми. Технология APV GPT отвечает всем пищевым стандартам.

APV предлагает полностью автоматические решения с возможностью поддержки единства измерений с регистрацией параметров производства от получения сырья до доставки конечных продуктов.

Линии приемки

Функциональные линии приемки для жидких продуктов



Спецификация

Область применения

Молоко, сливки, сыворотка, концентраты, масла, химикаты и т.п.

Описание

Гибкая ручная, полу- или полностью автоматическая обработка широкого ряда продуктов, используемая в молочной и пищевой

промышленностях.

Производительность: Любая

Температура: Продукт можно охлаждать или нагревать до необходимой температуры

Преимущества

- Высокий гигиенический стандарт, СІР очистка
- Оптимальные функции для защиты качества и функциональности продукта
- Снижение затрат на обслуживание
- Размеры трубопроводов, клапана и деликатное накачивание - для сохранения целостности шариков жира в молоке
- Измерение производительности и объема
- Фильтры для удаления твердых частиц
- Функция старта/остановки для предотвращения накачивания в отсутствие продукта
- Безопасный охладитель/нагреватель с небольшими потерями давления



CompoMaster – КСС

Модуль автоматической стандартизации содержания жира в молоке и сливках

Спецификация

Область применения

Молоко и сливки

Описание

CompoMaster предназначен для работы совместно с молочным сепаратором. Содержание жира в сырьевом молоке определяется автоматически при помощи трансмиттеров плотности, CompoMaster контролирует процесс стандартизации на

действующем оборудовании.

Производительность: 7,000 л/ч - 60,000 л/ч

Температура: Отделение молока при температуре 55 - 65°C

Преимущества

- Высокая точность стандартизации
- Автоматическое определение содержания жира
- Улучшенный дизайн для встроенной стандартизации жира, белка и твердых веществ
- Предоставляется как отдельный модуль, так и модуль, встраиваемый в системы производства молока