

## Приготовление фруктовых и овощных пюре

### Приготовление продукта (фруктовые и овощные пюре):

- Насосы погружные для пюре;
- Ёмкости купажные. Каждая ёмкость оснащена:
  - внутренней мешалкой для перемешивания продукта;
  - моющими головками;
  - датчиками уровня;
  - пробоотборниками в санитарном исполнении;
  - двухвинтовыми насосами для циркуляции и извлечения продукта;
  - расходомером дозирования воды;
  - группой контроля массы посредством тензодатчиков.
- Пастеризатор трубчатый для пюре. Пастеризация продукта последовательно происходит в следующих секциях: секция предварительного нагрева → секция нагрева / пастеризации → секция термической выдержки → секция охлаждения.
- Деаэратор для пюре. Оснащён:
  - датчиком уровня для управления
  - насосом подачи;
  - насосом экстракции;
  - клапаном для регулировки вакуума;
  - индикатором вакуума;
  - краном разряжения вакуума.
- Гомогенизатор для пюре. Санитарное исполнение. Две ступени гомогенизации. Оснащён демпферами пульсации на входе и выходе продукта. Рабочее давление до 250 bar.

## Приготовление мясных и рыбных пюре

### Приготовление продукта (мясные и рыбные пюре):

- Промышленная мясорубка с перекрёстной подачей;
- Измельчитель замороженных мясных и рыбных блоков. Предназначен для предварительного измельчения замороженных мясных и рыбных блоков;
- Смеситель-эмульгатор. Оснащён:
  - обеспечивающей двойное измельчение системой микрокутер MVD 150 с двумя режущими статорами (0,2/0,35) и двумя режущими роторами;
  - воронкой для всасывания через микрокутер сухих компонентов;
  - обеспечивающим конденсацию пара посредством вакуума конденсатором с трубчатым теплообменником и ёмкостью для сбора конденсата;
  - моющей головкой для подключения к внешней СІР-станции;
  - датчиками заполнения и температуры;
  - системой дозирования воды;
  - перемешивающим элементом со скребком для привода паровой рубашкой для косвенного нагрева продукта;
  - паровыми форсунками для прямого нагрева продукта;
  - вакуумным насосом большой мощности;
  - дозирующим, пневматическим, шаровым клапаном;
  - разгрузочным насосом.
- Гомогенизатор для пюре. Санитарное исполнение. Две ступени гомогенизации. Оснащён демпферами пульсации на входе и выходе продукта. Рабочее давление до 250 bar.
- Ёмкость промежуточная для мясного пюре. Оснащена терморубашкой, пластинчатым теплообменником (вода/пар), рамной мешалкой, моющими головками для подключения к внешней СІР-станции.
- Система вытеснения продукта. Предназначена для вытеснения продукта из трубопровода, в промежутке от выхода из промежуточной ёмкости до наполнителя. Позволяет вытеснить остатки продукта из трубопровода подачи. Вытеснение осуществляется скребком санитарного исполнения.