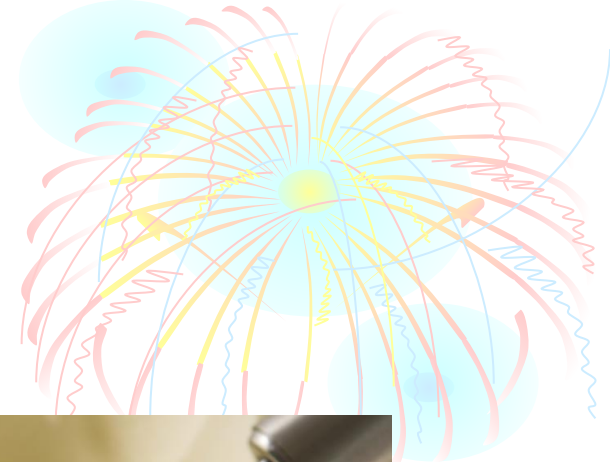


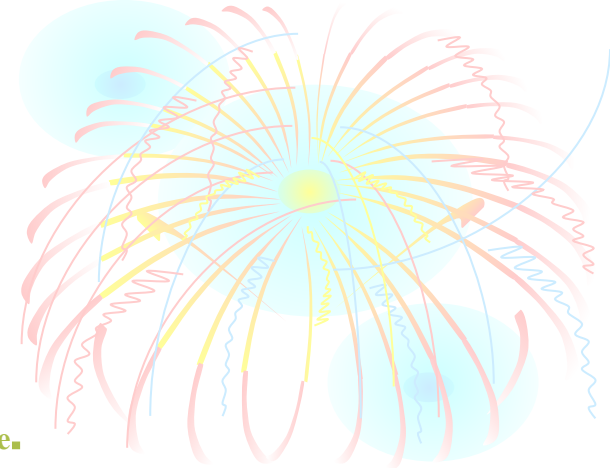
Технология мороженого.





- **1. Смешивание компонентов, пастеризация .**
 - Пастеризация проводится при температуре **80 С.** Время пастеризации **10 минут.**
- **Смесительная установка с системой пастеризации и охлаждения РЗ –ОЗУ. Термоизолированный резервуар из нержавеющей стали с мешалкой и датчиками. Снабжен водяной рубашкой с паровым нагревом. По желанию установка поставляется с парогенератором или изготавливается с электронагревом. Для улучшения эмульгирования и диспергирования сухих компонентов может быть поставлен гидродинамический аппарат роторного типа (смеситель).**





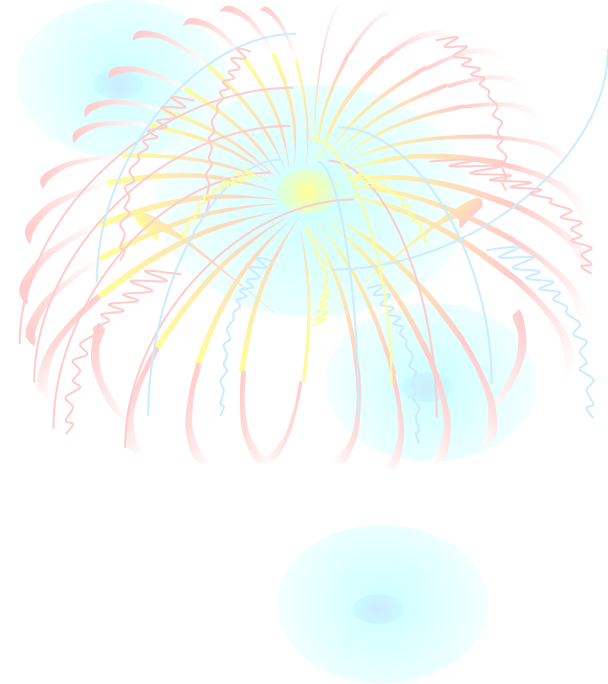
- **2 .Фильтрование.**
- Для удаления из смеси не растворившихся комочков сырья и возможных механических примесей.
- Цилиндрический фильтр для смесей мороженого.
- **2. Гомогенизация .**
- Для раздробления жировых шариков, чтобы уменьшить их отстаивание при хранении и подсывание (укрупнение) при фризирования смесей. Происходит при температуре близкой к температуре пастеризации.
- В базовом варианте осуществляется на роторно-пульсационном аппарате РПА со степенью гомогенизации **60%**.
- Для улучшения консистенции, по желанию устанавливается гомогенизатор со степенью гомогенизации **90-95%**. (Плунжерного типа с двухступенчатой гомогенизирующей головкой).

ORGY666.narod.ru



DTW.RU





- **3 . Охлаждение смеси.**
- До температуры **2 – 6** град. Цельсия.
- В универсальной установке **Р3 – ОЗУ** . По желанию поставляется в комплекте с холодильной машиной **МКТ-28**

- **4. Созревание. (Выбор ёмкости в зависимости от условий заказчика)**
- При медленном перемешивании, чтобы все элементы равномерно распределились, эмульгировались и развили способность включения воздуха . В течении **4 – 12** часов при температуре **4 – 6** С.
- Производится в пастеризационно-заквасочной установке РЗ-ОЗУ (**350** или **630** л); резервуаре-сливкосозревателе Я1-ОСВ (**1000** л) ; в танке универсальном Г2-ОТ2-А (**1000** л).

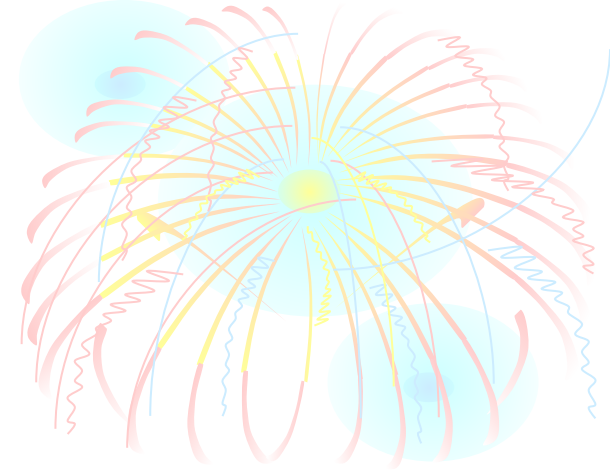




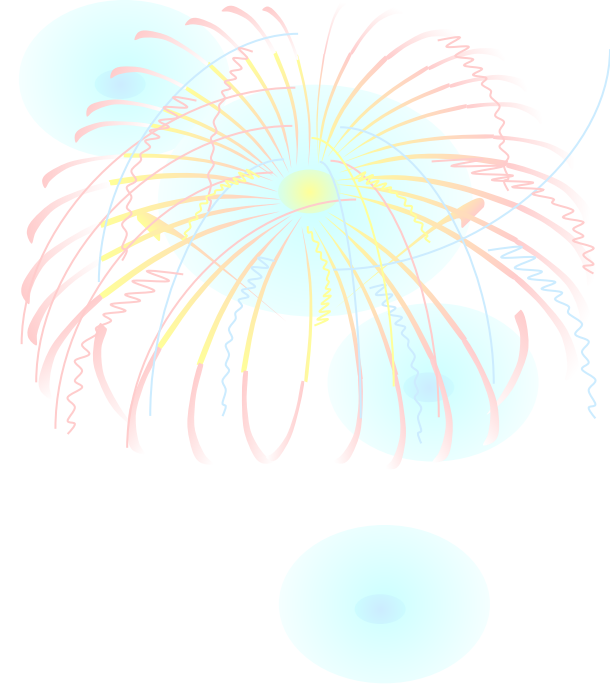
- **5. Фризерование**
- **Основной процесс производства мороженого. Происходит частичное замораживание и насыщение смесей воздухом, который в продукте распределяется в виде мельчайших пузырьков. Образуется структура мороженого.**
- **В зависимости от условий заказчика ставится отечественный или импортный фризер наиболее подходящий к комплексу и технологии-периодического, непрерывного и полунепрерывного действия.**



CHELNY-CITY.RU



- **6. Закаливание.**
- Процесс проводится в максимально короткий срок , чтобы не допустить существенного увеличения размеров кристаллов льда, стараясь по возможности приблизить температуру мороженого к температуре камеры хранения.
- Производится в шкафу быстрой заморозки закрытого или тунельного типа.



- **7. Выпечка вафельных стаканчиков.**
- Полуавтомат ПВС-2 (пневматический) производительность **1600** шт/ч
- Полуавтомат МУВС-4 (ручной) производительность **520** шт/ч
- Установка ИК-ОВК производительность **240** шт/ч.

- **8** . Дозирование и расфасовка.



