**Каталог продукции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Емкости для приемки и хранения жидких пищевых продуктов, вертикального типа с теплоизолирующей рубашкой (термос) Тип10.02 |
| 11_02m | Емкости для приемки и хранения жидких пищевых продуктов, горизонтального типа с теплоизолирующей рубашкой (термос) Тип 11.02 |
| 21_2 | **Емкости для хранения жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой. Тип 10.01** |
| 20 | **Емкость ванного типа, теплообменная рубашка работает без избыточного давления (проточная вода). Тип 20.01** |
|  | **Емкость для тепловой обработки жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой. Ванны ВДП.**  **Нагрев при помощи парового коллектора, Тип 10.01П** |
|  | **Емкость для тепловой обработки жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой. Ванны ВДП.**  **Нагрев при помощи парового коллектора, охлаждение продукта осуществляется ледяной водой циркулирующей по змеевику. Тип 10.01ПЗ** |
| [http://www.bosz.ru/foto/10_01epz_m.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=37) | **Емкость для тепловой обработки жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой. Ванны ВДП.**  Нагрев и поддержание температуры при помощи ТЭНов суммарной мощностью 15 кВт. Тип 10.01Э |
| [http://www.bosz.ru/foto/10_01epz_m.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=37) | **Емкость для тепловой обработки жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой. Ванны ВДП.**  **Нагрев и поддержание температуры при помощи 2-х ТЭНовых**  **коробок суммарной мощностью 30 кВт. Тип 10.01.Э2** |
| http://www.bosz.ru/foto/20_03eb.jpg | Заквасочник с ушатами. Тип 20.03.Э |
| C:\Users\Лиза\Desktop\емкость для плавления сыра\емкость для плавления сыра 0,1м3.JPG | Емкость для приготовления сыров с электрическим нагревом.Тип 10.01Э Емкость вертикальная стационарная с теплообменной рубашкой и перемешивающим устройством, с электрическим нагревом теплоносителя для производства сыров. |
|  | Ванны для тепловой обработки пищевых продуктов с комбинированным нагревом. Применяются для производства кисломолочных продуктов (ряженки, варенца, топленого молока). Нагрев при помощи парового коллектора с поддержанием температуры при помощи  ТЭНов суммарной мощностью 15 кВт. Тип 10.01ЭП |
|  | **Нагрев при помощи парового коллектора с поддержанием температуры при помощи ТЭНов суммарной мощностью 15 кВт, в рубашке установлен змеевик охлаждения. Тип 10.01ЭПЗ** |
| http://www.bosz.ru/foto/10_04.jpg | **Емкость вертикальная с теплоизолирующей рубашкой без мешалки.**  **Тип 10.03.пр** |
| http://www.bosz.ru/foto/10_04.jpg | **Емкость вертикальная одностенная без мешалки. Тип 10.04.пр** |
| [http://www.bosz.ru/foto/20_03m.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=27) | **Ванны предназначены для сквашивания и тепловой обработки молока при производстве творога традиционным методом. Тип20.03.П** |
|  | Ванны предназначены для сквашивания и тепловой обработки молока при производстве творога традиционным методом. Тип 20.03 |
| C:\Users\Лиза\Desktop\Pictures\фото оборудован\21.04 -0,4 005.jpg | **Тележки для самопрессования творога с перфорированной вставкой, прижимными винтами. Тип 21.04** |
|  | Лоток для сбора сыворотки. Тип В 20.04 |
| УПТ_1 | Установка самопрессования и охлаждения творога УПТ |
| [http://www.bosz.ru/foto/10_03_em.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=4) | **Бак теплоносителя с электронагревом. Тип 10.03Э** |
| [http://www.bosz.ru/foto/10_01e.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=30) | Емкость для нормализации сливок при производстве масла методом преобразования высокожирных сливок. Тип 10.01ПУ |
| [http://www.bosz.ru/foto/31_2.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=12) | **Маслоизготовитель периодического действия. МПД** |
|  | **Маслоизготовитель периодического действия. МПД** |
|  | Емкость для транспортировки и розничной торговли жидких пищевых продуктов. Тип 11.04 |
| Емкость 11 | Емкость для транспортировки жидких пищевых продуктов. Тип 11.04 |
| ЛЦМ | Стационарная циркуляционная мойка технологического оборудования. |
| [http://www.bosz.ru/foto/lzm_02_m.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=31) | **Передвижная мойка оборудования. ЛЦМ-Еп** |
| lzm_05 | Стационарная емкость ЛЦМ-Ес |
| [http://www.bosz.ru/foto/26_2.jpg](http://www.bosz.ru/dinam.php?id_page=28) | **Ванна секционная для мойки тары и оборудования. Тип 20.04В** |
| мойкамойка 1 | Мойки и столы из нержавеющей стали, стеллажи, сушки для посуды. |
| C:\Users\Лиза\Desktop\Pictures\фото оборудован\пастеризатор 1.jpg | Установка для пастеризации и охлаждения жидких пищевых продуктов ПМР-02-ВТ c роторными нагревателями (пастеризатор)  производительностью 500, 600, 1000, 1200, 1500, 2000, 2500, 3000 л/час. |
|  | Высокотемпературный пастеризатор роторный (ПМР) предназначен для тепловой обработки молока или сливок в потоке или из накопительной емкости.  производительностью 500, 1000, 1500, 2000, 2500 л/час. |
|  | Теплообменник пластинчатый применяется для охлаждения жидких пищевых продуктов в изолированном тонкослойном непрерывном потоке с помощью ледяной воды |
|  | **Теплообменник пластинчатый настенный ТПМН**  Теплообменник пластинчатый настенный предназначен для охлаждения жидких пищевых продуктов в изолированном тонкослойном непрерывном потоке с помощью ледяной воды |
| C:\Users\Лиза\Desktop\Pictures\фото оборудован\УНО.jpg | **Установка нагрева жидких пищевых продуктов.**  **Тип УНО 100.000.000.СБ** |
| ротор | Роторный нагреватель 5,5 / 7,5 кВт  **Запасные части к пастеризатору (ПМР)** |
| poilka  poilka | Автопоилки для свиней и поросят ПБС-1А и ПБП-1А |
|  | Шкаф стеллаж |
| стеллаж 1 | Стеллаж |
| стол-тумба | Стол производственный |
| стол 2 | Столы и столешницы различного назначения |
| тележка 1 | Тележки производственные, складские, для уборки. |
| полка 1 | Тележки производственные, складские. |
| лестницалестница 1 | Лестницы для обслуживания крупногабаритных емкостей. Лестницы могут быть навесными (внутренними и наружными), передвижными (на колесах) или стационарно закрепленными на емкости. |
| пищ | Торговое и выставочное оборудование |
| турникет 1 пульт | Ограждения, поручни, перила, островки, отбойники  Экраны радиаторов, панели, плинтус  **Входные группы** |
| огр 2 | Заградительные конструкции, турникеты |
| урна | **Клапан навесной загрузочный с ковшом, клапан навесной загрузочный с плоским фланцем, ствол мусоропровода, дефлектор, фартук, урны** |

**Предлагаемый нами ассортимент изделий может быть расширен, модифицирован, доработан с учетом Ваших потребностей и пожеланий, а также с учетом ценового вопроса.**

**Мы высоко ценим доверие наших клиентов, поэтому неукоснительно следуем основным правилам нашей компании:**

* **каждый сотрудник нашего завода имеет высокую квалификацию и нацелен на достижение максимального результата в проработке потребностей каждого заказчика;**
* **каждый заказчик получает подробные консультации компетентного менеджера, профессиональные рекомендации конструктора;**
* **каждый заказ мы исполняем с высоким качеством и в кратчайшие сроки;**
* **осуществляем доставку заказанной продукции в любой регион России и стран ближнего зарубежья быстро и с надлежащим оформлением всех необходимых документов.**

**Будем рады увидеть Вас в числе наших клиентов!**

# 

# Дополнительное предложение по пастеризатору ПМР-0,2 ВТ



**В пастеризаторах стандартного исполнения время выдержки продукта составляет 20секунд.**

**По желанию потребителя для производства кисломолочных продуктов на пастеризатор может быть установлен выдерживатель со временем выдержки до 1 или до 3 минут.**

**По желанию потребителя могут быть установлены два выдерживателя. Подключая по необходимости один или другой, Вы сможете расширить возможности Вашего пастеризатора.**

**Незначительное изменение конструкции рекуператора (устанавливается промежуточная плита со вставками) позволяет производить отбор подогретого молока на сепарирование с одновременным возвратом обрата на пастеризацию. При необходимости сепаратор при помощи трехходовых клапанов можно отключить от общей системы и установка будет работать только в режиме пастеризации.**

**Пастеризатор сертифицирован на соответствие государственным стандартам и имеет санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее применение его в пищевой промышленности.**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование характеристики** | **Модель пастеризатора ПМР** | | | | | |
| **0,5** | **1,0 / 1,2** | | **1,5** | | **2,0 / 2,5** |
| **1.** | Производительность, т/час | **0,5** | **1,0 / 1,2** | | **1,5** | | **2,0 / 2,5** |
| **2.** | Установленная мощность, кВт | **6,25** | **11,75** | | **11,75** | | **15,75** |
| **3.** | Габаритные размеры, ммДлина **Ширина**  **Высота** | **1850**  **1400**  **1250** | | | | | |
| **4.** | Температура пастеризации, С° | **74÷96** | | | | | |
| **5.** | Время выдержки продукта, сек | **20÷180** | | | | | |
| **6.** | Потребление воды на протоке, м3 на 1 тонну продукта | **2÷3** | | | | | |
| **7.** | Температура молока при выходе из рекуператора(без охлаждения), Со | **22÷25** | | | | | |
| **8.** | Температура охлажденного продукта | **На 2÷3 °С выше температуры охлаждающей воды** | | | | | |
| **9.** | Давление в системе, кПа | **150÷250** | | | | | |
| **10.** | Удельное потребление электроэнергии, кВт·час/л | **0,02** | | | | | |
| **11.** | Коэффициент регенерации тепла в рекуператоре | **0,8** | | | | | |
| **12.** | Масса, кг | **380,0** | **420,0** | **425,0** | | **470,0 / 475,0** | |
| **13.** | Полный срок службы, лет, не менее | **7** | | | | | |

**Нейтральное оборудование**



**Нейтральное оборудование – это изделия из нержавеющей стали используемые в основном в комплектации объектов питания (предприятия общественного питания): столовых, пищеблоков ресторанов, кафе, магазинов, баров. Нейтральное оборудование изготавливается только из пищевой нержавеющей стали. Цель использования нейтрального оборудования оптимизирование всех производственных процессов пищевой промышленности. Культура производства на объектах общественного питания – гарант финансовой успешности каждого отдельного предприятия, использующего мебель из нержавеющей стали. К нейтральному оборудованию относятся так же вытяжные зонты, моечные ванны, разделочные столы, шкафы для кухни, сервировочные тележки, противни, настенные полки. Изделия из нержавеющей стали не восприимчивы к действию агрессивных сред и не случайно стали синонимом нейтрального оборудования, так как в условиях эксплуатации кухни пищеблока (изделия из нержавейки неприхотливы в эксплуатации) в промышленных масштабах обуславливает более интенсивное использование, а значит, мебель должна быть гигиеничной и долговечной.**

* **П**[**осудомоечное / вспомогательное оборудование**](http://www.poliver.ru/?id=136)
* **Столы и столешницы различного назначения**
* **Заградительные конструкции, закладные элементы**
* **Камеры хранения, о**[**хранные системы, ограждения**](http://www.poliver.ru/?id=3400)
* **Промышленные мойки, умывальники**
* **Линии раздачи, шкафы, стойки**
* **Настенные полки, стеллажи**
* **К**[**орзины и тележки**](http://www.poliver.ru/?id=96)**, урны**
* **Ванна секционная**
* [**Лестница**](http://www.bosz.ru/?issue_id=4&cat=91&id=82)
* **Поддон**



**Металлические конструкции**



**ООО «Боровичский Специализированный завод» предлагает комплексные решения в области изготовления и монтажа декоративных конструкций из нержавеющей стали применяемых в оформлении:**

* **интерьеров и фасадов жилых и общественных зданий**
* **развлекательных комплексов и аквапарков**
* **деловых и торговых центров**
* **железнодорожных и аэровокзалов**
* **кафе, баров, ресторанов**
* **частных апартаментов, коттеджей**

**Мы производим металлические конструкции любого уровня сложности:**

* **Любые виды облицовки из нержавеющей стали: колонны, стены,**

**обрамление входных зон и торцов перекрытий, плинтусы,**

**напольные металлические покрытия, подвесные потолки.**

* **Ограждения из нержавеющей стали, поручни, перила,**

**Островки и дуги безопасности.**

* **Мебель с элементами из нержавеющей стали.**
* **Торговое и выставочное оборудование.**
* **Двери и перегородки из нержавеющей стали.**

 ****  **  ** 