

# ПИЩЕВОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



АО «ДАГПРОДМАШ»

## О компании

Акционерное общество «Дагпродмаш» является правопреемником завода «Дагрыбремаш». С 1980 года мы специализируемся на выпуске технологического оборудования для пищевой, овощеконсервной, фруктово-консервной и кондитерской промышленности. Выполняем все заказы фирм и населения по изготовлению нестандартизированного оборудования.

АО «Дагпродмаш» имеет 40-летний опыт изготовления указанного оборудования, достаточную производственную базу и всю необходимую нормативно-техническую документацию.

## Разнообразии выпускаемой продукции

Кроме серийной продукции, завод «Дагпродмаш» выпускает нестандартизированное оборудование из нержавеющей стали по заказам хлебозаводов, ликероводочных предприятий, а также продолжает выпуск варочных медных котлов, вакуумных установок для переработки овощей и фруктов. Цельные кованые медные котлы емкостью 150 литров, которые мы выпускаем, несравнимо выше по качеству, чем их зарубежные штампованные аналоги, и пользуются спросом на предприятиях России и стран СНГ.

# АО «ДАГПРОДМАШ»

У нас Вы можете купить **технологическое оборудование для кондитерского производства, оборудование для консервных предприятий, котлы варочные, вакуум-аппараты.**

**Из новинок, завод «Дагпродмаш» может предложить установку по производству воздушного риса.**

Такое оборудование можно разместить в небольшом помещении и наладить собственное дело

В настоящее время завод также производит трехступенчатые **фильтры серии «КАСКАД», предназначенные для доочистки воды из систем централизованного водоснабжения, скважин, колодцев и открытых водоемов, а также бытовые одно-, двухступенчатые фильтры.** Диапазон производительности фильтров позволяет нам предложить систему доочистки воды для детских садов, школ, больниц, реабилитационных и оздоровительных учреждений, коттеджей, заводских столовых, баз отдыха.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА ВАРОЧНОГО Д9-41-2А

Котел варочный медный Д9-41-2А предназначен для варки и уваривания сырья, употребляемого при производстве карамельной, ирисной, желейной масс, мармелада и различных начинок мягких конфет. Применяется на специализированных предприятиях и в цехах кондитерских фабрик.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup>-0.15.

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup>-0.8.

Рабочее давление пара, мПа-0.6.

Потребление пара, кг /ч - 95+5.

Угол опрокид. град. - 100 градусов.

Габаритн. разм., мм - 1660 x 1010 x 1220

Масса, кг - 320

Удельн. материалоемкость, кг / м<sup>3</sup>-2133

Удельн. металлоёмкость, кг / м<sup>3</sup>-2026

Емкость:150 л.

# КОТЕЛ ВАРОЧНЫЙ МЕДНЫЙ 28-2А (С МЕШАЛКОЙ)

Котел варочный медный 28-2А (с мешалкой) предназначен для варки и уваривания сырья, употребляемого при производстве карамельной, ирисной, желейной масс, мармелада и различных начинок мягких конфет. Применяется в кондитерской промышленности, на специализированных предприятиях и в цехах кондитерских фабрик.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup>-0.15.

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup>-0.8.

Рабочее давление пара, мПа-0.6.

Удельное потребление пара, кг /ч - 633

м<sup>3</sup>Потребление электроэнергии, квч - 1.1

Частота вращения мешалки, с -1 - 0.80

Габаритн. разм., мм -1200 x 1000 x 1700

Емкость:150 л.

# КОТЕЛ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ МЗ-2С-244А

Котел варочный опрокидывающийся марки МЗ-2С-244А предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс при производстве консервов, крупяных продуктов, концентратов, для уваривания сырья при температурном воздействии. Применяется в консервной промышленности.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup> - 0.15

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup> - 1.0

Рабочее давление пара, мПа 0.25

Потребление пара, кг/ч -93±5

Угол опрокидывания, градус - 100

Масса, кг - 300

Габаритные размеры, мм -1790 x 1012 x 1240



# КОТЕЛ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ МЗ-2С-244Б (С МЕШАЛКОЙ)

Котел варочный опрокидывающийся марки МЗ-2С-244Б предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс при производстве консервов, крупяных продуктов, концентратов, для уваривания сырья при температурном воздействии. Применяется в консервной промышленности.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup> -0.15

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup> -1.0

Рабочее давление пара, мПа 0.25

Потребление пара, кг/ч -93±5

Потребление электроэнергии, кВт/ч - 0.6

Удельное потребление э/энергии кВт/ч/м<sup>3</sup>- 4

Частота вращения мешалки, об/мин. - 18.8

Угол опрокидывания, градус - 100

Масса, кг — 365

# РЕАКТОР МЗ-2С-316

Реактор МЗ-2С-316 предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс при производстве концентратов, а также для уваривания сырья при температурном воздействии.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup> - 0.5

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup> - 2,2

Рабочее давление пара в паровой рубашке - мПа - 0.25

Потребление пара, кг /ч - 100

Частота вращения мешалки, с - 1 - 1.25

Масса, кг - 485

Напряж. в сети, В - 220 / 380

Частота, Гц - 50

Габаритн. разм., мм - 1360 x 1195 x 1700

Емкость: 500 л.



# РЕАКТОР МЗ-2С-210

Реактор МЗ-2С-210 предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс, при производстве концентратов, а также для уваривания сырья при температурном воздействии.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup> - 1.0

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup> -4,0

Рабочее давление пара в паровой рубашке - мПа - 0.25

Потребление пара, кг /ч - 100

Частота вращения мешалки, с - 1 - 1.08

Масса, кг - 900

Напряж. в сети, В -220 / 380

Частота, Гц - 50

Габаритн. разм., мм -1320 x 1195 x 2905

Емкость:1000л.

# ВАКУУМ - АППАРАТ МЗ-2С-241А

Вакуум — аппарат МЗ-2С-241А предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс и крупяных продуктов, а также для уваривания сырья при температурном воздействии, перемешивании и выпаривании технологических жидкостей.



## Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup>-0.5

Поверхность нагрева, м<sup>2</sup>-2.2

Рабочее давление пара в паровой рубашке, мПа-0.25

Потребление пара , кг /ч-100

Частота вращения мешалки, с -1 - 0.8

Напряж. в сети, В - 220 / 380

Частота, Гц - 50

Габаритн. разм., мм -1750 x 1330 x 2840

Масса, кг - 900

Емкость:500 л.

## ВАКУУМ-АППАРАТ МЗ-2С-320

Вакуум - аппарат МЗ-2С-320 предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс и крупяных продуктов, а также для уваривания сырья при температурном воздействии, перемешивании и выпаривании технологических жидкостей.

### Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup>-1.0  
Поверхность нагрева, м<sup>2</sup>-2.6  
Рабочее давление пара в паровой рубашке, мПа-0.25  
Потребление пара , кг /ч-100  
Частота вращения мешалки, с -1 - 0.8  
Напряжение в сети, В - 220 / 380 Частота, Гц - 50  
Габаритн. разм., мм -1850 x 1430 x 2940  
Масса, кг - 1200

## ВАКУУМ-ВЫПАРНАЯ УСТАНОВКА МЗ-2С-241АМ

Вакуум-выпарная установка предназначена для варки и выпаривания овоще фруктовых масс, а также для уваривания сырья при температурном воздействии.

### Технические характеристики

Вместимость рабочая, м<sup>3</sup> - 0.5  
Поверхность нагрева, м<sup>2</sup> -2,2  
Рабочее давление пара в паровой рубашке - мПа - 0.25  
Рабочее давление в корпусе, мПа - 0.07  
Потребление пара, кг /ч - 100  
Частота вращения мешалки, с - 1 - 0.8  
Напряжение в сети, В - 220/380  
Частота, Гц - 50  
Установленная мощность двигателя, кВт - 10,5  
Заним. площадь, м<sup>2</sup> - 7.37  
Габаритные размеры, мм - 3750 x 1965 x 2840  
Масса, кг - 1259

# КОНТЕЙНЕРЫ ТБО И МУСОРНЫЕ УРНЫ

Мы изготавливаем наши мусорные баки из качественного металла, толщина которого по всему изделию 2 мм. Зачастую мусорные баки и контейнеры для ТБО изготавливаются из более дешевого тонкого металла или металла-некондиции, что приводит к быстрому разрушению изделий — они в скором времени ржавеют и разваливаются. Наши контейнеры устойчивы к горению, перепадам температур, коррозии, и поэтому прослужат гораздо дольше дешевых аналогов. Еще одним преимуществом наших мусорных баков является наличие только двух сварных швов, вместо 4. Это достигается гибкой листового материала.



Основной металл: сталь листовая 2 мм, ГОСТ 19904-90. По швам сплошная обварка. По верхнему краю контейнер окантован уголком: 40 x 40 x 4 мм. (Равнополочный, горячекатанный ГОСТ 8509-93) Сбоку усилен уголком равнополочным 40 x 40 стенка 4 мм., длиной 100 мм. К днищу приварены 4 опоры из уголка, длина – 50 мм. Устойчивость к коррозии металла в агрессивной среде бытовых отходов обеспечивает двухстороннее грунтовое порошковое покрытие.

# КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ТВЕРДЫХ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ МЫ ПРОИЗВОДИМ ДВУХ ВИДОВ:

## СТАНДАРТНЫЙ

Стандартный контейнер ТБО изготавливается из двухмиллиметровой стали. Покраска полимерная (порошковая).

## СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ

К специализированным относится контейнер для мусора третьего класса опасности, снабженный крышкой и педалью, для поднятия крышки. Мусорный бак может комплектоваться перегородкой и колесами. Покраска также полимерная (порошковая). По желанию заказчика возможно нанесение на контейнеры фотопечати с размещением коммерческой или социальной рекламы.

**Размеры:**  
**ширина: 800 мм;**  
**глубина: 800 мм;**  
**высота: 900 мм.**

# КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХЛЕБА

АО «Дагпродмаш» изготавливает специализированные контейнеры для черствого хлеба, который может использоваться для последующей переработки в корм для животных. Контейнер для сухого хлеба также снабжается крышкой и педалью и отличается от специализированного только размером



## Размеры:

длина: 600 мм;

ширина: 600мм;

высота: 700 мм;

высота с крышкой: 900 мм.

# ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

АО «Дагпромаш» производит высококачественные фильтры для очистки воды. Фильтры, изготовленные на АО «Дагпромаш», получили положительное заключение Министерства здравоохранения России и были рекомендованы для повсеместного использования.



## **Фильтры сорбционной очистки воды**

Фильтры «КАСКАД-ФД» предназначены для сорбционной доочистки воды из систем централизованного водоснабжения, скважин и открытых водоемов. Перед фильтром «КАСКАД-ФД» рекомендуется использовать фильтры механической очистки. Это увеличит ресурс угольной загрузки фильтров «КАСКАД-ФД», а также повысит качество очистки.



## **Фильтры механической очистки воды**

Фильтры «КАСКАД-ФП» предназначены для доочистки холодной (ФМХ) и горячей (ФМГ) воды от механических загрязнений (мут, ржавчина, песок и др.) из систем централизованного водоснабжения, скважин, колодцев и открытых водоемов.



## КОТЕЛ КРЕМОВАРОЧНЫЙ СО СКРЕБКОВОЙ МЕШАЛКОЙ

Предназначен для качественной варки кремов в кондитерской промышленности. Возможно применение в других отраслях. Изготовление на объемы от 10 до 50 литров (по заказу). Для выгрузки продукта котел снабжен опрокидывающим устройством (лопасть мешалки при этом снимается).



Потребляемая мощность 1,5кВт - 9кВт,  
в зависимости от объема котла  
Диапазон температур нагрева 60-180 град  
Напряжение питания 1 фаза 220В., или 3 фазы 380В

## ШНЕК ПОВОРОТНЫЙ ЗАЧИСТНОЙ

Шнек зачистной поворотный предназначен для очистки ангаров и силосов с плоским дном от продукта (зерна, масло семян и др.) остающегося после гравитационной выгрузки. Шнек предназначен для работы в производственных помещениях с нормальным уровнем запыленности, а также в помещениях, отнесенных по взрывоопасности к классу В-IIа по ПУЭ-85.



Изготавливаем Шнек поворотный зачистной на  
диаметр силоса 12.0 м., 12.71 м., 14.53 м. и 16.34 м.

# АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРА МЗС-300М



Производительность 300 кг.

Линия для производства сыра состоит из четырех элементов:

**1. Приемник-охладитель молока.** В него сырье поступает в первую очередь, в нём же охлаждается до приемлемой для производства температуры.

**2. Котел — сыроварня.** Рабочая емкость среднего размера, изготовленная из нержавеющей стали, заключена в теплоизолированный корпус. На котле указывается минимальный объем молока, необходимый для работы. Также в документации прописывается материал корпуса и дополнительное оборудование для производства сыра, вроде цифрового терморегулятора, специальных кранов, и т.д.

**3. Формовочный стол** — используется для поддержания рабочей температуры и уменьшения времени формирования сыра.

**4. Пульт управления.**

# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

## АО «ДАГПРОДМАШ»

Контакты:

телефоны: +7 (8722) 68 - 14 - 50

+7 (8722) 67 - 38 - 92

+7 - 928 - 572 - 49 - 07

+7 - 928 - 978 - 70 - 61

e-mail: [dagprod mash@mail.ru](mailto:dagprod mash@mail.ru)

<http://dagprod mash.ru>