



# ВИБРОТЕХНИК

Авангард российского оборудования  
для точного измельчения

ОСНОВАН В  
**1992**

## КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И РАССЕВА СЫРЬЯ В ПИЩЕВОЙ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Комплект разработан с учетом потребностей предприятий пищевой и фармацевтической промышленности. Предлагаемое оборудование может использоваться как лабораторное при отработке технологии и рецептур или как промышленное в основном производстве при переработке сырья.



### СИТА

- Наличие ТУ и соответствие санитарно-эпидемиологическим нормам Россанэпиднадзора **ГН 2.3.3.972-00** «Предельно-допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (**протокол №5593/1504, 1505 от 30.06.2010**).
- Сито С 50/70 соответствует требованиям **ГОСТ 5902-80** «Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий».

Мельница  
ножевая  
**PM 120**



### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Мельница Ножевая <b>PM 120</b>	Диаметр ротора	120 мм
	Исходная крупность, не более	20 мм
	Крупность частиц продукта	90% < 0,5 мм

Мельница Ножевая <b>PM 250</b>	Диаметр ротора	250 мм
	Исходная крупность, не более	100 мм
	Крупность частиц продукта	90% < 2,0 мм

Блок  
пылеулавливания  
**БПУ**



### ОТБОР ПЫЛЕВОЙ ФРАКЦИИ

Блок пылеулавливания <b>БПУ</b>	Расход воздуха	400-600 м <sup>3</sup> /час
	Крупность улавливаемых частиц	до 15 мкм



Грохот **ГР 50**  
с Питателем  
**ПГ 1**

#### ▲ ГРОХОЧЕНИЕ (рассев)

Грохоты <b>ГР 30</b> и <b>ГР 50</b> с <b>ПГ 1</b>	Количество получаемых фракций	<b>ГР 30</b>	от 2 до 6
		<b>ГР 50</b>	от 2 до 9



Анализатор  
**А 20** на базе  
**ВПС**

#### ▲ АНАЛИЗ ФРАКЦИОННОГО СОСТАВА

Ситовые анализаторы <b>А 20</b> , <b>А 30</b> и <b>А 50</b>	Количество получаемых фракций	<b>А 20</b> и <b>А 50</b>	от 2 до 9
		<b>А 30</b>	от 2 до 13



Смеситель **С 2.0** «Турбула»

#### ▲ СМЕШИВАНИЕ

Смеситель <b>С 2.0</b> «Турбула»	Полный объем чаши	2,6 дм <sup>3</sup>
	Чаша изготовлена из пищевой нержавеющей стали	
	Регулируемая частота вращения чаши 10-75 об./мин.	
Смеситель <b>С 50.0</b> «Пьяная бочка»	Полный объем камеры смесителя	50 дм <sup>3</sup>
	Камера изготовлена из пищевой нержавеющей стали	
	4 положения бочки: 15, 30, 45 и 60°	

Качество оборудования компании «ВИБРОТЕХНИК» оценили свыше 10000 клиентов из 25 стран мира. Известные производители хлебобулочных и кондитерских изделий, лекарственного сырья и чайных сборов оснастили свои производства оборудованием компании «ВИБРОТЕХНИК», среди них:

- ПФ «Адонис»
- ООО «Арника»
- ООО «Баргус»
- ООО «Гамма-Маркет»
- ООО «Кондитерская фабрика «1 Мая»
- ООО «Кубаньлектравы»
- ООО «Красногorskлексредства»
- ООО «ПК Лимонник»
- ООО «Народная медицина»
- ООО «Сибирский травник»
- ООО «Смольнинский хлебзавод»
- ГК «Талосто» и многие другие