



PIM

www.pimbg.com

**PROJECT & INSTALLATION OF MACHINERY
TURN KEY**



**EQUIPMENT FOR THE MILK
PROCESSING INDUSTRY**

ПИМ ООД е сред индустриалните лидери - производители на машини, съоръжения и технологични линии за хранително-вкусовата промишленост и в частност за млекопреработвателния сектор. Многостранният фирмен профил на ПИМ ООД включва научно-изследователска, развойна, инженерингова и търговска дейност. Поддържането на висок стандарт на работа, конкурентната ценова политика ни правят предпочитан партньор за проектиране и оборудване на млекопреработвателни единици /мангри/ в най-широк спектър на използваните технологии. Произвежданите машини и съоръжения са съобразени с българските традиции за преработка на мляко, доказали своята ефективност, същевременно съобразени с най-новите технологии и отговарящи на изискванията на Европейския Съюз. Изделията се произвеждат от материали, сертифицирани за работа в хранителни среди, технологичните процеси се следят автоматизирано от програмируеми контролери. Фирмата осигурява техническа поддръжка и консултация на монтираните и работещи съоръжения. Фирмата е специализирана в изграждането както на големи предприятия, така и на малки мангри с капацитет до 1 тон мляко на ден и индивидуални изисквания към оборудването. Ние работим съвместно с нашите клиенти, за да създадем заедно оптимално решение за най-добрите продукти. 75% от изделията на фирмата се реализират на пазари извън страната. В България с изделията на ПИМ са оборудвани над 250 предприятия. "Доверие, завоювано с професионализъм" е нашият основен принцип.

ООО ПИМ является одним из индустриальных лидеров среди производителей машин, сооружений и технологических линий для пищевой промышленности, в частности для переработки молока. Многосторонний фирменный профиль ООО ПИМ включает научно-исследовательскую, инженеринговую, торговую и деятельность в области развития. Поддержание высокого стандарта работы, конкурентной ценовой политики, делают нас предпочтительным партнером в проектировании и оснащении Ваших предприятий в самом широком спектре используемых технологий. Машини и сооружения, производимые в соответствии с болгарскими традициями переработки молока, доказали свою эффективность и учитывают новейшие тенденции в мировом аспекте. Изделия производятся из материалов, сертифицированных для работы в пищевой среде, технологические процессы отслеживаются автоматизированно программируемыми контролерами. Фирма обеспечивает техническую поддержку и консультации по вновь устанавливаемым и работающим сооружениям. Все оборудования выполнено в соответствии с требованиями ISO. Фирма специализируется в строительстве как больших, так и маленьких предприятий с емкостью до 1 тонн молока в дня и индивидуальными требованиями к оборудованию. Мы работаем совместно с нашими клиентами, чтобы вместе найти наилучшее решение для получения наилучшего продукта. 75% изделий фирмы реализуются на зарубежных рынках. В Болгарии изделиями ПИМ оборудованы более чем 250 предприятий. "Доверие, завоеванное профессионализмом" - вот наш основной принцип.

PIM LTD is among the industrial leaders - producers of machinery, equipment and technological lines for the food and beverage industry, and this range for a milk processing. The versatile company profile of PIM Ltd. includes scientific research, development, engineering and trade activities. Maintaining high standards of work, and our competitive pricing policies make us a preferable partner at the design and the equipment of milk-processing establishments, in a widest range of technologies applied. The machines and equipment offered are produced in consideration with the Bulgarian dairy production traditions which have proved their high effectiveness, but also installations following the newest world trends. Articles are produced of materials certified particularly for utilization in food environments, and technological processes are being automatically monitored by programmable control units. The company provides technical maintenance and consultations with regard to the installed and working equipment. The company is specialized in building both, large dairy-production facilities, as well as smaller ones with a capacity of up to 1 tons of milk per day, and at observing the individual requirements towards the equipment. We work together with our clients so as to jointly create the best solution for the production of the best product. 75% of the products of the company are being realized on foreign markets. In Bulgaria, the products of PIM Ltd. have been implemented in over 250 plants. 'Trust gained through professional attitude' is our main principle.



ПИМ ООД изгражда цялостно производствени обекти; проектира, инсталира, пуска в експлоатация и осигурява пълно сервизно и следсервизно обслужване на съоръженията и машините.

Компания ПИМ полностью оснащает производственные объекты; проектирует, устанавливает, запускает в эксплуатацию и обеспечивает полное гарантийное и послегарантийное обслуживание сооружений и машин.

PIM Ltd. fully equips entire production facilities: designs, installs, enters into use and provides full service and post-service maintenance of the machinery and equipment.



3001

**ПРИЕМНА УСТАНОВКА ЗА МЛЯКО
ПРИЕМНАЯ УСТАНОВКА ЗА МОЛОКО
MILK ACCEPTANCE AND STORAGE**



Комплект с:

- филтър;
- помпа самозасмукваща;
- обезвъздушител;
- магнитно-индуктивен дебитомер;
- тръбопроводи и арматура;
- пулт за управление.

Комплект с:

- филтрами;
- самовсасвающий насос;
- обезвоздушитель;
- магнит-индуктивное мерило расхода;
- трубопроводы и арматуры;
- пулт управления.

Set with:

- filter;
- selfdraining pump;
- unairing device;
- magnet-induction debit measure;
- pipe lines and fitting;
- control panel.

Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	л/час (L/h)			
	5 000 /с един филтър/ /один филтър/ /with one filter/	5 000 /с два филтрами/ /два филтрами/ /with two filter/	10 000 /с един филтър/ /один филтър/ /with one filter/	20 000 /с един филтър/ /один филтър/ /with one filter/
Вид връзка/Вид связь/Type connection	Холендър/Голлендер/ Colender	Холендър/Голлендер/ Colender	Холендър/Голлендер/ Colender	Холендър/Голлендер/ Colender
Вход /от помпата/ Вход /из насосы/ Entrance /from pump/ Изход / Выход / Outlet	Ду/ DN 40 Ду/ DN 50	Ду/ DN 40 Ду/ DN 50	Ду/ DN 50 Ду/ DN 50	Ду/ DN 50 Ду/ DN 50
Мощност/ Мощност/ Power, kW	1.5	1.5	3	5.5
Захранване/ Питание/ Supply	50Hz; 380V	50Hz; 380V	50Hz; 380V	50Hz; 380V
Габаритни размери, mm Габаритные размеры, mm Dimensions, mm				
Дължина/ Длина/ Lenght	1400	1400	1400	1420
Ширина/ Ширина/ Width	800	800	800	800
Височина/ Высота/ Height	1300	1300	1300	1300

3057 Автоцистерна / Автоцистерна / Auto tank



- неръждаеми, цилиндрични, хоризонтални;
- люк цилиндричен - ф 400 с уплътнение и капак;
- изход на продукта до кран едноклапанен с тапа;
- 2 броя опори, позволяващи монтиране върху камион.

- нержавеющей, цилиндрические, горизонтальные;
- люк цилиндрический - ф 400 с уплотнением и крышкой;
- выпуск продукта у одноклапанного с пробкой;
- 2 опоры, позволяющие монтаж на грузовом автомобиле.

- stainless steel, cylindrical, horizontal;
- aperture - top, cylindrical - ф 400 with a sealing and lid;
- exit of the product to one-valve tap with a cap;
- 2 supports allowing mounting on a truck.

3003-3006

СЪДОВЕ ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ТЕЧНОСТИ СОСУДЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ЖИДКОСТЕЙ FOOD LIQUID STORAGE VESSELS

- неръждаем, цилиндричен, вертикален;
- люк долен елиптически;
- люк горен кръгъл с обезвъздушител;
- вход до холендрово съединение;
- изход до кран едноклапанен с тапа;
- нивопоказател;
- измивача сферична глава.

- нержавеющей, цилиндрический, вертикальный;
- люк нижний эллиптический;
- люк верхний круглый с обезвоздушителем;
- вход у муфтового крана с пробкой;
- выпуск до одноклапанного крана с пробкой;
- уровень;
- моющая сферическая головка.

- stainless steel, cylindrical, vertical;
- aperture - bottom ellipse-shaped;
- aperture - top, round with deaeration device;
- entry to banjo connection;
- exit to end one-valve tap with a cap;
- level indicator;
- washing spherical head-stock.

3003 Вертикални без изолация и без бъркалка/ Вертикальные без изоляцией и без перемешивающим механизмом Verticals without isolation and without mixing mechanism

Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	ОБЕМ, л / CAPACITY, L									
	100	150	200	250	500	1 000	1 500	2 000	2 500	3 000
Габаритни размери, mm Габаритные размеры, mm Dimensions, mm										
Диаметър Диаметр Diameter	φ445	φ640	φ640	φ640	φ800	φ955 φ1114	φ955 φ1114	φ1114 φ1273	φ1273 φ1432	φ1273 φ1592
Обща височина Общая высота Total Height	860	710	850	980	1170	2300 1900	2900 2400	2900 2400	2900 2600	3200 2900
Вход продукт / Вход продукт Entrance product	с капак с крышка with cover	с капак с крышка with cover	с капак с крышка with cover	с капак с крышка with cover	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40
Изход продукт Выход продукт Outlet product	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40
	h	200	200	200	200	160	350	350	350	350

3004 Вертикални без изолация с разбъркващ механизъм Вертикальные без изоляцией с перемешивающим механизмом Verticals without isolation and with mixing mechanism

Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	ОБЕМ, л/ CAPACITY, L									
	1 000	1 500	2 000	2 500	3 000	4 000	5 000	6 000	8 000	10 000
Габаритни размери, mm Габаритные размеры, mm Dimensions, mm										
Диаметър Диаметр Diameter	φ955 φ1114	φ955 φ1114	φ1114 φ1273	φ1273 φ1432	φ1273 φ1592	φ1432 φ1592	φ1592 φ1910	φ1735 φ1910	φ910 φ2100	φ2040 φ2230
Обща височина /без редукутора/ Общая высота /без редукутор/ Total Height /without reductor	2300 1900	2900 2400	2900 2400	2900 2600	3200 2900	3500 3100	3600 2800	3440 2980	3730 3270	4000 3540
Инсталирана мощност/ Установленная мощность/ Installed power	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.55kW, 31 min ⁻¹	0.55kW, 31 min ⁻¹	0.55kW, 35 min ⁻¹	0.55kW, 35 min ⁻¹	0.55kW, 35 min ⁻¹

3004 Вертикални с изолация и разбъркващ механизъм Вертикальные с изоляцией и перемешивающим механизмом Verticals with isolation and mixing mechanism

Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	ОБЕМ, л/ CAPACITY, L							
	1 000	1 500	2 000	2 500	3 000	4 000	5 000	6 000
Габаритни размери, mm Габаритные размеры, mm Dimensions, mm								
Диаметър Диаметр Diameter	φ1045 φ1204	φ1045 φ1204	φ1204 φ1363	φ1363 φ1522	φ1363 φ1682	φ1522 φ1682	φ1682 φ2000	φ1682 φ1800
Обща височина /без редукутора/ Общая высота /без редукуторам/ Total height /without reduction unit/	2300 1900	2900 2400	2900 2400	2900 2600	3200 2900	3500 3100	3600 2800	3570
Инсталирана мощност/ Установленная мощность/ Installed power	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.25kW, 35 min ⁻¹	0.55kW, 31 min ⁻¹	0.55kW, 31 min ⁻¹	0.55kW, 35 min ⁻¹



**ПАСТЬОРИЗАЦИЯ И ОХЛАЖДАНЕ
ПАСТЕРИЗАЦИИ И ОХЛАЖДЕНИЕ
PASTEURIZATION AND COOLING**

3013 - 3017

**Установки за пастьоризация / Пастеризационные установки
Pasteurization units**

Производительность - 1000 л/ч -25000 л/ч.

За други производителности - по заявка на потребителя.

Температурни режими - по задание на потребителя.

Топлоносител - пара или гореща вода.

Студоносител - ледена вода, технологична вода.

Режим на работа - автоматичен, полуавтоматичен.

Степен на автоматизация - по задание на потребителя.

Окомплектовка:

- неръждаем приемен съд за постоянно ниво;
- неръждаем съд за задръжка с горно и долно ниво или тръбен задръжател, осигуряващ необходимото време за задръжка, съответно за режим - "кисело мляко", "сирене" или "пастьоризирано мляко";
- неръждаема рама.

Опция:

- пластинчат топлообменник - в зависимост от технологичния процес може да бъде с 1,2,3,4 и т.н. секции;
- помпи, тръбопроводи и арматура;
- пулт за управление.

По желание на клиента пастьоризатора може да бъде окомплектован със:

- система за автоматично регулиране на t° на пастьоризация;
- система за автоматична рецикулация на продукта;
- електрическо табло за управление със записващ прибор за регистрация на t° на пастьоризация.

Производительность - 1000 л/ч-25000 л/ч.

Для другие производителности - по заданию потребителя.

Температурные режими - по заданию потребителя.

Теплоноситель - пар или горячая вода.

Холодоноситель - ледяная вода, технологическая вода.

Режим работы - автоматичный, полуавтоматичный.

Степен автоматизации - по заданию потребителя.

Комплектция:

- нержавеющей приемник с поплавком для поддержания постоянного уровня;
- нержавеющей сосуд для поддержания верхнего и нижнего уровня, обеспечивающий нужное время задержки, соответственно для режима "йогурт", "сыр" или "пастеризованное молоко";
- нержавеющей рама.

Опция:

- пластинчатый теплообменник - в зависимости от технологического процесса может имеет 1,2,3,4 и больше секций;
- насосы, трубопроводы и арматура;
- пульта управления.

По желанию клиента пастеризатор может быть комплектован:

- системой автоматического регулирования t° пастеризации;
- системой автоматической рециркуляции продукта;
- электрическим пультом управления с записывающим прибором t° пастеризации.

Capacity - 1000 l/h-25000 l/h.

For other capacities - by client's request.

Temperature regimes - by client's request.

Heat-treat agent - steam or hot water.

Cold agent - ice water, technological water.

Working regimen - automatic, semi-automatic.

Automatization level - by client's request.

Set:

- stainless steel receiving vessel with a float for maintenance of a constant level ;
- stainless steel vessel for "hold-up" with top and bottom level ensuring the required time for holding respectively for yougurt, cheese or pasteurized milk regime;
- stainless steel base.

Option:

- plate heat exchanger - depending on the technological process can be with 1,2,3,4, etc. sections;
- pumps, pipe-lines and reinforcement;
- control panel.

By client's request the pasteurizing device may be set with:

- system for automatic regulation of the pasteurization t° ;
- system for automatic re-circulation of the product;
- electric management panel with a recording device for registration of the pasteurization t° .



Пастьоризационна установка /принципна схема/
Пастеризационная установка /схема/
Pasteurization unit /scheme/



7047

Система за автоматично управление на пастьоризатора Система для автоматического управления пастеризатором Automatic control of a pasteurization unit

Производительность **1 000, 2 000, 3 000, 4 000, 5 000, 10 000, 15 000, 20 000, 25 000;**

Топлоносител - пара или гореща вода;

Окомплектовка;

Степен на автоматизация;

Автоматично поддържане на ниво с устройство за поддържане на ниво.

Производительность **1 000, 2 000, 3 000, 4 000, 5 000, 10 000, 15 000, 20 000, 25 000;**

Теплоноситель - пар или горячая вода;

Комплектация;

Степен автоматизации ;

Автоматическое поддържане уровень с устройством для поддържки уровня.

Capacity **1 000, 2 000, 3 000, 4 000, 5 000, 10 000, 15 000, 20 000, 25 000;**

Heat-treat agent - steam or hot water;

Set;

Automatization level - by client's request;

Automatic level supporting with level device.

3086

Охладител пластинчат Охладитель пластинчатый Plate Cooler

Technical parameters

Обем / Объем / Capacity, l/h	1 000	2 000	3 000	4 000	5 000	10 000	15 000	20 000
Нач. t° на млякото/ Нач. t° молока/ Starting milk t°, C°	15-25	15-25	15-25	15-25	15-25	15-25	15-25	15-25
t° на охлаждане/ t°охлаждения / Cooling t°, C°	4-8	4-8	4-8	4-8	4-8	4-8	4-8	4-8

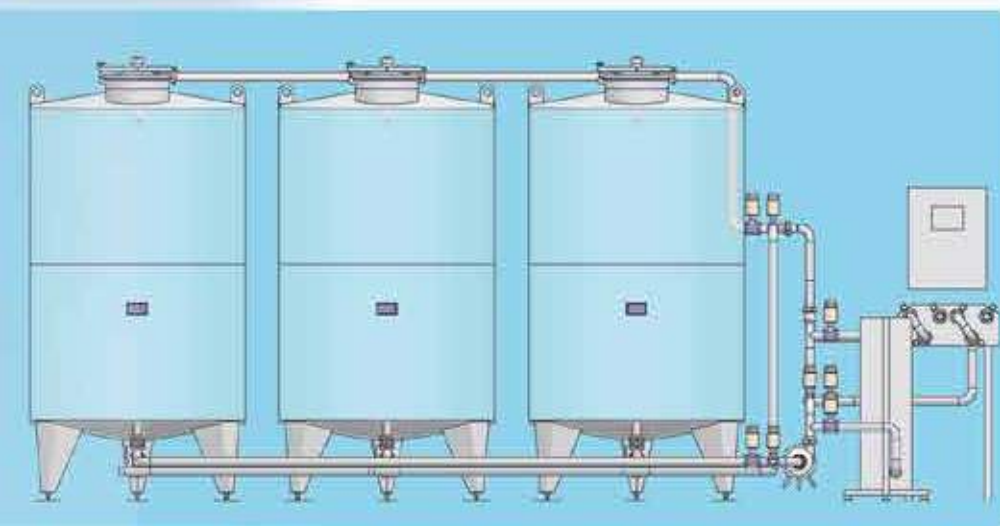
7045

Система за измиване /СИП/ Система для мойки пастеризатора Pasteurization washing system

- резервоари;
- помпа центробежна;
- тръбопроводи и арматура.

- резервоары;
- насос центробежный;
- трубопроводы и арматуры.

- tanks;
- pump centrifugal;
- pipe-line and fittings.



ЗАКВАСОЧНИЦИ ЗАКВАСОЧНИКИ SOURERS

- неръждаеми цилиндрични съдове;
- дъно двоишно наклонено;
- със серпентина;
- изолация;
- бъркалка: рамкова, котвена или лопаткова висяща;
- вход/изход $\text{d}y40$;
- топлоносител - пара или топла вода;
- табло за управление.

- нержавеющей, цилиндрический сосуда;;
- дно, двойное, наклонное;
- с серпентины;
- изоляция;
- мешалкой: рамная, якорной или лопастная висячая;
- вход/выпуск DN 40;
- теплоноситель - пара или теплая вода;
- панель управления.

- stainless steel, cylindrical vessels;
- double inclined bottom;
- with serpentine;
- isolation;
- mixer: frame, anchor or blade hanging;
- вход/изход $\text{d}y40$;
- heat carrier - steam or hot water;
- control panel.



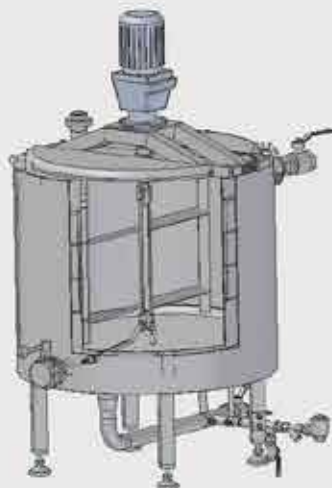
Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	ОБЕМ, л / CAPACITY, l						
	160	200	320	500	1 000	1 200	2 000
Габаритни размери, mm / Габаритные размеры, mm Dimensions, mm							
Диаметър външен/ Внешний диаметр/ Diameter outside	Φ 750	Φ 750	Φ 910	Φ 1070	Φ 1210	Φ 1240	Φ 1740
Височина /без редукутора/ Высота /без редукторов/ Height /without reductor/	900	1040	1040	1110	1460	15770	1370
Вход продукт/ Вход продукт/ Entrance product	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40
Изход продукт/ Выход продукт Outlet product	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40	Ду/ DN 40
Вход пара/ Вход пары/ Entrance steam	h	330	330	330	350	270	360
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Изход пара /кондензно гърне/ Выход пары /конденсатны /Outlet steam /condense boiler/	h	800	940	940	1000	1350	1480
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Вход гореща вода/ Вход горячая вода/ Entrance hot water	h	160	160	160	180	110	110
		G 1"	G 1"	G 1"	G 1"	G 1"	G 1"
Изход гореща вода/ Выход горячая вода/ Outlet hot water	h	160	160	160	180	110	190
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Вход студена вода/ Вход холодная вода/ Entrance cold water	h	800	940	940	1000	1350	1380
		G 1"	G 1"	G 1"	G 1"	G 1"	G 1"
Изход студена вода/ Выход холодная вода/ Outlet hot water	h	160	160	160	180	110.	190
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Разход на пара/ Расход пары/ Steam consumption $\text{kg/h}/0.07\text{Mpa/}$	36	44	70	110	220	264	440
Дебит на гореща вода/ Дебет горячая вода/ Debit hot water l/h $t=110^{\circ}\text{C/}$	640	800	1300	2000	4000	4800	8000
Дебит на студена вода/ Дебет холодная вода/ Debit cold water l/h $t=1^{\circ}\text{C/}$	800	900	1440	2500	5000	6000	10000
Налягане на парата / Давление пары/ Steam pressure, Mpa	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07



3021

Заквасочници с рамкови бъркалки/ Заквасочники с рамными мешалками
Sourers with frame stirrers



3021

Заквасочници с лопаткови бъркалки
Заквасочники с лопастными мешалками
Sourers with blade stirrers



3022 ЗАКВАСОЧНИЦИ ЗА СМЕТАНА СЪС ИЗОЛАЦИЯ
ЗАКВАСОЧНИКИ ДЛЯ СМЕТАНЫ С ИЗОЛЯЦИЙ
SOURERS FOR CREAM WITH ISOLATION

- дъно наклонено; - дно наклонное; - inclined bottom;
- серпентина по мантила - серпентине на мантиля - serpentine on the mantle
- и дъното; и дном; and bottom
- бъркалка рамкова. - рамная мешалка. - frame mixer

Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	ОБЕМ, л/ CAPACITY, l				
	160	200	320	500	1 000
Габаритни размери / Габаритные размеры, mm Dimensions, mm					
Диаметър външен/ Внешний диаметр/ Diameter outside	φ750	φ750	φ910	φ1070	φ1210
Височина /без редуктура/ Высота /без редуктур/ Height /without reductor/	900	1040	1040	1110	1450
Вход продукт/ Вход продукт/ Entrance product	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40
Изход продукт/ Выход продукт Outlet product	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN 40
Вход пара/ Вход пары/ Entrance steam	h	330	330	330	350
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Изход пара /кондензно гърне/ Выход пары /конденсатны /Outlet steam /condense boiler/	h	800	940	940	1000
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Вход гореща вода/ Вход горячая вода/ Entrance hot water	h	160	160	160	160
		G 1"	G 1"	G 1"	G 1"
Изход гореща вода/ Выход горячая вода/ Outlet hot water	h	160	160	160	160
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Вход студена вода/ Вход холодная вода/ Entrance cold water	h	800	940	940	1000
		G 1"	G 1"	G 1"	G 1"
Изход студена вода/ Выход холодная вода/ Outlet hot water	h	160	160	160	160
		G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Разход на пара/ Расход пары/ Steam consumption kg/h /0.07Mpa/	36	44	70	110	220
Дебит на гореща вода/ Дебет горячая вода/ Debit hot water l/h /t=110°C/	640	800	1300	2000	4000
Дебит на студена вода/ Дебет холодная вода/ Debit cold water l/h /t=1°C/	800	900	1440	2500	5000
Налягане на парата / Давление пары/ Steam pressure, Mpa	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07



3002
Млекоохладителни вани /Ванны для охлаждения молока / Milk cooling tanks

- вана неръждаема; - ванна нержавеющей; - stainless steel pan;
- изпарител; - паровой эскаватор; - steam-shovel;
- мотор-редуктор с бъркалка; - мотор-редуктор с мешалки; - motor-reductor with mixer;
- хладилен агрегат /хладилен агент R22;/ - холодильный агрегат /холод. агент R22;/ - freezing aggregate /freezing agent R22/;
- електрическо табло. - ел. табло. - el. control panel.

Technical parameters

Обем на съда /Объем сосуда /Capacity of vessel, l	300	600	1200	2000	3000
Инсталирана мощност /Установл. мощности/ Installed power, kW	1.46	1.58	2.57	6.44	6.5
Напрежение /Напряжение /Voltage, V/Hz					
- монофазно / монофазное / mono	220/50	220/50	-	-	-
- трифазно / трифазное / three	380/50	220/50	380/50	380/50	380/50
Габаритни размери /Габарит. размеры /Dimensions, LxВxН, mm	1060/1050/1320	2160/1380/900	2400/1365/1560	3060/2000/1240	3000/2000/1600
Хладилен агент /Холодильны агент /Freezing agent	Freon R22	freon R22	freon R22	freon R22	freon R22
Тегло /Масса /Weight, kg	210	270	675	690	720



ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БРЫНЗА
TECHNOLOGICAL LINE FOR PRODUCTION OF WHITE CHEESE

3019

Вана сиренарска
Ваны для сыра
Cheese pans

Technical parameters

Размери/Размеры/Dimensions	mm
- Дължина/ Длина/ Length	2130, 3130, 4130, 5130
- Ширина/ Ширина/ Width	1030
- Височина/ Высота/ Height	900
- Дълбочина/ Глубина/ Depth	360
Вместимост/ Емкост/ Capacity, l	700, 1070, 1410, 1750



3020

Улей за суроватка
Желоб для сыворотки
Whey chute

Technical parameters	Вана събирателна/ Собирателна вана/ Collecting pans		Улей /Желоб /Chute			H, mm
	L, mm	B, mm	Лс вана, mm	B, mm	H, mm	
За 2 бр.вани /На 2 ваны /For 2psc pans	1000	600	3625	240	170	460
За 3 бр.вани /На 3 ваны /For 3psc pans	1000	600	5125	240	170	460
За 4 бр.вани /На 4 ваны /For 4psc pans	1100	1000	7025	240	170	460
За 5 бр.вани /На 5 ваны /For 5psc pans	1100	1000	9025	240	170	460
За 6 бр.вани /На 6 ваны /For 6psc pans	1100	1000	10525	240	170	460





Технологична линия за производство на бяло саламурено сирене

Технологическая линия для производство брынза

Technological line for production of white bulgarian cheese

Производителността на линията и степента на автоматизация на процесите е в зависимост от индивидуалните изисквания на потребителя, както и параметрите на отделните съоръжения.

Производителности линий и степени автоматизация процеси в зависимости технологическите схеми клиентам.

Capacity of the line and automatization level of processing depend on individual client's request, so and parameters of machines.



3038

Прибори за нарязване и разбъркване

Приборы для взмешивания и резки

Mixing and cutting devices

7028

Машина за затваряне на тенекии за сирене

Машина для закрутки металлических банок

Tin sealer

Technical parameters

Производителност/ Производительность/ Productivity, tins/h	95
Размери/Размеры /Dimensions, mm	
- Дължина/ Длина/ Length	400
- Ширина/ Ширина/ Width	700
- Височина/ Высота/ Height	1960
Мощност/ Мощность/ Installed power, kW	1.1





3024
Открит тип
Открытый тип
Open type

- вана нерждаема;
- серпентина;
- изолация;
- задвижваща секция;
- дъно двойно плоско;
- вход продукт ду40;
- изход ду80 го кран сферичен;
- измиваща глава;
- ел.табло за управление;
- платформа.

- вана нержавеющей;
- серпентин;
- изоляция;
- движущая секция;
- дно нижнее плоское;
- вход продукт DN40;
- Выход DN80 го кран сферический;
- моющая головка;
- ел.табло для управления;
- платформа.

- stainless steel pan;
- serpentine;
- isolation;
- moving section;
- dual flat bottom;
- entrance product DN40;
- outlet DN80 to tap spheric;
- washing head;
- el. control panel;
- platform.



3025 Закрит тип / Закрытый тип / Covered type

Сирениноизготвители/ Изготвители сырной массы/ Cheese production devices, l	500	1000	1500	2000	3000	4000	5000
Диаметър на цилиндъра /Диаметр цилиндър/ Diameter of cylinder, mm	φ952	φ1588	φ1588	φ2114	φ2114	φ2225	φ2225
Височина на цилиндъра /Высота цилиндър/ Height of cylinder, mm	772	617	867	820	1000	1127	1377
Работна височина/ Работная высота/ Work height, mm	702	507	757	570	855	1029	1286
Вход продукт/ Вход продукт/ Entrance product, H mm	1190	1050	1300	1270	1450	1650	1900
Изход продукт/ Выход продукт/ Outlet product, H mm	200	200	200	200	200	250	250
Вход продукт/ Вход продукт/ Entrance product, DN	DN40	DN40	DN40	DN40	DN40	DN40	DN40
Изход продукт/ Выход продукт/ Outlet product, DN	DN80	DN80	DN80	DN80	DN100	DN100	DN100
Вход пара/ Вход пары/ Entrance steam	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"
Гореща вода/ Горячая вода/ Hot water	-	DN50	DN50	DN50	DN50	DN50	DN50
Вход пара/ Вход пары/ Entrance steam, H mm	940	835	958	850	1030	1070	1320
Изход конденз/ Выход конденсат/ Outlet condense	G 1/2"	G 1/2"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 1"	G 1"
Вход студена вода/ Вход холодная вода /Entrance cold water	-	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 3/4"	G 3/4"
Изход конденз/ Выход конденсат /Outlet condense, H mm	40	40	40	40	40	40	40
Изход студена вода /Выход холодная вода /Outlet hot water	-	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"	G1 1/2"
Разход на пара/ Расход пары/ Steam consumption - при бл./appr., kg/h	65	100	130	195	260	390	470
Налягане на парата/ Давление пары/ Steam pressure, Мра	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07
Разход на гореща вода/ Расход горячая вода/ Hot water consumption	-	-	-	-	-	-	-
Разход на студена вода/ Расход холодная вода/ Cold water consumption	-	-	-	-	-	-	-
Налягане гореща вода/ Давление горячая вода/ Hot water pressure, Мра	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Инсталирана мощност/ Установленная мощность/ Installed power, kW	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	1.1	1.1
Габаритни размери/ Габаритные размеры/ Dimensions, mm:							
- Дължина/ Длина/ Lenght	1460	2110	2110	2635	2635	2745	2745
- Ширина/ Ширина/ Width	φ1081	φ1714	φ1714	φ2240	φ2240	φ2350	φ2350
- Височина/ Высота/ Height	1400	1345	1595	1590	1770	1960	2210
Височина на рамата/ Высота рама/ Height of the frame, mm	800	840	840	1015	1015	1015	1015
Височина на платформата/ Высота платформа/ Height of the platform, mm	870	840	840	1015	1015	1015	1015



3084

**Барабан за отцеждане/ Барабан отцеживающий
Rotary straining drum**

Technical parameters

Обем/ Емкост/ Volume, m ³	15	25
Мощност/ Мощность/ Installed power, kW	2.25	2.25
Захран.напрежение/ Напряжение/ Voltage	380/220V,50Hz	380/220V,50Hz
Дължина/ Длина/ Length	2000	2130
Ширина/ Ширина/ Width	660	750
Височина/ Высота/ Height	1420	1500
Дебит помпа/ Дебит насосы/ Pump's debit, m ³ /h	15	25
Вход на помпата/ Вход насосы/Entrance of the pump, H=1120	Ду/DN 80	Ду/DN 100
Височина на изхода от пода/ Высота выхода пола/ Height outlet of a flat, mm	850	850



3029

**Агрегат за формоване на кашкавал
Агрегат для формования сыра
Yellow cheese formation aggregate**

Technical parameters

Производителност/ Производительность/ Productivity, (пити/cakes ϕ 300, h140 mm)	45 cakes/h	60 cakes/h
Размери/Размеры /Dimensions, LxВxН, mm	2300x830x1820	2650x1010x1870
Разход пара/ Расход пары/ Steam consumption, kg/h	80	90
Дебит на гореща вода/ Дебит горячей воды/ Hot water debit, m ³ /h	3	5
Мощност/ Мощность/ Installed power, kW	1.6	1.8
Напрежение/ Напряжение/ Voltage, kW	380V, 50Hz	380V, 50Hz
Тегло/ Масса/ Weight, kg	530	650



**ПРЕСОВАНЕ НА СИРЕНИНА
ПРЕССОВАНИЯ СЫВОРОТКИ
PRESSING OF CURD**

3030

**Количка с винтова преса
Тележка с винтовым прессом
Carriage with screw press**



Technical parameters

	V, l	L, mm	B, mm	h вана, mm	H, mm	Изход/ Выход/ Exit
Количка преса (ръчна) Тележка (ручная) Carriage (manual)	500 за 3 бр.форми/ для 3 формы/ for 3 psc forms	2150	950	265	1220	Ду/DN 50
	270 за 2 бр.форми/ для 2 формы/ for 2 psc forms	1650	800	220	1170	Ду/DN 50
Количка преса (с пневмоцилиндър) Тележка (с пневмоцилиндр) Carriage (with pneumatic)	480 за 2 бр.форми/ для 2 формы/ for 2 psc forms	2150	1025	285/245	800	Ду/DN 50
	270 за 2 бр.форми/ для 2 формы/ for 2 psc forms	1200	1025	285/245	800	Ду/DN 50



3094

**Количка преса с пневмоцилиндър
Пресс-Тележка с пневмоцилиндр
Press-Carriage with pneumatic**



3109

**Формоващи калъпи за колички-преси
Формовающие формы для пресс-тележки
Formative shape for press-carriage**

Technical parameters

L, mm	700	740	840	950	1095
B, mm	600	640	680	700	805
H, mm	200	160	200	200	255



3054

**Количка за отцежданена извара
Тележка для отцеживания творога
Carriage for straining of curd**

Technical parameters

V, l	L, mm	B, mm	h вана, mm	B, mm	H, mm	Изход/ Выход/ Exit
100	930	830	200	100	420	Ду40
200	1180	1080	200	200	420	Ду40
420	1500	1070	290	420	500	Ду40
500	1525	1025	550	500	800	Ду50



ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ADDITIONAL EQUIPMENT

3085

Установка за цедено мляко
Установка для отцеживания молоко
Straining milk facility



3034

Установка за дозиране на мляко и йогурт
Установка для дозирования молока и йогурта
Yogurt and milk dosing machine



3044

Машина за запечатване на фолио - капачки /ръчна/
Машина для пакетировка йогурта /ручная/
Yogurt packing machine /manual/





3026
Съд за извара
Сосуд за творога
Cream maturing machine

Technical parameters

ПАРАМЕТЪР ПАРАМЕТР PARAMETRE	ОБЕМ, л/ CAPACITY, l					
	1 000	1 500	2 000	2 500	3 000	4 000
Габаритни размери, mm/ Габаритные размеры, mm Dimensions, mm						
- Диаметр външен/ Внешний диаметр/ Diameter outside	Φ1325	Φ1465	Φ1600	Φ1600	Φ1740	Φ1740
- Височина без редуктура/ Высота без редуктур/ Height without reductor/	1750	1450	1940	2240	2240	2740
Вход продукт/ Вход продукт/ Entrance product	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40	Ду/ DN40
Изход продукт/ Выход продукт Outlet product	Ду/ DN80	Ду/ DN80	Ду/ DN80	Ду/ DN80	Ду/ DN80	Ду/ DN80
h	400	460	460	460	460	460
Вход пара/ Вход пары/ Entrance steam	G 2"	G 2"	G 2"	G 2"	G 2"	G 2"
h	1600	1360	1840	2140	2140	2640
Изход пара / Выход пары / Outlet steam	G 1 1/4"	G 1 1/4"	G 1 1/4"	G 1 1/4"	G 1 1/4"	G 1 1/4"
h	400	400	400	400	400	400
Разход пара/ Расход пары/ Steam consumption, kg/h	140	900	1440	2500	5000	6000
Налягане на парата / Давление пары/ Steam pressure, MPa	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07
Инсталирана мощност/ Установленная мощность/ Installed power, kW	0.55 49min ⁻¹	0.55 49min ⁻¹	0.55 49min ⁻¹	0.55 49min ⁻¹	0.25 35min ⁻¹	0.25 35min ⁻¹



3042

Съд за топене на сирене/ Сосуд для расплавленной брынзов/ Cream melted machine

Technical parameters

Геометр.обем на съда/ Емкость/ Volume, l	150	300
Работен обем на съда/ Емкость/ Capacity, l	100	250
Дължина/ Длина/ Length, mm	970	1230
Ширина/ Ширина/ Width, mm	940	1190
Височина/ Высота/ Height, mm	1650	1800
Изход продукт/ Выход продукта/ Exit of product	DN50	DN50
Вход/изход термориза/ Вход/Выход терморизы/ Entrance/Exit thermo jacket	G 1 1/4"	G 3/4"
Мах.доп.раб.налягане в термориза/ Мах. давление в терморизы/ Max. pressure in thermo jacket, MPa	0.2	0.2
Топлоносител t ⁰ / Теплоноситель t ⁰ / Hot agent t ⁰ , °C	Вода/ Water 90-95 ⁰	Вода/ Water 90-95 ⁰
Ел.захранване/ Ел.питание/ El.Supply, V/Hz	380V, 50Hz	380V, 50Hz
Мощност/ Установленная мощность/ Installed power, kW	2.1	5.48



3023 Сметанозрейка
Сметанозрейка
Cream maturing machine

- неръждаем, цилиндричен съд;
- дъно, двойно, наклонено;
- със серпентина, изолация и бъркалка - котвена;
- вход/изход DN 40;
- топлоносител - пара или топла вода.
- нержавеющей, цилиндрический сосуд;
- дно, двойное, наклонное;
- с серпентины, изоляцией и мешалкой якорной;
- вход/выпуск DN 40;
- теплоноситель - пар или горячая вода.
- stainless steel, cylindrical vessel;
- double inclined bottom;
- with serpentine, isolation, and mixer - anchor;
- entry/exit DN 40;
- heat carrier - steam or hot water.



Technical parameters

Обем /Емкост/ Volume, l	160	300	500	1000
Размери /Размеры/ Dimensions, mm				
- диаметр/ диаметр/ diameter, φ D	763	921	1081	1241
- височина/ высота/ height, H	1180	1290	1370	1700
Напрежение/ Напряжение/ Voltage, V	220/380V, 50Hz	220/380V, 50Hz	220/380V, 50Hz	220/380V, 50Hz
Мощност/ Мощность/ Inst. Power, kW	0.55	0.55	0.55	0.55
Тегло/ Масса/ Weight, kW	80	115	195	375

3031

Маслобойка / Маслоизготовител/Butter making machine

Technical parameters

Обем /Емкост/ Volume, l	120	200
- пълнен/ полный/ full		
- работен/ рабочей/ working	45	70
Размери /Размеры/ Dimensions, LxВxH, mm	1020x1000x1250	1240x1125x1250
Напрежение/ Напряжение/ Voltage, V	220/380V, 50Hz	220/380V, 50Hz
Мощност/ Мощность/ Inst. Power, kW	1.5	1.5
Тегло/ Масса/ Weight, kW	140	160



7007 Сепаратор за отсметаняване/ Сепаратор сливоотделител/ Creamer separator

Technical parameters

Обем /Емкост/ Volume, l/h	1000	3000	4500	5000	10000	15000
Размери /Размеры/ Dimensions, LxВxH, mm	670x455x880	980x615x1500	860x580x1445	920x850x1690	1200x850x1780	1370x1260x1630
Напрежение/ Напряжение/ Voltage, V	220/380	220/380	220/380	220/380	220/380	220/380
Мощност/ Мощность/ Inst. Power, kW	1.5	7.5	15	15	15	15
Маса/ Масса/ Weight, kg	110	562	1225	1280	1390	1420



- открит тип;
- полухерметичен;
- с автоматично изхвърляне на отпадяка.
- открытый тип;
- полухерметический;
- с автоматическом выпуск отбросы.
- open type;
- semi-hermetic;
- with automatic outlet of rest.



**ЛИНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА МЕКИ СИРЕНА
ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ БРЫНЗОВ
SOFT CHEESES PRODUCTION LINE**

Линията е предназначена за производство на меки и полумеки сирена (българско бяло саламурено сирене, фета, синьо сирене и др.).

С инсталацията могат да се произвеждат сирена:

- от краве мляко: не по-малко от 44% сухо в-во.
- от овче мляко: не по-малко от 46% сухо в-во.

Минимална производителност на инсталацията е 5500-6000 кг/денонощие готов продукт.

Минимална площ за разположение на инсталацията е 280 м².

Минимална височина на помещението е 3.80 м.

Линия предназначена за производства мягких и полумягких брынзов (болгарский белый брынз, фета, брынз с голубой плесени и т.д.).

С инсталацией могут производиться брынзов:

- из коровьего молока: не менее 44% сухое в-во.
- молоко из овцами: не менее 46% сухое в-во.

Мин. производительность - 5500-6000 кг/сутки готовый продукт.

Мин. пространства для разположение инсталаций - 280 м².

Мин. высота помещение - 3.80 м.

The line is designed for producing soft and semi-soft cheeses (bulgarian white cheese, feta, blu cheeses ,etc.).

With this line can be producing cheeses from:

- cow's milk: not less from 44% dry substance.
- sheep's milk: not less from 46% dry substance.

Min. capacity of the installation - 5500-6000 kg/twenty-four hours period.

Min. area of working space - 280 m².

Min. height of sworking space - 3.80 m.

3045

Машина за обръщане на касети /блок-форми/

Машина для опрокидывания кассеток /блок-формы/

Case turning machine /blocks/





3056

Вана сиренарска / Ваны для сыра
Cheese bath

Technical parameters

Обем Емкость Volume, (V), l	L mm	B mm	hвана mm	H mm	Изход Выход/ Exit Ду/DN40
1000	3300	1150	480	1300	Ду/DN40
2250	5190	1240	550	2690	Ду/DN100

3049

Машина за измиване на касети
/блок-форми/

Машина для мойки кассеток
/блок-формы/

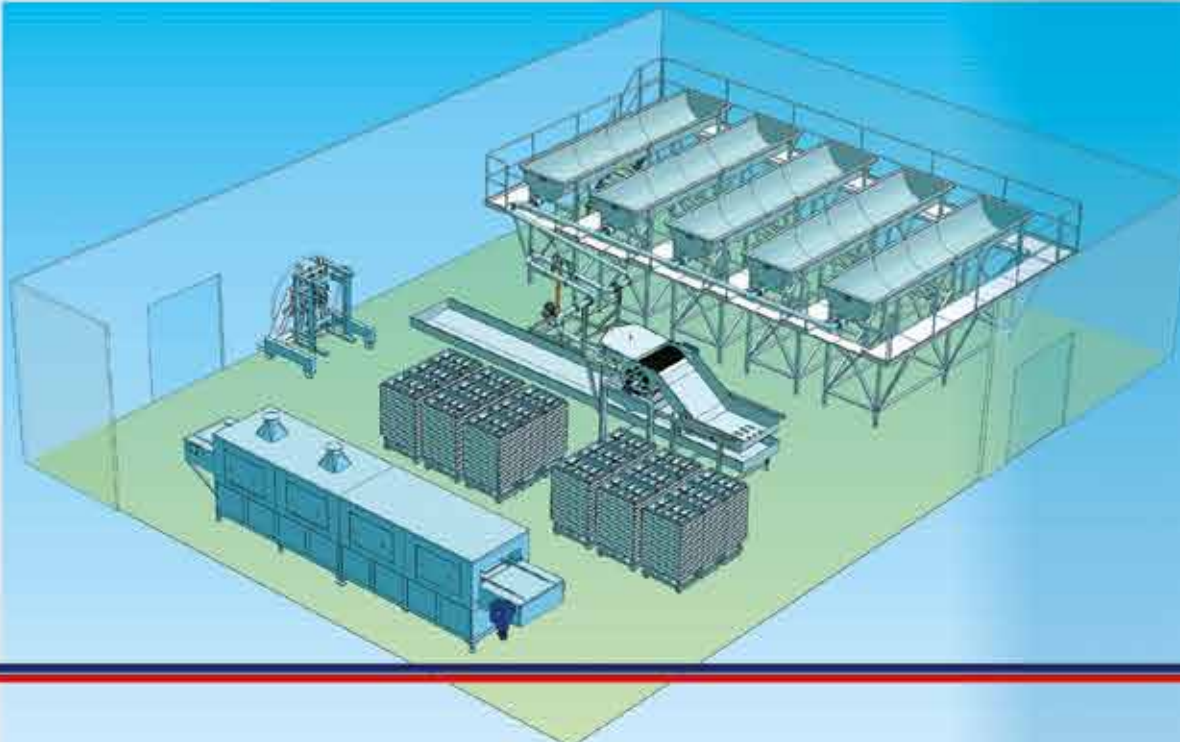
Case washing machine
/blocks/



Технологична схема на цех
за меки сирена

Технологическая схема цеха
мягкого сыра

Technological scheme



ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ADDITIONAL EQUIPMENT

7016

Парокотелно стопанство
Парокотельное хозяйство
Steam boiler unit



Technical parameters

Модел/ Модел/ Model	КП-Н 10	КП-Н 15	КП-Н 25
Паропроизводителност /Производительность пар/ Vapour capacity, kg/h	171	257	428
Разход гориво /Расход горючего/ Fuel consumption, kg/h	10	15	25
T° пара на насищане/ T° насыщенного пара/ T° saturated vapour, °C	115	115	115
Тегло на котела/ Масса котла/ Boiler wight, kg	1114	1534	1724

3037

Камери топлинни и хладилни
Температурни камери
Heating and freezing Chambers

Technical parameters

Обем / Емкост/ Volume, m ³	10	15	20
Размери / Размери/ Dimensions, mm			
- дължина/ длина/ length	2400	3300	4200
- ширина/ ширина/ width	2400	2400	2400
- височина/ высота/ height, H	2100	2100	2100
- дебелина панел/ толщина панелей/ thickness panels, d/mm	100	60	60
T° съхранение мляко/ T° сохранение молока/ T° saturated vapour, °C	1-4°C	1-4°C	1-4°C
T° узряване мляко/ T° созревания молока/ T° ripening milk, °C	45-48°C	45-48°C	45-48°C



3058

Хладилна централа/ Холодильная установка
Refrigerating station

Производителност - 20 000- 500 000 kcal/h
 Производительность - 20 000- 500 000 kcal/h
 Capacity - 20 000- 500 000 kcal/h

3061

Установка за ледена вода/ Инсталация за леденой воды
Installation for ice water producing

Technical parameters

Обем вана/ Обем ванны/ Capacity pan , l	2000	3000
Размери /Размеры/ Dimensions, LxHxH, mm	1600x1950x1650	2600x2100x1500
Мощност/ Мощность/ Installed power, kW	9.75	18
T° ледена вода/ T° ледяной воды/ T° ice water, °C	0-5°C	0-5°C



ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ADDITIONAL EQUIPMENT

3100

Стелажи неръждаеми за зреене на кашкавал с различни размери и рафтове /по заявка/

Стеляжи нержавеющей стали для созревания твердого сыра /по заданию/

Racks stainless steel for maturing yellow cheeses /by request/



3040

Установка за измиване на гюмове

Установка для мойки бидонов

Milk can washing facility



1018

Маса неръждаема
/по заявка/

Маса нержавеющей стали
/по заданию/

Table stainless steel
/by request/



7012

Съг мерителен

Сосуд измерительный

Measurement vessel



3041

Филтър за мляко - Ду 40

Филтър для молока - DN 40

Milk filter - DN 40



1020

Мивка санитарна

Раковина санитарная

Washbasin sanitary

- с фотоклетка;
- педална.

- с фотоелементом;
- с педалью.

- with photocell;
- with pedal.



ПИМ

ПИМ







6, Vassil Levski Blvd., 6300 Haskovo, Bulgaria
Tel. +359(0)38 664601, Fax +359(0)38 664604
e-mail: pim@pimbg.com, www.pimbg.com

