

ПИМ

PIM

www.pimbг.com

Project & Installation of Machinery "turn key"



BEE HONEY
Manufacturing equipment

(BG)

ПИМ ООД проектира и изработва оборудване за производство на пчелен мед, основаващо се на класическа технология. Капацитета и обема на съоръженията са в зависимост от конкретния клиентския проект и изисквания на възложителя за добив на мед.

ПРОЦЕС – принципно оборудване:

- Приемна - химичен анализ на липсваща сировина и формиране на партиди в зависимост от показателите. Термизиране
- Измиване и подсушаване на тенекии, варели с входящ продукт - херметически затворени
- Декристализация - в термокамери(от 1 до 4-6 ч), в зависимост от входящата температура продукт и от степен на кристализация
- Температурна обработка на меда, филтриране (очистване от малки остатъци от пчели, восък и т.н.)
- Хомогенизация- хомогенизиране 4-6ч, в зависимост от типа на меда, посредством разбъркване и поддържане на температура пчелен мед
- Разлив-напълване - във варели V=200л, контрол по тегло – 290кг.
- Системи за междинен топлоносител:
- Хоризонтален резервоар за първичен дестилат:
 - за термокамери
 - за хомогенизатори
 - за тръбни пътища
 - СИП система
 - за имиване на термокамери, хомогенизатори, тръбни пътища
- Тръбни пътища:
 - по продукт
 - по междинен топлоносител
 - по СИП.

Оборудването за производство на пчелен мед ("до ключ") се предлага напълно комплексно и цялостно:

- Автоматизация на процесите
- Помпи
- Тръбопроводи
- Опаковка и Транспорт
- Монтаж

(EN)

PIM Ltd. designs and produces equipment for bee honey manufacturing, based on a classic technology. The capacity and size of the facilities depend on the specific project of the client and the client's requirements for honey extraction.

PROCESS - principal equipment:

- Reception room - chemical analysis of a missing raw material and formation of batches depending on the indicators. Thermisation
- Washing and drying of tins, barrels with incoming product - hermetically sealed
- Decrystallization - in thermal chambers (from 1 to 4-6 hours) depending on the temperature of the incoming product and the degree of crystallization. Heat treatment of the honey, filtering (cleaning from small residues of bees, wax, etc.)
- Homogenization - homogenization 4-6 hours depending on the type of honey, through stirring and maintaining of the temperature of the bee honey
- Spilling – filling - in barrels V = 200 litre, weight control - 290 kg
- Systems for an intermediary heat carrier
- Horizontal tank for initial distillate:
 - for thermal chambers
 - for homogenizers
 - for tubing
 - SWP system
 - for washing of thermal chambers, homogenizers, tubing,
- Tubing:
 - by product
 - by intermediary heat carrier
 - by SWP

The bee honey production equipment ("turnkey") is offered as a comprehensive, fully complete solution:

- Process automation
- Pumps
- Pipelines
- Packaging and transport
- Installation



ПЧЕЛИНЫЙ МЕД - Оборудование для производства

(RU)

ООО «ПИМ» разрабатывает и производит оборудование для производства меда на основе классической технологии. Мощность и объем сооружений зависят от конкретного проекта клиента и требований заказчика к производству меда.

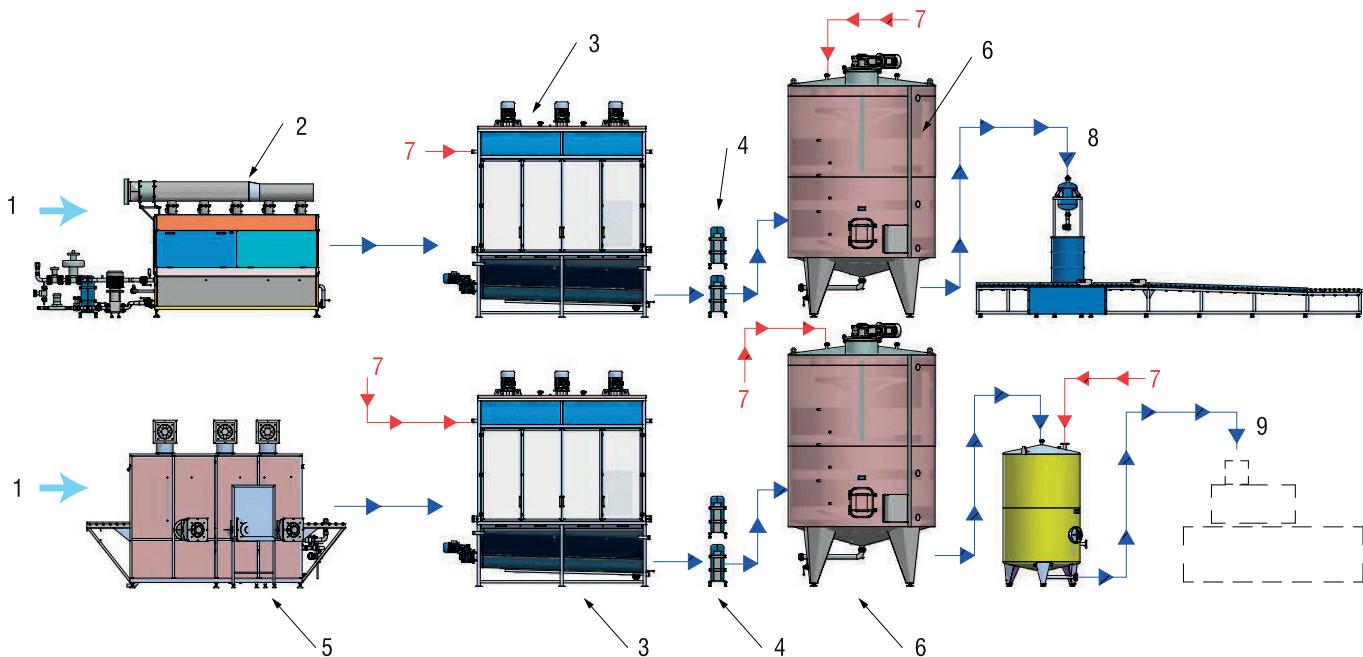
ПРОЦЕСС – стандартное оборудование:

- Приемная - химический анализ остаточного сырья и формирование партий продукта в зависимости от показателей. Термообработка
- Мытье и сушка металлических сосудов, бочек с входящим продуктом - герметически закрытых
- Декристаллизация - в термокамерах (от 1 до 4-6 часов), в зависимости от температуры продукта на входе и степени кристаллизации. Температурная обработка меда, фильтрация (очистка от мелких остатков пчел, воска и т. д.)
- Гомогенизация - гомогенизация 4-6 часов, в зависимости от типа меда, путем перемешивания и поддержания температуры меда
- Разлив-наполнение - в бочки V=200л, контроль по весу – 290кг.
- Системы промежуточного теплоносителя
- Горизонтальный резервуар для первичного дистиллята:
 - для термокамер
 - гомогенизаторов
 - трубопроводов
 - системы промывки
 - для мытья термокамер, гомогенизаторов, трубопроводов
- Трубопроводы:
 - по продукту
 - промежуточному теплоносителю
 - по системам промывки.

Оборудование для производства пчелиного меда («под ключ») предлагается комплексно и полностью:

- Автоматизация процессов
- Насосы
- Трубопроводы
- Упаковка и транспортировка
- Установка

технологична схема за обработка на пчлен мед



1. Вход продукт/ Входящий продукт/ Product Input

2. Измиване и подушаване на варели/ Мытье и сушка бочек/ Washing and drying of barrels

3. Камера за де декристализация на пчлен мед/ Камера декристаллизации пчелиного меда

Chamber for decrystallization of bee honey

4. Филър/ Филър/ Filter

5. Измиване и подушаване на тенекии/ Мытье и сушка металлических сосудов

Washing and drying of tins

6. Хомогенизатор/ Гомогенизатор/ Homogenizer

7. СИП система/ системы промывки/ SWP

8. Пълнене във варели и контрол на теглото/ Разлив в бочки и контрол веса/ Barrel Filling and Weight Control

9. Пълнене в буркани и др. разфасовки/ Разлив в банки и другие расфасовки/ Jars Filling and Filling in Other Packagings



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

© 2018 PIM Ltd. All rights reserved. PIM reserves the right to change design and the parameters of its products without notice. (02-2018 edition)
© 2018 ПИМ ООД Всите права са запазени. ПИМ ООД оставя мястото за себе си право да изменя дизайна и параметрите на своите продукти без предупреждение.
© 2018 ПИМ ООД Всички права са запазени. ПИМ си запазва правото да изменя дизайна и параметрите на своите продукти без предупреждение.

