



FDB ITALIA
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY



 ITALIANO

Contents

АНЕХ - Прикладные устройства с теплообменниками	1
АНЕХ - Охладители непрерывного действия	2
АНЕХ - Подогреватель непрерывного действия	4
CIPР — Автоматическая мойка CIP	6
CONF — Упаковочные машины	9
Rotary 700BA-5	10
Rotary 900CS-4 Настольная версия	13
Rotary 2000CA-6/8	16
Rotary 4000CA-8x2	21
Lineary 1500BAW-8	25
Lineary 4500BAW-8	30
Lineary 6000CA-9	33
Vertical 2400PA-Pack Automatic	37
CPLA - Комплексные установки	39
CPLA_500LXH_2000LXS	42
CPLA_700LXH_2400LXS	44
CPLA_1200 LXH_10000LXS	46
CPLA_5000LXH_30000LXS	49
DEGA - Деаэратор	51
DEGA - Деаэратор расходомер	54
ESLP - ESL Пастеризаторы	58
HTST - Пастеризаторы HTST	61
Пастеризатор периодического действия	62
PHEX - Пластинчатые теплообменники	64
PHEX_FDB030	68
PHEX_FDB037	69
PHEX_FDB060	70
PHEX_FDB070	71
PHEX_FDB080	72
PHEX_FDB085	73
PHEX_FDB090	74
PHEX_FDB120	75
PHEX_FDB130	76
PHEX_FDB135	77
PHEX_FDB180	78
PHEX_FDB260	79
PHEX_FDB440	80
PHEX_FDB540	81
PHEX_FDB550	82
PHEX_FDB610	83

PUMP – Центробежные насосы	84
PUMP – Санитарные центробежные насосы с полуоткрытым импеллером, серия FCA	85
PUMP_FCA2	88
PUMP_FCA3	90
PUMP_FCA5	92
PUMP_FCA7	94
PUMP_FCA11	96
PUMP_FCA15	98
PUMP_FCA22	99
PUMP_FCA30	101
PUMP_FCA40	103
PUMP_FCA55	105
PUMP_FCA75	107
PUMP – Санитарные насосы с закрытым импеллером, серия FCE	109
PUMP – Самовсасывающие санитарные насосы с открытым импеллером, реверсивные, серия TRA	113
PUMP_TRA7	116
PUMP_TRA11	118
PUMP_TRA15	120
PUMP_TRA22	122
PUMP_TRA30	124
PUMP_TRA40	126
PUMP_TRA55	128
PUMP_TRA75	130
PUMP – Центробежные центрифуги триблендер с полуоткрытым импеллером, серия TFCA	132
SPAR – Запасные части	139
TANK – Танки	141
Резервуары постоянного уровня ВТ	142
Резервуары постоянного уровня ДТ	144
Резервуар для сквашивания МТ	146
Многофункциональная сырная ванна	148
Резервуары для хранения СТ	150
Вертикальные резервуары	152
THEX – Трубчатые теплообменники	154
UHTS – УНТ стерилизаторы	156
VARI – Различное оборудование	159
Полупрофессиональные центробежные сепараторы	160
Маслобойка	162
GSCO – Общие условия продажи	165
Общие условия продажи (ЕС/ИТ)	166
Общие условия продажи (ВНЕ ЕС)	172
Контакты	177

АНЕХ - Прикладные устройства с теплообменниками

Link: <https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/ahex-prikladnye-ustroistva-s-teploobmennikami/>

- **Бесступенчатые охладители**

<https://www.fdb.it/ru/ahex/nepreryvnyye-nagrevateli/>

- **Бесступенчатые нагреватели**

<https://www.fdb.it/ru/ahex/nepreryvnyye-kulery/>

АНЕХ - Охладители непрерывного действия

Link: <https://www.fdb.it/ru/ahex/ahex-ohladiteli-nepreryvnogo-deistvia/>

Охладитель представляет собой оборудование для непрерывного контролируемого охлаждения пищевых жидкостей.



С помощью кнопок панели оператор может настроить машину на 3 этапа: подготовка, производство и мойка.

Конфигурация мойки обеспечивает синхронизацию пневматических клапанов с целью эффективной очистки всех линий.

Мойкой можно управлять через чистые контакты с возможной системы С.І.Р., присутствующей на заводе, что позволяет внедрять его на существующих линиях без внесения существенных изменений в производственное оборудование.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Пластинчатый теплообменник
(в зависимости от продукта и тепловой эффективности)

Автоматический узел регулировки температуры на выходе

Узел регулирования расхода и противодавления
(автоматический или не автоматический)

Автоматический узел охлаждения ледяной водой

Панель управления и контроля
(стандартная или автоматическая)

Платформа из нержавеющей стали в комплекте с регулируемым по высоте
ножками

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Линия загрузки из автоцистерны с гибким шлангом

Объемный счетчик литров с системой контроля вакуума

Инвертор для управления внешним насосом подачи продукта

Сенсорная панель - HMI

АНЕХ - Подогреватель непрерывного действия

Link: <https://www.fdb.it/ru/ahex/ahex-podogrevatel-nepreryvnogo-deistvia/>



С помощью кнопок на панели оператор может настроить машину на 3 этапа: подготовка, производство и мойка.

Конфигурация мойки обеспечивает синхронизацию пневматических клапанов с целью эффективной очистки всех линий.

Мойка может осуществляться через чистые контакты с помощью возможной присутствующей на заводе системы С.І.Р., что позволяет внедрять нагреватель на существующих линиях без внесения существенных изменений в производственный цех.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Пластинчатый теплообменник

Автоматический узел регулировки температуры на выходе

Автоматический узел рециркуляции и нагрева горячей воды посредством пара

Панель управления и контроля

Платформа из нержавеющей стали в комплекте с регулируемыми по высоте ножками

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Узел регулирования расхода, противодействия и перепада давления

CIPP — Автоматическая мойка CIP

Link:

<https://www.fdb.it/ru/cipp/cipp-%d0%b0%d0%b2%d1%82%d0%be%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b8%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%ba%d0%b0%d1%8f-%d0%bc%d0%be%d0%b9%d0%ba%d0%b0-cip/>



Управляется через ПЛК на НМІ с 12-дюймовым цветным сенсорным ЖК-экраном, с которого можно в реальном времени проверять состояние клапанов, состояние насосов, процент открытия клапанов модуляции, температуры, мгновенный расход на схеме трубной обвязки и КИПа, уровень в резервуарах, процент растворов, состояние обвязки и КИПа и т. д.

Кроме того, система может управляться в «ручном / полуавтоматическом» режиме, в котором оператор может форсировать / активировать / деактивировать / модифицировать компоненты схемы обвязки и КИП. Этот режим в основном используется, чтобы действовать соответствующим образом в случае непредвиденных событий, но позволяет опытному оператору вести себя совершенно независимо от автоматизации.

Оснащен следующими автоматическими циклами:

- Автоматическое восстановление уровня, температуры и концентрации в резервуаре.
- 10 рецептов, со следующими фазами:
 - первое полоскание водой, полученной из предыдущего последнего полоскания.
 - щелочная мойка с системой восстановления / рециркуляции / слива раствора.
 - промежуточное полоскание.
 - кислотная мойка, с системой восстановления / рециркуляции / слива раствора.
 - промежуточное полоскание.
 - мойка дезинфицирующим средством с системой восстановления / рециркуляции / слива.
 - окончательное полоскание с получением чистой воды.
- Изменить скорость потока.
- Изменить температуру нагрева каждой фазы.
- Изменить время мойки для каждой фазы.
- Пропустить одну или несколько фаз.
- Установить время паузы подачи между фазами.
- Автоматическая линия подачи с регулированием расхода и температуры.
- Автоматическая обратная линия с:
 - восстановлением смытых растворов.
 - рециркуляция истощенных растворов (возврат в инженерную сеть).
 - сброс истощенных растворов.
 - восстановление чистой воды.
 - рециркуляция воды в грязь (возврат в инженерную сеть).
 - слив грязной воды.
 - начало отсчета времени химической мойки, только когда растворы возвращаются в СІР

ТАБЛИЦА

МОДЕЛЬ	ПР-СТЬ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (НАСОС)	ПОЛЕЗНОЕ ДАВЛЕНИЕ [Бар]	ТЕПЛОЕМКОСТЬ
СІРР15	15000 л/ч	4 кВт	2,8 < 3,2 < 3,4	192 кВт
СІРР20	20000 л/ч	5,5 кВт	3,3 < 3,8 < 3,9	302 кВт

Таблица вариантов танков С.І.Р.

МОДЕЛЬ	КОЛИЧЕСТВО / ЕМКОСТЬ	ПРОДУКТЫ
CIPP15	N° 1 Танк разделен пополам	1. Щелочные растворы 2. Кислотные растворы
CIPP15	N° 4 Танка	1. Щелочные растворы 2. Кислотные растворы 3. Дезинфицирующие растворы 4. Вода, извлеченная из предыдущего цикла
CIPP20	N° 3 Танка	1. Щелочные растворы 2. Кислотные растворы 3. Вода, извлеченная из предыдущего цикла
CIPP20	N° 4 Танка	1. Щелочные растворы 2. Кислотные растворы 3. Дезинфицирующие растворы 4. Вода, извлеченная из предыдущего цикла
CIPP20	N° 5 Танков	1. Питьева вода 2. Щелочные растворы 3. Кислотные растворы 4. Дезинфицирующие растворы 5. Вода, извлеченная из предыдущего цикла

CONF — Упаковочные машины

Link: <https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/upakovochnyye-mashiny/>

•Rotary 900CS-4 Настольная версия

<https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-900cs-4-nastolnaya-versiya/>

•Rotary 2000CA-6/8

<https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-2000ca-6-8/>

•Rotary 4000CA-8×2

<https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-4000ca-8x2/>

•Lineary 6000CA-9

<https://www.fdb.it/ru/conf/lineary-6000ca-9/>

•Rotary 700BA-5

<https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-700ba-5/>

Rotary 700BA-5

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-700ba-5/>

ROTARY 700BA - это автоматическая роторная упаковочная машина для плотных и жидких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. Д.) В ПЭ / ПЭТ / ПЭНД / стеклянных бутылках с завинчивающимися крышками (опция). Чрезвычайно универсальная, прочная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может наполнять до 700 стаканчиков в час. Упаковочная машина имеет 5 станций.



Машина имеет 5 рабочих станций и работает в электромеханическом режиме с пневматическим приводом.

Упаковочная машина укомплектована ножками или колесами, регулируемые по высоте, и изготовлена из AISI304.

Производительность машины составляет от 500 до 700 бутылок / час при размерах от 500 до 1000 мл. Производственная мощность зависит от производительности оператора, количества дозировки, плотности продукта, типа и размера бутылки и установленного варианта.

Например:

~ 700 бутылок / час * с бутылками 500 мл или меньше

~ 500 бутылок / час * с бутылками по 1000 мл.

Машина оснащена системой объемного дозирования.

СТАНЦИЯ

Карусель загрузки / выгрузки	Дозирующая станция с 2 форсунками
<p>Где оператор размещает пустые бутылки и выгружает упакованные бутылки. Карусель транспортирует бутылки внутри машины и извлекает упакованные бутылки.</p>	<p>В комплекте с двумя объемными дозаторами. Количество дозируемого продукта регулируется до 1000 мл.</p>

ОПЦИИ

Опции могут применяться на некоторых конкретных станциях, которые являются свободными. Краткое описание помогает лучше понять, как это работает.

Узел склада / Аппликатор крышек (станция 3)	Станция завинчивания (станция 4)	Станция печати даты на бутылках (станция 5)
<p>Где оператор загружает заказанные крышки на слайд. Слайд для заказанных пробок точно и быстро помещает пробки на бутылки.</p>	<p>Оборудован системой постоянного завинчивания с регулируемой силой зажима. Во время завинчивания крышки бутылка блокируется устройством против вращения.</p>	<p>Прерывистый пневматический тип с несмываемыми чернилами и модульными резиновыми числами. Чтобы напечатать дату на крышке бутылки</p>

Станция маркировки	Электромагнитные цифровые расходомеры (для жидкостей)
--------------------	---

Для автоматического нанесения самоклеящихся этикеток на цилиндрический корпус бутылок.

Дозировка количества продукта регулируется с панели управления.

Мытье форсунок и ополаскивание бутылок

Алюминиевые / поликарбонатные панели с безопасным микровыключателем

Станция входа / перезапуска мойки С.І.Р.

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Некоторые дополнительные детали относительно размера, веса и потребления упаковочной машины.

Размеры	Потребление энергии
1200x600x1300h мм	1,5 кВт

Вес нетто	Расход воздуха
190 кг	200 нл / мин при 6 бар

Rotary 900CS-4 Настольная версия

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-900cs-4-nastolnaya-versiya/>

ROTARY 900CS - это полуавтоматическая роторная упаковочная машина для густых и жидких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. д.) в стаканчиках из ПЭ / ПЭТ / ПС с герметичной алюминиевой крышкой. Чрезвычайно универсальная, надежная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 900 стаканчиков в час.



Производительность машины составляет от 500 до 900 стаканчиков / час.

Производственная мощность связана с производительностью оператора, количеством дозировки, плотностью продукта, типом и размером тары, типом крышек и установленными опциями.

Машина оснащена моторизованным поворотным столом, мерной заправочной станцией и изготовлена из AISI304. Оператор загружает пустые сложенные в стэк стаканчики на вращающийся стол и предварительно отформованные алюминиевые крышки на стаканчики (опционально: при нанесении предварительно отформованных крышек / станции хранения).

Станции обеспечивают дозировку продукта до заданного объема, положения и термосвариваемых алюминиевых крышек. Оператор достает заполненные стаканчики.

СТАНЦИЯ

Станция дозировки	Термосварочная машина
<p>Где оператор ставит пустые бутылки и берет заполненные. Воронка транспортирует пустые бутылки внутрь машины и извлекает полные бутылки. Загрузка и выгрузка бутылок происходит на одной машине и может выполняться одним оператором.</p>	<p>С системой наклона бутылок, мойкой дезинфицирующими растворами, ополаскиванием водой, стерилизованной УФ-лучами, и сушкой микрофильтрованным сжатым воздухом.</p>

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Склад готовых крышек / станция нанесения	Штамп с датой / станция печати	Набор для изменения размера
<p>Для предварительно отформованных крышек, которые расположены над контейнером с системой механического всасывания.</p>	<p>Прерывистый пневматический тип с несмываемыми чернилами и модульными резиновыми числами Для печати даты на крышках бутылок.</p>	<p>Для стаканчиков разных диаметров, с герметичной алюминиевой крышкой. Операция по изменению может быть выполнена за полчаса.</p>
<p>Сенсорная панель управления</p>		

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Дополнительная информация о размерах, весе и расходе упаковочной машины.

Размеры	Потребление энергии

700x1200x900h мм

1,0 кВт

Вес нетто

Расход воздуха

70 кг

100 нл / мин при 6 бар

Rotary 2000CA-6/8

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-2000ca-6-8/>

ROTARY 2000CA - это автоматическая ротационная упаковочная машина для густых и жидких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. д.) В стаканчиках из ПЭ / ПЭТ / ПС с термосваренной алюминиевой крышкой. Чрезвычайно универсальная, надежная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 2000 стаканчиков в час.

Упаковочная машина имеет 6 или 8 станций.



Машина может иметь 6 или 8 рабочих станций и работает в электромеханическом режиме с пневматическим приводом. Наличие большего количества функций делает машину более гибкой и позволяет упаковывать больше видов продукции. Машина оснащена моторизованным поворотным столом, мерной заправочной станцией и изготовлена из AISI304, укомплектована защитными крышками AISI304 на основании, алюминиевыми / поликарбонатными панелями с предохранительным микровыключателем на верхней части и регулируемые ножками или колесами. Производительность машины составляет до 4000 стаканчиков / час. Производственная мощность зависит от производительности оператора, количества

дозировки, плотности продукта, типа и размера стаканчиков, типа крышек и установленных опций.

Например:

~ 2000 стаканчиков / час * со стаканчиками по 100 мл или меньше.

~ 1500 стаканчиков / час * со стаканчиками по 250 мл.

~ 1000 стаканчиков / час * со стаканчиками по 500 мл.

Оператор загружает пустые стаканчики, сложенные в стэк, на складе контейнеров, и предварительно отформованные алюминиевые крышки на складе крышек. Станции предусматривают загрузку пустых стаканчиков на вращающийся стол, дозировку продукта до заданного объема, положения и термосвариваемой алюминиевой крышки, извлечение наполненных стаканчиков. Базовые станции на машине 2000СА следующие. Вы можете добавить дополнительную станцию в зависимости от модели с 6 или 8 станциями.

СТАНЦИИ

Склад / загрузка крышек	
<p>Для предварительно отформованных стаканчиков, с двойной системой перемещения, высокоточными захватами и присосками. Станция автоматически загружает стаканчики на вращающийся стол один за другим. Оборудован загрузочной воронкой для продукта объемом 25 литров. Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления, до 500 мл с приблизительной механической регулировкой и точной регулировкой, контролируемой с панели управления.</p>	
Термосварочная машина	Блок извлечения
<p>С подогреваемой бронзовой головкой и компенсационными пружинами. Регулировка температуры производится с панели управления</p>	<p>Механическая система толкания, толкатель и суппорт.</p>

МОДЕЛЬ 6 СТАНЦИЙ ОПЦИИ

4 из 6 станций являются основными. Другие 2 свободные станции могут быть настроены с максимум 2 из следующих опций. Для большего количества опций смотрите модель с 8 станциями. Опции могут быть применены на некоторых конкретных станциях, которые являются свободными. Краткое описание помогает лучше понять, как это работает.

<p>Станция хранения / нанесения крышек (Станция 3)</p>	<p>Станция хранения / нанесения алюминиевой бобины (Станция 3)</p>	<p>Штамп с датой, станция печати (Станция 5)</p>
<p>Для предварительно отформованных стаканчиков, с двойной системой перемещения, высокоточными захватами и присосками. Станция автоматически загружает стаканчики на вращающийся стол один за другим.</p>	<p>Оборудован загрузочной воронкой объемом 25 литров. Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления, до 500 мл с приблизительной механической регулировкой и точной регулировкой, контролируемой с панели управления.</p>	<p>Прерывистого пневматического типа с несмываемыми чернилами и модульными резиновыми числами Для печати даты на крышках бутылок.</p>
<p>Электромагнитные цифровые расходомеры (для жидкости)</p>	<p>УФ-лампа на спускном желобе для крышек</p>	<p>УФ-лампа на спускном желобе для стаканчиков</p>
<p>Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления</p>	<p>Для стерилизации крышек УФ-лучами</p>	<p>Для стерилизации стаканчиков УФ-лучами</p>
<p>Станция С.І.Р. входа / повторной отправки мойки</p>	<p>Станция С.І.Р. входа / повторной отправки мойки</p>	<p>Цветная сенсорная панель управления</p>

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Некоторая дополнительная информация относительно размера, веса и потребления упаковочной машины.

Размеры	Потребление энергии
1.200 x 1.200 x 1.800h мм	1,5 кВт ЗРН (220 В, однофазный по запросу)

Вес нетто	Расход воздуха
420 кг	300 нл / мин при 6 барах

МОДЕЛЬ 8 СТАНЦИЙ ОПЦИИ

Опции могут быть применены на некоторых конкретных станциях, которые являются свободными. Краткое описание помогает лучше понять, как это работает.

Станция хранения / нанесения алюминиевой бобины (Станция 4)	Станция хранения / нанесения крышек (станция 6)	Электромагнитные цифровые расходомеры (для жидкости)
Для рулонных алюминиевых крышек	Для предварительно сформированных крышек, которые расположены над контейнером с системой механического всасывания	Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления
Цветная сенсорная панель управления	Станция С.І.Р. мойка ввода / повторной отправки	Конфигурация мойки С.І.Р.

УФ-лампа на спускном желобе для крышек	УФ-лампа на спускном желобе для стаканчиков
Для стерилизации крышек УФ-лучами	Для стерилизации стаканчиков УФ-лучами

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Дополнительная информация относительно размера, веса и потребления упаковочной машины.

Размеры	Потребление энергии
1.500 x 1.500 x 1.800h мм	2,5 kW 3PH (220V monofase su richiesta)

Вес нетто	Расход воздуха
420 кг	300 Nl/min at 6 bar

Rotary 4000CA-8x2

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/rotary-4000ca-8x2/>

ROTARY 4000CA - это автоматическая ротационная упаковочная машина для густых и жидких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. Д.) В стаканчики из PE / PET / PS с термосварной алюминиевой крышкой. Чрезвычайно универсальная, надежная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 4000 стаканчиков в час.



Машина имеет 8 рабочих станций и работает в электромеханическом, пневматическом режиме. Каждая станция имеет несколько функций (многократное дозирование, маркировка и т. д.). Большое количество функций позволяет иметь более гибкую машину и упаковывать больше видов продукции.

Машина оснащена моторизованным поворотным столом, объемной заправочной станцией и изготовлена из AISI304. В комплекте с защитными крышками AISI304 на основании, алюминиевыми / поликарбонатными панелями с предохранительным микровыключателем на верхней стороне и регулируемыми ножками или колесами. Производительность машины до 4000 стаканчиков / час. Производственная мощность связана с производительностью оператора, количеством дозировки, плотностью

продукта, типом и размером стаканов, типом крышек и установленной опцией.

Например:

~ 3600 чашек / час * со стаканчиками по 100 мл или меньше.

~ 2400 чашек / час * со стаканчиками по 250 мл

~ 1800 чашек / час * со стаканчиками по 500 мл.

Производственная мощность связана с плотностью продукта, типом и размером чашек, типом крышек и установленной опцией.

Базовые станции, присутствующие в Rotary 4000CA, следуют далее в разделе «станция».

СТАНЦИЯ

6 из 8 двойных станций стандартизированы. 2 остаются свободными.

Склад / Двойная загрузка стаканчиков	Станция двойного дозирования	Двойной склад стаканчиков / двойная станция нанесения
<p>Для предварительно сформированных штабелируемых стаканчиков, с двойной системой перемещения, высокоточными захватами и присосками. Станция автоматически загружает стаканчики на вращающийся стол один за другим.</p>	<p>Оснащен объемно-контролируемой дозировкой (без стаканчика, без дозы). Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления, до 500 мл с приблизительной механической регулировкой и точной регулировкой с панели управления.</p>	<p>Для предварительно отформованных крышек, которые расположены над контейнером с системой механического всасывания.</p>

<p>Термосварочная машина</p>	<p>Блок извлечения с разгрузочной конвейерной лентой L = 500мм</p>	<p>Штамп с датой, станция печати</p>
-------------------------------------	---	---

С подогреваемой
бронзовой головкой
и
компенсационными
пружинами.
Регулировка
температуры
производится с
панели управления

Механическая система
толкания, толкатель и
слайд. По запросу
конвейерная лента
может
комбинироваться с
другими
транспортными
конвейерными
лентами.

Прерывистый
пневматический тип с
несмываемыми
чернилами и
модульными
резиновыми числами.
Для печати даты на
крышках бутылок

ОПЦИИ

Другие 2 свободные станции могут быть настроены с максимум 2 следующими опциями. Опции могут применяться на некоторых конкретных станциях, которые свободны, если опция установлена. Краткое описание помогает лучше понять, как это работает.

Комплект для изменения формата	Дополнительная дозировочная станция	Защелкивающиеся крышки / станция нанесения
<p>Для стаканчиков разных диаметров, с герметичной алюминиевой крышкой. Модификация может быть выполнена за полчаса. Эта опция не заполняет свободную станцию.</p>	<p>Количество дозированного продукта регулируется до 50 мл. Продукт загружается из бункера с помощью гибкой трубки.</p>	<p>Для предварительно сформированных сложенных в стек spar-on крышек, которые расположены над контейнером, с двойной системой перемещения, направляющими и присоской высокой точности.</p>

Загрузочный бункер 25 литров	УФ-лампа на предварительно отформованном слайде	УФ-лампы на загрузочном устройстве для стаканчиков
<p>Может быть оснащен автоматической регулировкой для фазы производства, а также для фазы мойки</p>	<p>Для стерилизации крышек с помощью УФ-лучей.</p>	<p>Для стерилизации чашек с УФ- лучей.</p>

Струйная печать, типография	Внешняя станция дозирования большого объема	С.І.Р. мойка станции входа / перезапуска
С компьютером и печатающей головкой. Чтобы напечатать дату в любом месте контейнера	Оборудован загрузочной воронкой объемом 10 литров с крышкой и объемной дозировкой. Количество дозируемого продукта регулируется до 1000 мл с механической регулировкой.	Состоит из технологического бака и центробежного электрического насоса для обеспечения потока воды для мытья машины.

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Некоторые дополнительные сведения о размерах, весе и расходе упаковочной машины.

Размеры	Установленная мощность
1.800 x 2.300 x 1.900 мм	4,3 кВт однофазный (3 фазы по запросу)

Вес нетто	Расход воздуха
~ 480 кг	600 нл / мин при 6 бар

Lineary 1500BAW-8

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/lineary-1500baw-8/>

Lineary1500BAW – это автоматическая линейная упаковочная машина для густых и жидких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. д.) В бутылки из PE/PET/HDPE /стекла с термосвариваемой алюминиевой крышкой (опция) и завинчивающейся пробкой (опция). Чрезвычайно универсальная, прочная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 1500 бутылок в час. Упаковочная машина может быть оборудована несколькими стандартными станциями.



Машина имеет **8 рабочих станций** и электромеханический привод с пневматикой. В комплекте с панелями из алюминия / поликарбоната с предохранительным микровыключателем. Регулируется по высоте с помощью ножек или колес из AISI304. Производительность машины составляет от 650 до 1500 бутылок в час. Производственная мощность зависит от производительности оператора, дозировки, плотности продукта, типа и размера чашек, типа крышек и установленных опций. Например:

- ~ 1500 бутылок / час * с бутылками емкостью 500 мл или меньше
- ~ 1300 бутылок / час * с бутылками емкостью 1000 мл
- ~ 650 бутылок / час * с бутылками емкостью 2000 мл

Машина оснащена цифровыми электромагнитными расходомерами для большей точности, а также мойкой и сушкой бутылок. Ходунки переворачивают бутылки, промывают их внутри струей дезинфицирующего средства под давлением, ополаскивают струями воды, стерилизованной ультрафиолетом, и сушат их сжатым и микрофильтрованным воздухом.

СТАНЦИЯ

Погрузка / разгрузка	Мытье, ополаскивание и сушка бутылок	Дозирующая станция с 5 форсунками
<p>Оператор ставит пустые бутылки и берет полные. Лента переносит пустые бутылки внутрь машины и извлекает полные бутылки. Загрузка и разгрузка бутылок происходит с одной стороны машины и может выполняться одним оператором.</p>	<p>С системой переворачивания бутылок, промывкой рециркулирующими дезинфицирующими растворами, ополаскиванием водой, стерилизованной УФ-лучами, и сушка микрофильтрованным сжатым воздухом</p>	<p>Оснащена бункером загрузки продукта с датчиками уровня, соединениями для системы мойки С.І.Р. и наполнением с цифровыми электромагнитными расходомерами. Дозировка продукта регулируется с панели управления до 2000 мл.</p>

Опции могут применяться на некоторых конкретных станциях, являющихся

свободными, пока не установлена опция. Краткое описание поможет вам лучше понять, как это работает.

<p>Конвейерная лента погрузочно-разгрузочная L = 3500 мм (станция 1)</p>	<p>Станция для хранения / нанесения готовых крышек (станция 4)</p>	<p>Склад бутылок / станция нанесения (станция 6)</p>
<p>Загрузка и разгрузка бутылок производится с двух разных сторон машины. По запросу конвейерная лента совместима с другими транспортными конвейерными лентами.</p>	<p>Для алюминиевых предварительно отформованных крышек, которые закрывают бутылку с помощью механической системы всасывания.</p>	<p>Оператор размещает бутылки навалом. Вибрирующая система ориентации и слайд для распределенных пробок точно и быстро наносят пробки на бутылки.</p>
<p>Алюминиевый рулон / станция нанесения (станция 4)</p>	<p>Термозапайщик (станция 5)</p>	<p>УФ-С лампы на пробках</p>
<p>Для алюминиевых крышек, полученных из рулона</p>	<p>С бронзовой нагретой головкой и компенсационными пружинами. Температура запайки контролируется с панели управления.</p>	<p>Ультрафиолетовые лучи для стерилизации пробок</p>

<p>Станция завинчивания (станция 7)</p>	<p>Загрузка пробок</p>	<p>Станция печати даты (станция 8)</p>
<p>Оснащен системой завинчивания с постоянным крутящим моментом и регулируемым зажимом. Во время завинчивания пробки бутылка крепко блокируется устройством, препятствующим вращению.</p>	<p>В комплекте с бункером и конвейерной лентой. Для загрузки пробок с «высоты пола» непосредственно в бункер с вибрационным ориентированием.</p>	<p>Прерывистый пневматический тип, с нестираемыми чернилами и наборными резиновыми цифрами. Для печати даты на пробке бутылки.</p>
<p>Этикетировочная станция (на конвейерной ленте)</p>		<p>Система фильтрации воздуха Нера</p>
<p>Для автоматического нанесения самоклеящихся этикеток на цилиндрический корпус бутылок. Устанавливается на разгрузочной ленте, в комплекте: - Блок горячей печати. - Набор символов и ленты - Рама из окрашенной углеродистой стали с регулируемыми по высоте ножками.</p>		<p>Комплектуется герметичными панелями для подачи стерильного отфильтрованного воздуха в машину.</p>
<p>Панель управления с сенсорным экраном</p>	<p>Мойка С.І.Р Станция получения и перезапуска</p>	<p>Объемные расходомеры (для плотного продукта)</p>

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Некоторые дополнительные сведения о размерах, весе и расходе упаковочной машины.

Габаритные размеры	Установленная мощность
1900 x 900 x 2200 мм	2,0 кВт

Вес нетто	Расход воздуха
500 кг	400 Нл / мин при 6 бар

Lineary 4500BAW-8

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/lineary-4500baw-8-2/>

Lineary4500BAW – это автоматическая линейная упаковочная машина для густых и жидких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. д.) В бутылки из PE/PET/HDPE /стекла с термосвариваемой алюминиевой крышкой (опция) и завинчивающейся пробкой (опция). Чрезвычайно универсальная, прочная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 4500 бутылок в час. Упаковочная машина может быть оснащена несколькими стандартными станциями.

Машина имеет 8 рабочих станций и электромеханический привод с пневматикой. В комплекте с панелями из алюминия / поликарбоната с предохранительным микровыключателем. Регулируется по высоте с помощью ножек или колес из AISI304. Производительность машины составляет от 1500 до 4500 бутылок / час. Производственная мощность зависит от производительности оператора, дозировки, плотности продукта, типа и размера чашек, типа крышек и установленных опций.

Например:

- ~ 4500 бутылок / час * с бутылками емкостью 200 мл или меньше
- ~ 3500 бутылок / час * с бутылками емкостью 500 мл
- ~ 3000 бутылок / час * с бутылками емкостью 1000 мл
- ~ 1500 бутылок / час * с бутылками емкостью 2000 мл

Машина оснащена цифровыми электромагнитными расходомерами для большей точности, а также мойкой и сушкой бутылок. Ходунки переворачивают бутылки, промывают их внутри струей дезинфицирующего средства под давлением, ополаскивают струями воды, стерилизованной ультрафиолетом, и сушат их сжатым и микрофильтрованным воздухом.

СТАНЦИЯ

Погрузка / разгрузка	Мытье, ополаскивание и сушка бутылок	Дозирующая станция с 5 форсунками
Оператор ставит пустые бутылки и берет полные. Лента переносит пустые бутылки внутрь машины и извлекает полные бутылки. Загрузка и разгрузка бутылок происходит с одной стороны машины и может выполняться одним оператором.	С системой переворачивания бутылок, промывкой рециркулирующими дезинфицирующими растворами, ополаскиванием водой, стерилизованной УФ-лучами, и сушка микрофильтрованным сжатым воздухом.	Оснащена бункером загрузки продукта с датчиками уровня, соединениями для системы мойки С.І.Р. и наполнением с цифровыми электромагнитными расходомерами. Дозировка продукта регулируется с панели управления до 2000 мл.

Склад / Станция нанесения пробок	Карусель винтовая с 4-мя шпинделями
<p>Оператор размещает навалом навалом. Вибрирующая система ориентации и слайд для распределенных пробок точно и быстро наносят пробки на бутылки.</p>	<p>Оснащен системой завинчивания с постоянным крутящим моментом и регулируемым зажимом. Во время завинчивания пробки бутылка крепко блокируется устройством, препятствующим вращению.</p>

ОПЦИИ

Опции могут применяться на некоторых конкретных станциях, которые свободны, если установлена опция. Краткое описание поможет вам лучше понять, как это работает.

Алюминиевый рулон / станция нанесения (станция 4)	УФ-С лампы на пробках	Термоупаковщик (станция 5)
<p>Для алюминиевых крышек, полученных из рулона</p>	<p>Ультрафиолетовые лучи для стерилизации пробок</p>	<p>С бронзовой нагретой головкой и компенсационными пружинами. Температура запайки контролируется с панели управления.</p>

Загрузка пробок	Станция печати даты
<p>В комплекте с бункером и конвейерной лентой. Для загрузки пробок с «высоты пола» непосредственно в бункер с вибрационным ориентированием.</p>	<p>Прерывистый пневматический тип, с нестираемыми чернилами и наборными резиновыми цифрами. Для печати даты на пробке бутылки</p>

**Панель управления
с сенсорным
экраном**

**Мойка С.І.Р Станция
получения и
перезапуска**

**Объемные
расходомеры (для
плотного продукта)**

Система фильтрации воздуха Нера

В комплекте герметичные панели для подачи стерильного отфильтрованного воздуха в машину.

Lineary 6000CA-9

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/lineary-6000ca-9/>

Lineary 6000CA – это автоматическая линейная упаковочная машина для вязких пищевых продуктов (йогурт, молоко и т. д.) В стаканчики из PE / PET / PS с термосваренной герметичной алюминиевой крышкой. Чрезвычайно универсальная, прочная и простая в использовании, полностью управляемый ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 2000 чашек в час. Упаковочная машина имеет 9 станций.



Машина имеет 9 рабочих станций и работает в электромеханическом, пневматическом режиме. Каждая станция выполняет несколько функций (многократное дозирование, маркировка и т. Д.). Больше количество функций позволяет иметь более гибкую машину и упаковывать больше видов продукции. Изготовленный из AISI304, она укомплектована защитными крышками AISI304 на основании с алюминиевыми / поликарбонатными панелями с предохранительным микровыключателем на верхней стороне и регулируемые ножками или колесами. Производительность машины до 2000 стаканчиков / час. Производственная мощность связана с производительностью оператора, количеством дозировки, плотностью

продукта, типом и размером стаканчиков, типом крышек и установленными опциями.
Например:

- ~ 5500 стаканчиков / час * с 125 мл или меньшими стаканчиками
- ~ 5100 стаканчиков / час * со стаканчиками 200 мл

Производственная мощность зависит от вязкости, количества, типа стаканчиков и установленных опций. Базовые станции, присутствующие в линейной 6000CA, следующие. Дополнительная станция может быть добавлена в зависимости от модели 6 или 8 станций.

СТАНЦИЯ

Контейнерный склад	Дозирующая станция	Станция нанесения
<p>Для предварительно отформованных стаканчиков, с двойной ручкой, высокоточными захватами и присосками. Станция автоматически загружает чашки на вращающийся стол один за другим.</p>	<p>Он оснащен загрузочной воронкой для продукта, датчиком уровня и регулируемым объемным дозатором (без стаканчика, без дозы). Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления, до 500 мл с приблизительной механической регулировкой и точной регулировкой с панели управления.</p>	<p>Для предварительно сформированных крышек, которые расположены над контейнером с системой механического всасывания.</p>

Термическая печать	Блок извлечения
<p>С подогреваемой бронзовой головкой и компенсационными пружинами. Регулировка температуры производится с панели управления.</p>	<p>Механическая система толкания, толкатель и слайд.</p>

ОПЦИИ

9 станций основные. Другие 4 свободных места могут быть настроены с максимум 4 из следующих опций.

Опции могут быть применены к некоторым конкретным станциям, которые свободны, если все опции заняты. Краткое описание помогает лучше понять, как это работает.

Вторая дозирующая станция	УФ-лампа на крышках	УФ-лампы на сдвижных стаканчиках
Вторая станция дозирования для добавления второго продукта, такого как фруктовое пюре и т. д.	Стерилизация крышки с помощью УФ-лучей.	Стерилизация чашек с помощью УФ-лучей

HEPA система для фильтрации воздуха	Ленточный конвейер сбоку для выдачи стаканов	Штамп с датой, станция печати
В комплекте с герметичной панелью для введения стерилизованного воздуха.	Это альтернатива прямому выходу из стандартной машины.	Может быть предусмотрена пневматическая система для печати даты на крышке или с помощью автоматической струйной системы с компьютером и печатающей головкой.

Конфигурация для мойки С.І.Р	С.І.Р. мойка входной / выходной станции
Некоторые изменения сделаны, чтобы иметь возможность установить автоматическую / ручную С.І.Р. Мойку	Блок перезапуска моющих растворов С.І.Р. в обратной линии. Он оснащен специальным баком и насосом.

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Некоторые дополнительные сведения о размерах, весе и расходе упаковочной машины.

Размеры	Установленная энергия
1.200 x 1.200 x 1.800 мм	1,5 кВт 3PH (220 В, однофазный по запросу)

Вес нетто	Расход воздуха
~ 420 кг	300 нл / мин при 6 бар

Vertical 2400PA-Pack Automatic

Link: <https://www.fdb.it/ru/conf/vertical-2400pa-pack-automatic/>

Vertical 2400PA – это автоматическая вертикальная фасовочно-упаковочная машина для производства и наполнения пакетов с тремя швами, начиная с термосвариваемой полиэтиленовой катушки. Чрезвычайно универсальная, прочная и простая в использовании, полностью управляемая ПЛК с панелью управления «soft touch», она может заполнять до 2400 пакетов в час.

Машина предназначена для работы в среде, классифицируемой как «агрессивная» из-за наличия высокой влажности, конденсации и других элементов, которые в противном случае могут вызвать быстрое разрушение механических компонентов. Изготовлена из AISI304. Она укомплектована панелями из алюминия / поликарбоната с предохранительным микровыключателем и регулируемым по высоте ножками. Производственная мощность зависит от количества дозировки, плотности продукта, типа и материала, а также формы барабана и установленных опций.

Например:

- ~ 2200 пакетов / час * с пакетами емкостью 250 мл или меньше
- ~ 2000 пакетов / час * с пакетами емкостью 500 мл
- ~ 1800 пакетов / час * с пакетами емкостью 1000 мл или меньше

Тип рамы «Hermetic box» из AISI304 защищен от проникновения пыли и жидкостей. Аппарат для поперечной сварки «Box Motion» с движением «вверх-вниз», управляемым бесщеточным двигателем. Формованный воротник из AISI 304, легко заменяемый.

Зажимы для сварки «hot bar» с системой охлаждения сжатым воздухом.

Катушкодержатель с автоматическим центрированием, макс. 400 мм.

Доступно для мойки С.І.Р.

Машина укомплектована:

- Бак с регулировкой «перелива», электронный таймер для контроля открытия электромагнитного клапана, трубка для ввода продукта внутрь манжеты. Количество дозируемого продукта регулируется с панели управления.
- Принтер.

РАЗМЕРЫ И РАСХОД

Некоторые дополнительные сведения о размерах, весе и расходе упаковочной машины.

Размеры	Установленная мощность
---------	------------------------

1.800 x 1.300 x 2.300h мм

2,5кВт

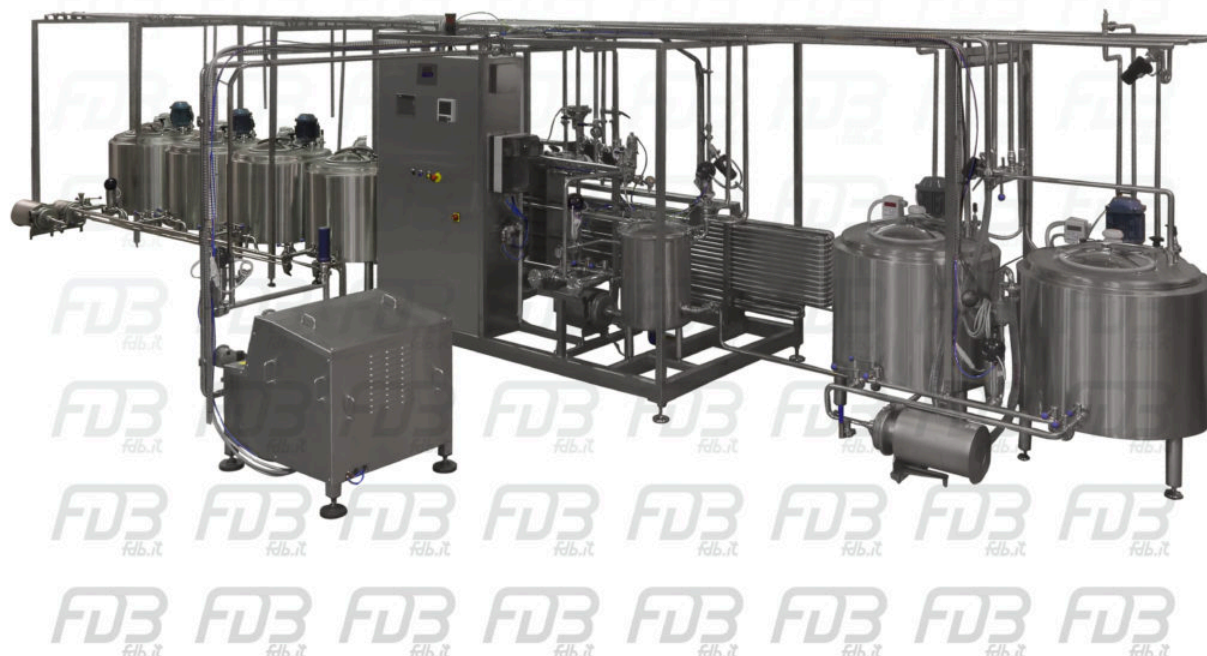
Вес нетто	Расход воздуха
~550кг	6 нл / мин при 6 бар

CPLA - Комплексные установки

Link:

<https://www.fdb.it/ru/cpla/cpla-%d0%ba%d0%be%d0%bc%d0%bf%d0%bb%d0%b5%d0%ba%d1%81%d0%bd%d1%8b%d0%b5-%d1%83%d1%81%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%be%d0%b2%d0%ba%d0%b8/>

Производство оборудования, машин и комплексных систем для пищевой промышленности в целом и, в частности, для молочной отрасли.



FDB ITALIA может похвастаться многолетним опытом в проектировании, строительстве и установке систем для пищевой промышленности по всему миру. Компания поставляет молочной отрасли комплексные линии и установки под ключ для производства молока и производных продуктов. От приема до упаковки готовой продукции.

На этапе разработки проекта мы анализируем спецификации, цели и нужды заказчика. Мы готовы предварительно изучить план здания, чтобы проверить осуществимость проекта в рамках существующего здания или дать рекомендации по определению размеров нового производственного предприятия.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Модель

Все модели

Модель	Поток [Л / ч]				Тип автоматизации
CPLA700	300 - 700				
CPLA1200	800 - 1.200				

CPLA3000	2.000 - 3.000				
CPLA5000	4.000 - 5.000				
CPLA10000	6.000 - 10.000				
CPLA1500	11.000 - 15.000				
CPLA2000	16.000 - 20.000				
CPLA25000	21.000 - 25.000				

CPLA_500LXH_2000LXS

Link: https://www.fdb.it/ru/cpla/cpla_500lhx_2000lxs/

Производство оборудования, машин и комплексных систем для пищевой промышленности в целом и, в частности, для молочной отрасли.



Промышленное оборудование по переработке:

- 2.000 литров / смену - 500 литров / час коровьего молока для производства:
- Свежее молоко, пастеризованное, очищенное / обезжиренное и гомогенизированное, упакованное в пакеты.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Емкость для хранения молока 2.000 литров

Пастеризатор Н.Т.С.Т. 500 литров / час

Центробежный сепаратор-сливкоотделитель 1.000 / 700 литров / час

Гомогенизатор высокого давления 500 литров / час

Емкость для хранения пастеризованного молока 2.000 литров

Автоматическая вертикальная упаковочная машина типа «форма-заполнение-запечатка» 1.500 пакетов / час

Ротационный винтовой компрессор

Котел для горячей воды (топливный или электрический)

Льдоаккумулятор для ледяной воды

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Автоматическая мойка С.І.Р.

Модель	Поток [л / ч]	Произв-ть [л/смена]	Упаковка [п/ч]	Продукт	Тип автоматизации
СPLA_500 LXH_2000LXS	500	2000	1500	Свежее молоко	Полуавтомат.

CPLA_700LXH_2400LXS

Link: <https://www.fdb.it/ru/cpla/cpla-700lxh-2400lxs/>

Производство оборудования, машин и комплексных систем для пищевой промышленности в целом и, в частности, для молочной отрасли.



Промышленное оборудование по переработке:

- 2.000 литров / смену - 500 литров / час коровьего молока для производства:
- Свежее молоко, пастеризованное, очищенное / обезжиренное и гомогенизированное, упакованное в пакеты.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Емкость для хранения молока 2.000 литров

Пастеризатор Н.Т.С.Т. 700 литров / час

Центробежный сепаратор-сливкоотделитель 1.000 / 700 литров / час

Гомогенизатор высокого давления 700 литров / час

Емкость для хранения пастеризованного молока 2.000 литров

Автоматическая вертикальная упаковочная машина типа «форма-заполнение-запечатка» 1.500 пакетов / час

Ротационный винтовой компрессор

Котел для горячей воды (топливный или электрический)

Льдоаккумулятор для ледяной воды

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Автоматическая мойка С.І.Р.

Модель	Поток [л / ч]	Произв-ть [л/смена]	Упаковка [п/ч]	Продукт	Тип автоматизации
CPLA_700 LXH_2400LXS	700	2400	1500	Свежее молоко	Полуавтомат.

CPLA_1200 LXH_10000LXS

Link: https://www.fdb.it/ru/cpla/cpla_1200-lxh_10000lxs/

Производство оборудования, машин и комплексных систем для пищевой промышленности в целом и, в частности, для молочной отрасли.



Промышленная установка по переработке: - 10 000 литров/смена - 1 200 литров/час коровьего или рекомбинированного из порошков и ароматизаторов молока, для производства:

- Молоко свежее, пастеризованное, очищенное/обезжиренное и гомогенизированное, расфасованное в бутылки.
- Молоко сквашенное ароматизированное, пастеризованное, очищенное/обезжиренное и гомогенизированное, расфасованное в бутылки.
- Густой, пастеризованный, очищенный/обезжиренный и гомогенизированный йогурт, расфасованный в стаканчики.

— Свежий белый сыр, пастеризованный, очищенный, упакованный в вакуум.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Вакуумный расходомер 5000 литров/час
Резервуары для хранения коровьего молока 5000×2 литра с блоком подготовки рекомбинированного молока
Пастеризатор Н.Т.С.Т. 1200 литров/час
Самоочищающийся сепаратор-сливкоотделитель 1200 литров/час
Гомогенизатор высокого давления 1200 литров/час
Чаны для сквашивания 600×3 литра
Танки для пастеризованного молока 1.600×2 литра
Сыроварня на 1200 литров
Резервуары для сыворотки 3000×2 литра
Автоматическая упаковочная машина производительностью 1500 бут/час с этикетировочной машиной и туннелем для упаковки в термоусадочную пленку
Автоматическая упаковочная машина производительностью 6000 стаканов/час.
Винтовой компрессор
Парогенератор высокого давления
Резервуар хранения льда для холодной воды
Полуавтоматическая мойка С.І.Р.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Блок фильтрации воды и система обратного осмоса

Модель	Поток [л / ч]	Произ- в-ть [л/сме- на]	Упаковка [п/ч]	Продукт	Тип автоматизации
CPLA_1200 LXH_10000LXS	1200	10 000	6.000 1500	Пастеризованное молоко, жидкий и густой йогурт, свежие сыры	Полуавтомат.

CPLA_5000LXH_30000LXS

Link: https://www.fdb.it/ru/cpla/cpla_5000lxh_30000lxs/

Производство оборудования, машин и комплексных систем для пищевой промышленности в целом и, в частности, для молочной отрасли.



Промышленное оборудование по переработке:

- 2.000 литров / смену - 500 литров / час коровьего молока для производства:
- Свежее молоко, пастеризованное, очищенное / обезжиренное и гомогенизированное, упакованное в пакеты.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Емкость для хранения молока 2.000 литров

Пастеризатор Н.Т.С.Т. 700 литров / час

Центробежный сепаратор-сливкоотделитель 1.000 / 700 литров / час

Гомогенизатор высокого давления 700 литров / час

Емкость для хранения пастеризованного молока 2.000 литров

Автоматическая вертикальная упаковочная машина типа «форма-заполнение-запечатка» 1.500 пакетов / час

Ротационный винтовой компрессор

Котел для горячей воды (топливный или электрический)

Льдоаккумулятор для ледяной воды

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Автоматическая мойка С.І.Р.

Модель	Поток [л / ч]	Произв-ть [л/смена]	Упаковка [п/ч]	Продукт	Тип автоматизации
CP1A_700 LXH_2400LXS	700	2400	1500	Свежее молоко	Полуавтомат.

DEGA - Деаэратор

Link: <https://www.fdb.it/ru/dega/dega-deaeratory/>

Деаэратор - это устройство, основной целью которого является извлечение летучих компонентов, присутствующих внутри продукта, с помощью контролируемой вакуумной системы.

Его задачи зависят от типа продукта и процесса производства, таких как:

- Стандартизация качества молока по его запаху или концентрации.
- Ароматизатор для фруктовых соков.



Продукт поступает в верхнюю часть резервуара, распределяется по его стенкам с наклоном по касательной, чтобы создать ламинарный поток. Это позволяет отделить летучую часть продукта и, благодаря контролируемой вакуумной системе внутри бака, вывести ее из резервуара. Летучие части, газы и запахи, извлекаемые из вакуума, создаваемого жидкостным кольцевым насосом, при необходимости могут охлаждаться трубчатым теплообменником.

Затем продукт выгружается из емкости через центробежный насос мод. FCA, который автоматически поддерживает постоянный уровень. Оператор может установить

деаэратор на 5 этапов с помощью кнопок панели, а именно: дезинфекция, подготовка, производство, окончание производства и мойка.

Конфигурация мойки обеспечивает синхронизацию пневматических клапанов для эффективной очистки всех линий. Мойка может осуществляться через чистые контакты с помощью возможной системы C.I.P., присутствующей на заводе, что позволяет внедрять её на существующих линиях без внесения существенных изменений в производственный цех.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Резервуар из нержавеющей стали AISI304 постоянного уровня

Санитарный центробежный насос для перезапуска продукта мод. FCA
управляется инвертором

Жидкостный вакуумный насос, управляемый инвертором

Электрическая панель управления

Внешнее управление насосом загрузки продукта

Платформа из нержавеющей стали с регулируемыми по высоте ножками.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Инвертор для управления внешним насосом загрузки продукта

Сенсорная панель - HMI

Пульт управления

Трубчатый теплообменник

Модель	Полезное входное давление [Бар]	Вакуумное давление [Бар]	Максимальная температура [° C]

Все модели	1,0 ÷ 3,0	-0,9	+95 (выше по запросу)
------------	-----------	------	--------------------------

Модель	Поток [л / ч]	Центробежный насос FCA [кВт]	Пустой насос [кВт]	Емкость Танк [л]	Тип контроля
DEGA900	300 - 900	1,1	0,37	100/196	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA2500	1.000 - 2.500	1,5	0,55	150/246	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA4000	3.000 - 4.000	2,2	0,75	200/353	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA5500	4.500 - 5.500	3	1,1	250/424	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA10000	6.000 - 10.000	4	1,5	300/481	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA18500	11.000 - 18.500	5,5	2,2	400/578	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA27500	19.000 - 27.500	7,5	3	500/754	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA39000	28.000 - 39.000	9	4	600/954	Автомат. / Полуавтомат.

DEGA - Деаэратор расходомер

Link:

<https://www.fdb.it/ru/dega/dega-%d0%b4%d0%b5%d0%b0%d1%8d%d1%80%d0%b0%d1%82%d0%be%d1%80-%d1%80%d0%b0%d1%81%d1%85%d0%be%d0%b4%d0%be%d0%bc%d0%b5%d1%80/>

The vacuum litres-counter is a machine for counting the flow of product by means of a flow meter, with greater precision.



Поток продукта всасывается в бак деаэратора посредством вакуума, создаваемого эжектором сжатого воздуха, и нагнетается под тангенциальным наклоном к стенкам для создания ламинарного потока. Летучая часть продукта выводится через систему вакуумного отсоса.

Уровень обработки / поток поддерживается постоянным с помощью центробежного насоса с инверторным приводом, который обеспечивает подачу продукта на электромагнитный расходомер.

Принцип работы обеспечивает высокую производительность в сочетании с высокой точностью измерения. Фактически деаэратор работает в вакууме и способствует

расширению пузырьков воздуха и их последующему разделению путем наплавки. Кроме того, насос, установленный после деаэратора, создает скачок давления, который сжимает остаточные микропузырьки, сводя к минимуму ошибку измерения, создаваемую расходомером, установленным после насоса. Оператор может настроить счетчик литров на 4 этапа с помощью кнопок на панели, а именно: подготовка, производство, окончание производства и мойка. Конфигурация мойки обеспечивает переключение пневматических клапанов по времени, чтобы обеспечить эффективную очистку всех линий. Мойкой можно управлять через чистые контакты с помощью возможной системы С.І.Р., присутствующей на заводе, что позволяет внедрять ее на существующих линиях без внесения серьезных изменений в производственную установку.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Резервуар из нержавеющей стали AISI304 постоянного уровня

Санитарный центробежный насос для перезапуска продукта мод. FCA, управляемый инвертором

Цифровой электромагнитный расходомер

Эжектор сжатого воздуха для производства вакуума

Командно-контрольная панель с принтером

Платформа из нержавеющей стали с регулируемыми по высоте ножками.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Пищевой гибкий шланг для приема из автоцистерны

Бак для приема из бидонов

Пластинчатый теплообменник

Жидкокольцевой вакуумный насос, управляемый инвертором.

Сенсорная панель – HMI

Дистанционное управление

Модель	Полезное входное давление [Бар]	Вакуумное давление [Бар]	Максимальная температура [° C]
Все модели	1,0 ÷ 3,0	-0,85	+95 (выше по запросу)

Модель	Поток [л / ч]	Центробежный насос FCA [кВт]	Емкость Танк [л]	Тип контроля
DEGA900	300 - 900	1,1	50/147	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA2500	1.000 - 2.500	1,5	100/196	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA4000	3.000 - 4.000	2,2	150/246	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA5500	4.500 - 5.500	3	200/353	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA10000	6.000 - 10.000	4	250/424	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA18500	11.000 - 18.500	5,5	300/481	Автомат. / Полуавтомат.
DEGA27500	19.000 - 27.500	7,5	400/578	Автомат. / Полуавтомат.

DEGA39000	28.000 -39.000	9,2	500/754	Автомат. / Полуавтомат.
------------------	-------------------	-----	---------	----------------------------

ESLP - ESL Пастеризаторы

Link: <https://www.fdb.it/ru/eslp/esl-pasterizatory/>



Управляется через ПЛК на ЧМИ с 12-дюймовым цветным сенсорным ЖК-экраном, с которого можно в реальном времени проверять состояние клапанов, состояние открытия клапанов модулирующих клапанов, температуры, давления в P & ID, мгновенный расход, литры обработанного продукта, уровень в резервуаре, состояние ПЛК и т. д.

Доступны 10 рецептов производства доступны. В каждом рецепте можно установить температуру, мгновенный расход и управлять любым байпасом (опция).

Оператор может настроить пастеризатор для санификации горячей водой в рециркуляции, для стабилизации температуры перед производством, в производстве с автоматическим запросом продукта, в конце производства с полным опорожнением продукта, в охлаждении / выключении и в мойка. Последовательность окончания производства обеспечивает полное опорожнение путем проталкивания водой, чтобы свести к минимуму потери продукта.

Доступен 1 рецепт стирки (удаленно). В каждом рецепте можно установить температуру, мгновенный расход и управлять ими. Возможен байпас.

Конфигурация мойки обеспечивает синхронизацию пневматических клапанов, что позволяет эффективно чистить все линии. Мойка может осуществляться вашим С.І.Р. или из узла моющих средств (по желанию). Кроме того, системой можно управлять в «ручном / полуавтоматическом» режиме, в котором оператор может принудительно / активировать / деактивировать / модифицировать компоненты Р & ID. Этот режим в основном используется, чтобы действовать соответствующим образом в случае непредвиденных событий, но позволяет опытному оператору вести себя совершенно независимо от автоматизации.

Кроме того, пастеризатор имеет следующие характеристики:

- Первая стадия пастеризации Н.Т.С.Т. (высокая температура, короткое время) с косвенным обменом пара / воды / продукта.
- Вторая стадия пастеризации Е.С.Л. (увеличенный срок годности) с косвенным обменом пара / воды / продукта.
- рекуперация тепла продукта / продукта > 85%.
- Цифровая запись и автоматическая регулировка температуры пастеризации Н.Т.С.Т., с отклонением.
- Цифровая запись и автоматическое регулирование температуры пастеризации Е.С.Л.
- ..
- Цифровая запись и автоматическая регулировка температуры на выходе.
- Цифровая запись и автоматическая регулировка температуры на выходе.
- Цифровая запись перепада давления.
- Автоматическая регулировка противодействия теплообменника.
- Автоматическая регулировка противодействия линии Е.С.Л ..
- Автоматическая регулировка расхода.
- Постоянный автоматический уровень в баке, с дистанционным управлением насоса.
- Пневматические клапаны с датчиком положения и индикатором состояния.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Резервуар постоянного уровня
Центробежный электрический санитарный насос
Пластинчатый теплообменник
Автоматическая группа для регулирования стерилизации и температуры на выходе
Блок автоматического регулирования расхода и противодействия
Прямая грубчатая выдержка

Автоматический узел рециркуляции воды и отопления паром

Автоматический узел охлаждения с колодезной или замерзшей водой

Автоматический узел загрузки питьевой воды для подготовки и опорожнения системы

Электрическое управление и панель управления

Платформа из нержавеющей стали в комплекте с регулируемыми по высоте ножками

Каркас с размещенными соединениями

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Гомогенизатор высокого давления

Линия подключения для гомогенизатора с фиксированным / переменным расходом с автоматическим стерилизатором

Вакуумный деаэратор

Автоматический моечный узел С.І.Р. в рециркуляции

НМІ веб-сервер, удаленное управление

HTST - Пастеризаторы HTST

Link: <https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/pasterizatory-htst/>

- **HTST – Пастеризаторы HTST**

<https://www.fdb.it/ru/htst/htst-htst-pasterizator/>

- **Пастеризатор периодического действия**

<https://www.fdb.it/ru/htst/pasterizator-periodicheskogo-deystviya/>

Пастеризатор периодического действия

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/pasterizator-periodicheskogo-deystviya/>

Пастеризатор периодического действия подходит для обработки жидкостей с очень высокой вязкостью и низкой проводимостью, таких как заварной крем и другие вязкие кремы.



Эта конфигурация позволяет избежать больших перепадов давления и обеспечивает большую гибкость процесса пастеризации. Они могут обеспечивать непрерывный поток входящего и исходящего продукта, легко управляя временем обслуживания пастеризации. Эта гибкость дает возможность обрабатывать много разных продуктов и улучшить их качество. Пакетный пастеризатор может быть оснащен несколькими резервуарами, которые работают параллельно, чтобы обеспечить непрерывный поток. Количество резервуаров зависит от времени, необходимого для достижения температуры пастеризации, и физических свойств жидкости. Небольшие резервуары требуют более короткого времени нагрева. Нагрев и охлаждение подаются к продукту через рубашку вокруг резервуара для пастеризации, и продукт непрерывно перемешивается мешалкой внутри него. Существует взаимосвязь между объемом резервуаров и предоставленной скоростью потока, которая показана в следующей

таблице. Минимальное количество резервуаров - 2. При особых требованиях можно обеспечить более высокую скорость потока с небольшими резервуарами.

Объем резервуара [л]	Скорость потока [л / ч]
150	250-300
300	300-600
600	600-1200
1200	1200-2400
2400	2400-4800

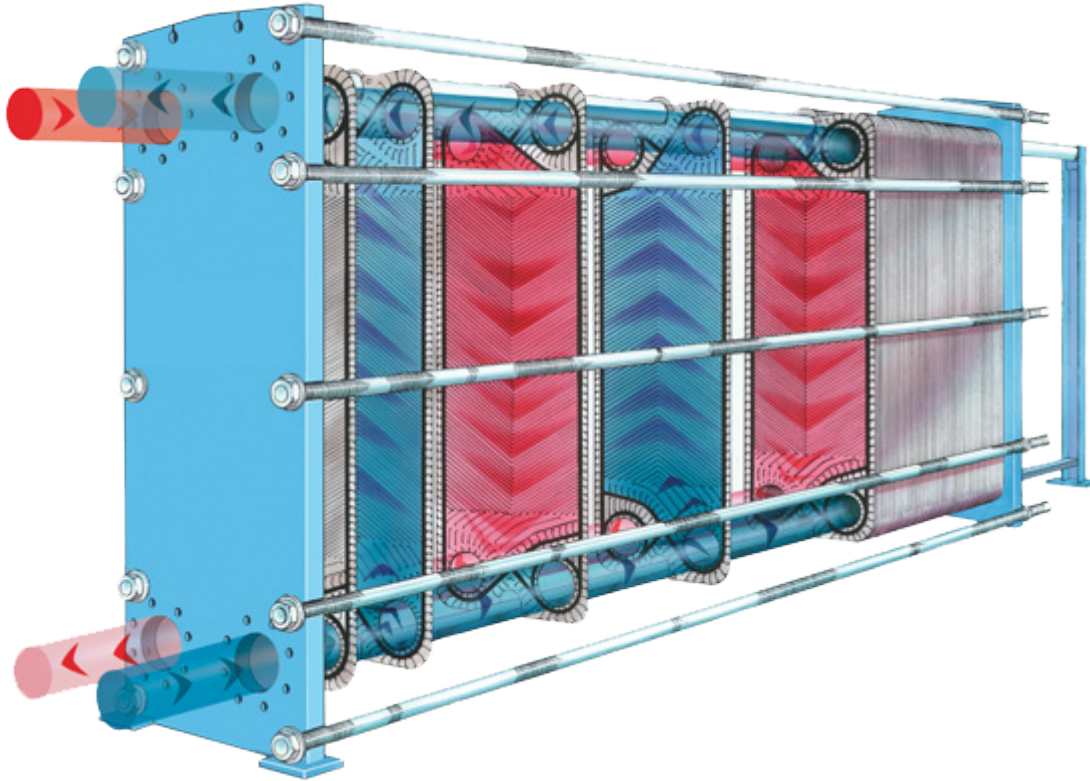
PHX - Пластинчатые теплообменники

Link: <https://www.fdb.it/ru/phex/phex-plastinchatyye-teploobmenniki/>

Пластинчатые теплообменники являются наиболее эффективными и подходящими теплообменниками для пищевой промышленности. Они подходят для вязких пищевых продуктов, таких как вода, молоко, пиво и т. д.



Наиболее важная информация для проектирования пластинчатого теплообменника: жидкости, участвующие в обмене, скорость потока и температура на входе / выходе продукта, скорость потока и входная (или выходная) температура рабочей жидкости (например, вода, пар и т. д.).



Структура, размер и количество ступеней зависят от конкретного применения и требуемой производительности.

Мы проектируем и адаптируем пластинчатый теплообменник специально для ваших целей. Могут быть добавлены другие настройки.

Нержавеющая сталь AISI316 гарантирует пригодность машины для пищевой промышленности. AISI304 можно использовать для воды или других технологических жидкостей (не пищевых продуктов). Толщина пластины зависит от перепада давления второй стороны. Материал уплотнения зависит от используемых жидкостей. Предлагается более широкий ассортимент продукции.

Ниже приведена сводная таблица каждого возможного продукта с некоторыми дополнительными техническими деталями. Легенда отображена в первой в таблице.

ЛЕГЕНДА

G = Клееный	L = Бесклеевой	N = NBR, NBR / НТ	E = ЭПДМ	V = Витон
316L=AISI316L	316=AISI316	304=AISI304	Ti=Titanium	DW=Двойная стена FF=Свободный поток

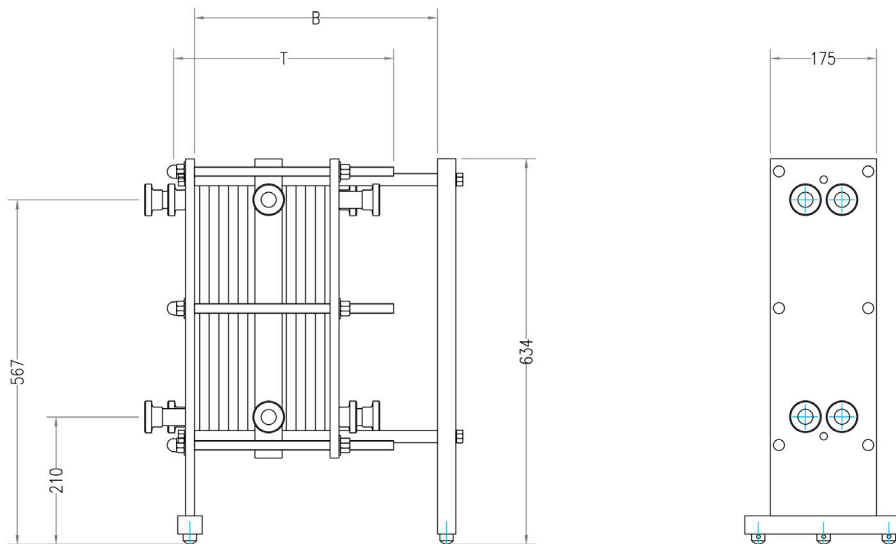
ТАБЛИЦА

Модель рамы	Поверхность пластины (m ²)	Диаметр проходов пластины (mm)	Материал пластины	Материал уплотнения - крепеж уплотнения (Клееный / бесклеевой)	Двойная стена / Свободный поток
FDB030	0,030	32	316	N/E—G	
FDB037	0,037	29	316L/Ti	N/E/V—L	DW
FDB046	0,046	32	316L	N/E/V—L	
FDB047	0,047	28	304/316L/Ti	N/E/V—L	
FDB060	0,060	nd	316	N/E—G	
FDB070	0,070	29	316	N/E/V—G	
FDB075	0,075	29	316L/Ti	N/E/V—L	
FDB080	0,080	nd	316	N/E—L	
FDB085	0,085	nd	316	N/E—G	
FDB090	0,090	40/42	316/Ti	N/E—L	DW
FDB093	0,093	56	316L/Ti	N/B/V—L	
FDB115	0,115	50	316L	N/E/V—L	
FDB120	0,120	67	304/316	N/E—G	DW
FDB130	0,130	67	304/316/Ti	N/E/V—L/G	DW
FDB135	0,135	55	304/316/Ti	N/E/V—G	

FDB150	0,150	56	316L/Ti	N/E/V—L	DW
FDB169	0,169	56	304/316L/Ti	N/E/V—L	DW
FDB180	0,180	67	304/316	N/E/V—G	
FDB210	0,120	56	316L/Ti	N/E/V—L	
FDB240	0,240	100	304/316L/Ti	N/E/V—L	DW
FDB260	0,26	78/105	304/316/Ti	N/E/V—L/G	DW
FDB400	0,400	100	304/316L/Ti	N/E/V—L	
FDB440	0,44	105	304/316/Ti	N/E/V—L/G	DW
FDB460	0,46	105	316L	N/E/V—L	FF
FDB500	0,500	100	304/316L/Ti	N/E/V—L	DW
FDB540	0,54	nd	304/316/Ti	N/E/V—L/G	
FDB550	0,55	nd	304/316/Ti	N/E/V—L/G	
FDB610	0,61	nd	304/316/Ti	N/E/V—G	
FDB640	0,64	nd	304/316/Ti	N/E/V—G	

PHEX_FDB030

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb030/



FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,03 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	31 mm
DIN11851	DN32
CLAMP DIN32676	DN32
CLAMP ISO2852	DN25
CLAMP BS4825	1"
SMS	1"
BSPT	1"
RJT	1"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

<p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FDB030 HEAT EXCHANGER	
	DATE 17/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
	FILE NAME PHEX_FDB030_DIMENSIONAL.PDF	

PHEX_FDB037

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb037/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,037 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/13 Bar

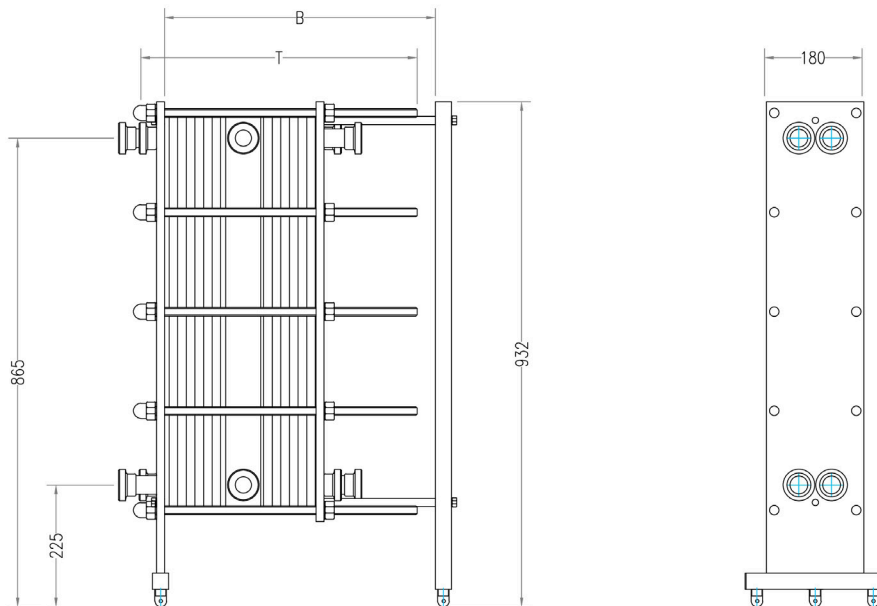
MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	37 mm
DIN11851	DN40
CLAMP DIN32676	DN40
CLAMP ISO2852	DN25
CLAMP BS4825	1"
SMS	1"
BSPT	1"
RJT	1"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB037 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB037_DIMENSIONAL.PDF	


PHEX_FDB060

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb060/



FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,06 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	30 mm
DIN11851	DN32
CLAMP DIN32676	DN32
CLAMP ISO2852	DN25
CLAMP BS4825	1"
SMS	1"
BSPT	1"
RJT	1"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

 <p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FDB060 HEAT EXCHANGER	
	DATE 17/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
	FILE NAME PHEX_FDB060_DIMENSIONAL.PDF	

PHEX_FDB070

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb070/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,07 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	30 mm
DIN11851	DN32
CLAMP DIN32676	DN32
CLAMP ISO2852	DN25
CLAMP BS4825	1"
SMS	1"
BSPT	1"
RJT	1"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

<p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FDB070 HEAT EXCHANGER	
	DATE 17/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PHEX_FDB070_DIMENSIONAL.PDF		

PHEX_FDB080

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb080/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,08 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	30 mm
DIN11851	DN32
CLAMP DIN32676	DN32
CLAMP ISO2852	DN25
CLAMP BS4825	1"
SMS	1"
BSPT	1"
RJT	1"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB080 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME	PHEX_FDB080_DIMENSIONAL.PDF		

PHEX_FDB085

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb085/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,09 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	42 mm
DIN11851	DN40
CLAMP DIN32676	DN40
CLAMP ISO2852	DN32
CLAMP BS4825	1 1/2
SMS	1 1/2
BSPT	1 1/2
RJT	1 1/2
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB085 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB085_DIMENSIONAL.PDF	

PHEX_FDB090

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb090/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,09 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	42 mm
DIN11851	DN40
CLAMP DIN32676	DN40
CLAMP ISO2852	DN32
CLAMP BS4825	1½
SMS	1½
BSPT	1½
RJT	1½
FLANGED EN1092/DIN2501	DN25
OTHERS	ON REQUEST

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB090 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB090_DIMENSIONAL.PDF	

PHEX_FDB120

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb120/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,12 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	67 mm
DIN11851	DN65
CLAMP DIN32676	DN65
CLAMP ISO2852	DN50
CLAMP BS4825	2 7/8
SMS	2 7/8
BSPT	2 7/8
RJT	2 7/8
FLANGED EN1092/DIN2501	DN50
OTHERS	ON REQUEST

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB120 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB120_DIMENSIONAL.PDF	

PHEX_FDB130

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb130/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,13 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	67 mm
DIN11851	DN65
CLAMP DIN32676	DN65
CLAMP ISO2852	DN50
CLAMP BS4825	2 7/8
SMS	2 7/8
BSPT	2 7/8
RJT	2 7/8
FLANGED EN1092/DIN2501	DN50
OTHERS	ON REQUEST

TITLE/NAME		FDB130 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME			
PHEX_FDB130_DIMENSIONAL.PDF			



FDB s.r.l.

PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY

36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

PHEX_FDB135

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb135/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,135 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	55 mm
DIN11851	DN50
CLAMP DIN32676	DN50
CLAMP ISO2852	DN40
CLAMP BS4825	2"
SMS	2"
BSPT	2"
RJT	2"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN40
OTHERS	ON REQUEST

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB135 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB135_DIMENSIONAL.PDF	

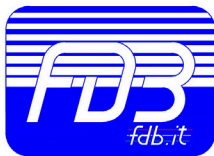
PHEX_FDB180

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb180/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,18 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	67 mm
DIN11851	DN65
CLAMP DIN32676	DN65
CLAMP ISO2852	DN50
CLAMP BS4825	2 7/8
SMS	2 7/8
BSPT	2 7/8
RJT	2 7/8
FLANGED EN1092/DIN2501	DN40
OTHERS	ON REQUEST

TITLE/NAME		FDB180 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB180_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

PHEX_FDB260

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb260/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,26 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	105 mm
DIN11851	DN100
CLAMP DIN32676	DN100
CLAMP ISO2852	DN80
CLAMP BS4825	4"
SMS	4"
BSPT	4"
RJT	4"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN80
OTHERS	ON REQUEST

TITLE/NAME		FDB260 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB260_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

PHEX_FDB440

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb440/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,44 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	105 mm
DIN11851	DN100
CLAMP DIN32676	DN100
CLAMP ISO2852	DN80
CLAMP BS4825	4"
SMS	4"
BSPT	4"
RJT	4"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN80
OTHERS	ON REQUEST

TITLE/NAME		FDB440 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB440_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

PHEX_FDB540

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb540/

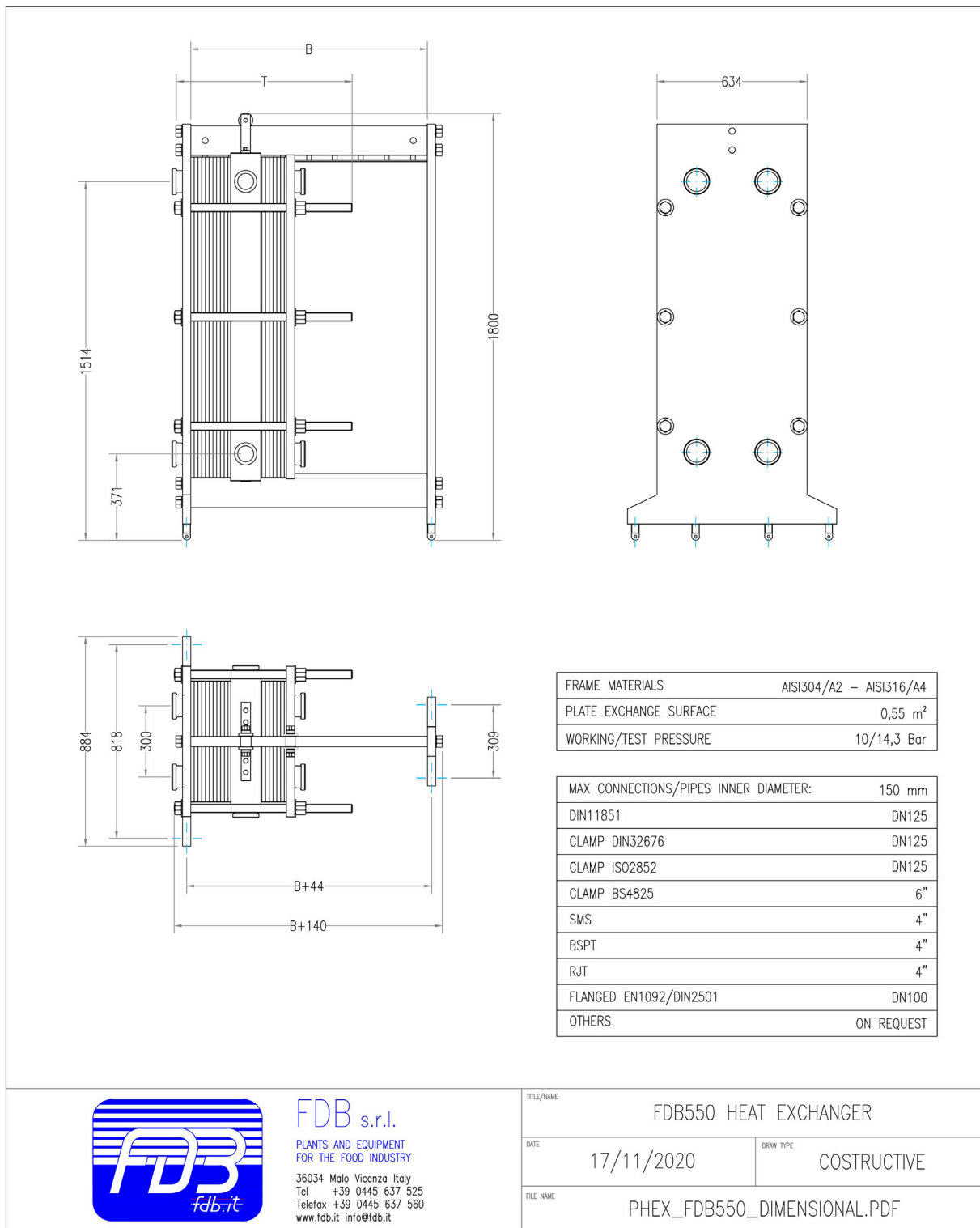
FRAME MATERIALS	AISI304/A2 – AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,54 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	145 mm
DIN11851	DN125
CLAMP DIN32676	DN125
CLAMP ISO2852	DN125
CLAMP BS4825	5"
SMS	4"
BSPT	4"
RJT	4"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN100
OTHERS	ON REQUEST

<p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel: +39 0445 637 525 Telefax: +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FDB540 HEAT EXCHANGER	
	DATE 17/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PHEX_FDB540_DIMENSIONAL.PDF		

PHEX_FDB550

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb550/



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FDB550 HEAT EXCHANGER	
DATE	17/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PHEX_FDB550_DIMENSIONAL.PDF	

PHEX_FDB610

Link: https://www.fdb.it/ru/phex/phex_fdb610/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2 - AISI316/A4
PLATE EXCHANGE SURFACE	0,61 m ²
WORKING/TEST PRESSURE	10/14,3 Bar

MAX CONNECTIONS/PIPES INNER DIAMETER:	145 mm
DIN11851	DN125
CLAMP DIN32676	DN125
CLAMP ISO2852	DN125
CLAMP BS4825	5"
SMS	4"
BSPT	4"
RJT	4"
FLANGED EN1092/DIN2501	DN100
OTHERS	ON REQUEST

<p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel: +39 0445 637 525 Telefax: +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FDB610 HEAT EXCHANGER	
	DATE 17/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PHEX_FDB610_DIMENSIONAL.PDF		

PUMP – Центробежные насосы

Link:

<https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/pump-%d1%86%d0%b5%d0%bd%d1%82%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%b5%d0%b6%d0%bd%d1%8b%d0%b5-%d0%bd%d0%b0%d1%81%d0%be%d1%81%d1%8b/>

•Санитарные насосы с полуоткрытым импеллером, серия FCA

<https://www.fdb.it/ru/pump/sanitarnyy-elektricheskiy-nasos-fca/>

•Санитарные насосы с закрытым импеллером, серия FCE

<https://www.fdb.it/ru/pump/sanitarnyye-nasosy-fce/>

•Самовсасывающие санитарные насосы с открытым импеллером, реверсивные, серия TPA

<https://www.fdb.it/ru/pump/samovsasyvayushchiy-sanitarnyy-nasos-tpa/>

•Центробежные центрифуги триблендер с полуоткрытым импеллером, серия TFCA

<https://www.fdb.it/ru/pump/tsentrobeznyye-tsentrifugi-triblender-s-poluotkryтым-rabochi-m-kolesom-serii-tfca/>

PUMP - Санитарные центробежные насосы с полуоткрытым импеллером, серия FCA

Link: <https://www.fdb.it/ru/pump/pump-sanitarnye-tsentrobezhnye-nasosy-seria-fca/>



Центробежные санитарные электронасосы с полуоткрытым рабочим колесом для перекачки пищевых жидкостей, также абразивных и агрессивных. Детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из AISI316L, а не соприкасающиеся — из AISI304. В комплекте с кожухом двигателя из нержавеющей стали и регулируемые по высоте ножками. Доступны различные мощности для обеспечения наилучшего соотношения напора и расхода в зависимости от потребностей клиента.

[Свяжитесь](#) с нами, чтобы узнать, какой продукт лучше всего соответствует вашим потребностям.

Для более своевременного ответа, предоставляя нам требуемый продукт, область применения и применение, мы предоставим вам предложение, соответствующее вашим потребностям.

СТАНДАРТНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Крышка двигателя из нержавеющей стали

Основание из нержавеющей стали с регулируемыми по высоте ножками

Керамические покрытия для микродробеструйной обработки

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Исполнение / м с плавленным уплотнением для высоких температур и
чрезвычайно абразивных, вязких и агрессивных жидкостей

Соединения других видов (CLAMP, SMS, RJT, UDF, BSPT, EN1092 и т. д.)

Полированная отделка (Ra <0,8 мкм)

Антивибрационные ножки для напольной установки

Ножки с крепежными пластинами для установки на раму

инвертор двигатель

МОДЕЛЬ	СОЕДИНЕНИЯ	МАКС. ТЕМПЕРАТУРА
Все модели	DIN11851	95 ° C (выше по запросу)


шаблон	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ [KW]	РАМНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ [MCM]	ТЕЧЬ [L/H]	СТАНДАРТНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ [IN/OUT]
FCA2	0,25	71	0-3000	40/25(20)
FCA3	0,37	71	0-5000	40/25
FCA5	0,55	71	0-7000	40/32
FCA7	0,75	80/90	0-10000	50/25(20)
FCA11	1,1	80/90	0-15000	50/25

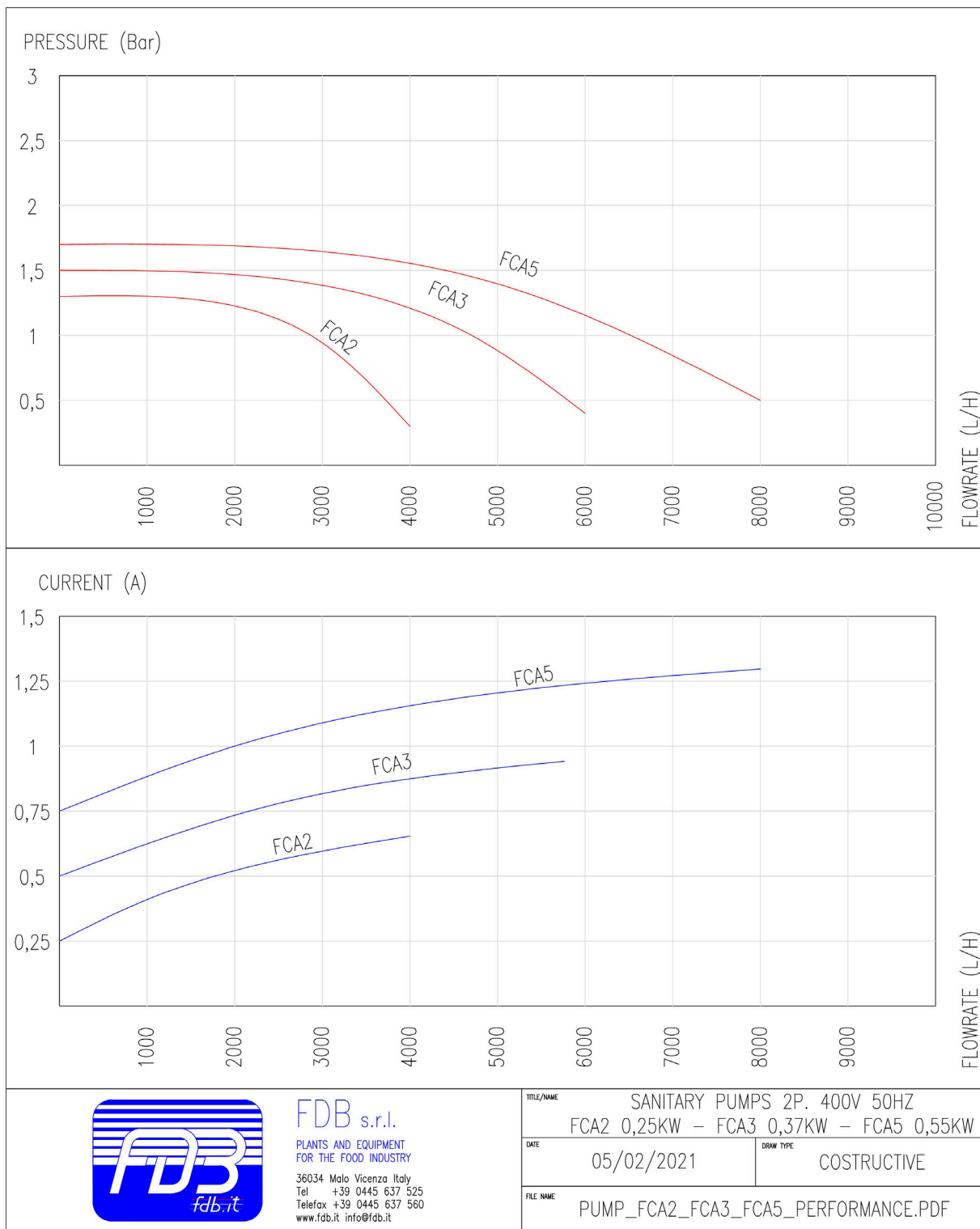
FCA15	1,5	80/90	0-20000	50/32
FCA22	2,2	80/90	0-25000	50/40
FCA30	3	100/112	0-30000	65/40
FCA40	4	100/112	0-36000	65/50
FCA55	5,5	132	0-42000	80/50
FCA75	7,5	132	0-49000	80/65
FCA90	9	132	0-56000	80/80
FCA110	11	160	0-64000	100/80
FCA150	15	160	0-72000	100/100

PUMP_FCA2

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca2/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

 <p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FCA2 0,25KW SANITARY PUMP	
	DATE 25/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
	FILE NAME PUMP_FCA2_DIMENSIONAL.PDF	



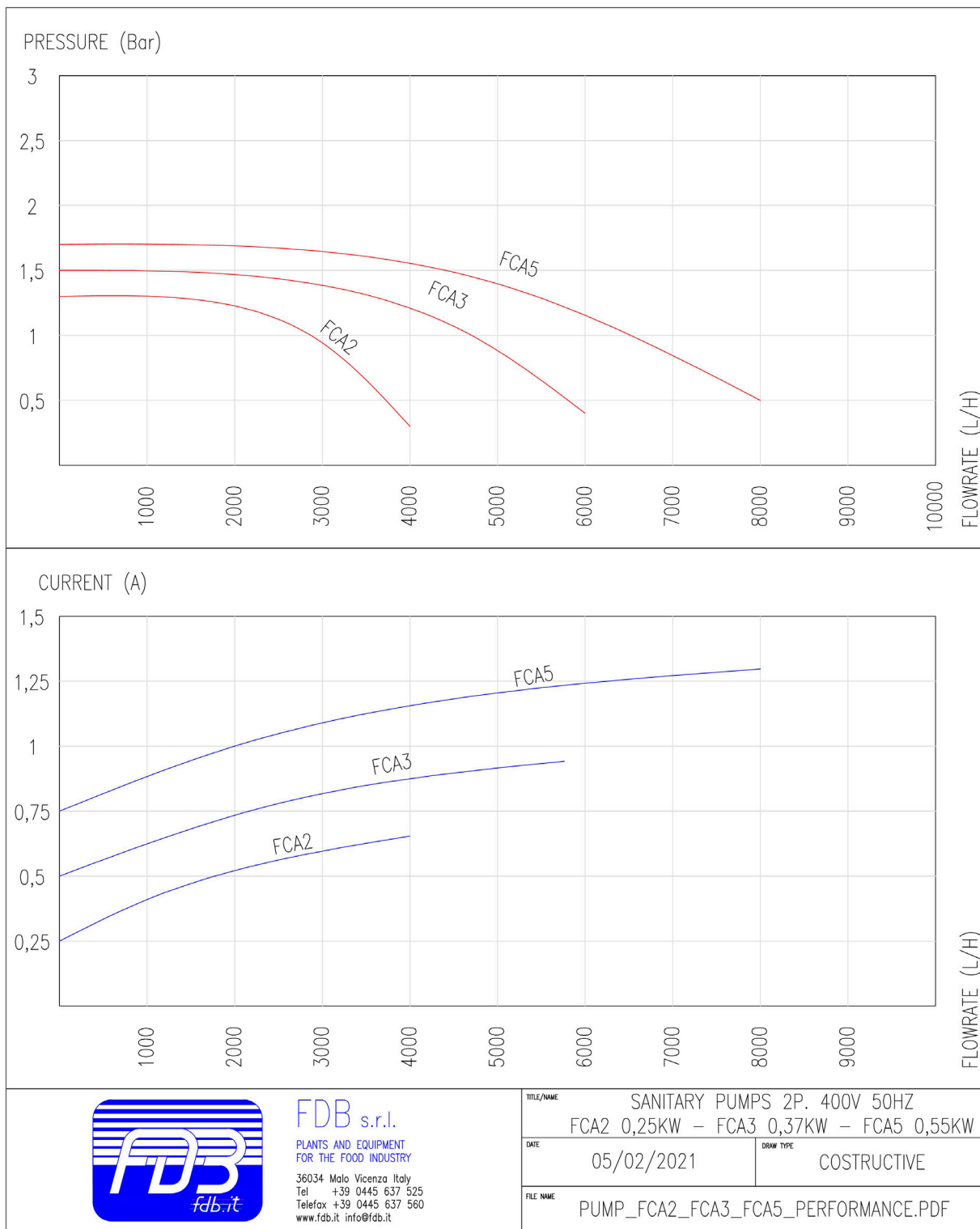
PUMP_FCA3

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca3/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FCA3 0,37KW SANITARY PUMP	
DATE	25/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_FCA3_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel: +39 0445 637 525
Telefax: +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME SANITARY PUMPS 2P. 400V 50HZ FCA2 0,25KW - FCA3 0,37KW - FCA5 0,55KW	
DATE 05/02/2021	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PUMP_FCA2_FCA3_FCA5_PERFORMANCE.PDF	

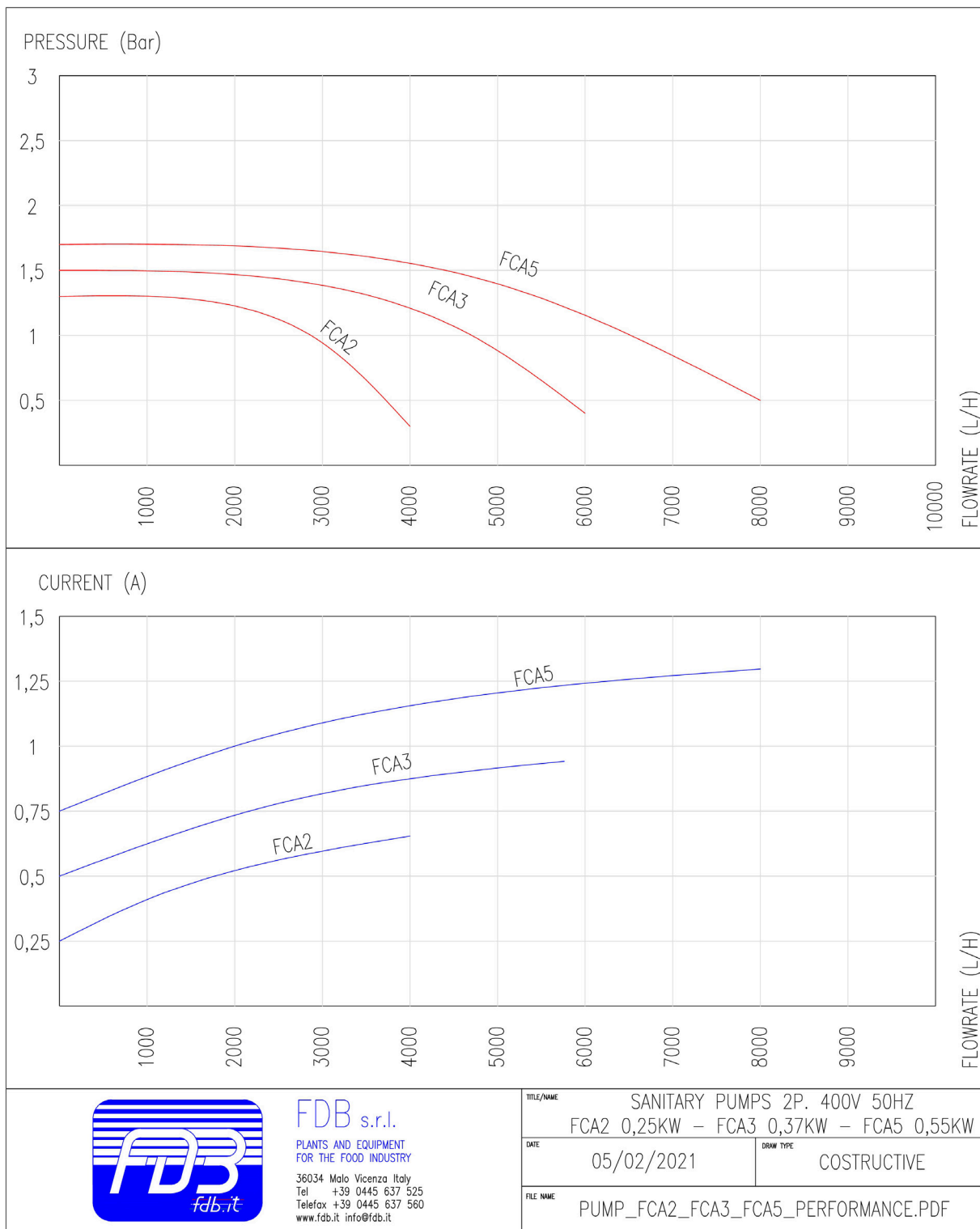
PUMP_FCA5

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca5/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FCA5 0,55KW SANITARY PUMP	
DATE	25/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_FCA5_DIMENSIONAL.PDF	




FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel: +39 0445 637 525
Telefax: +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

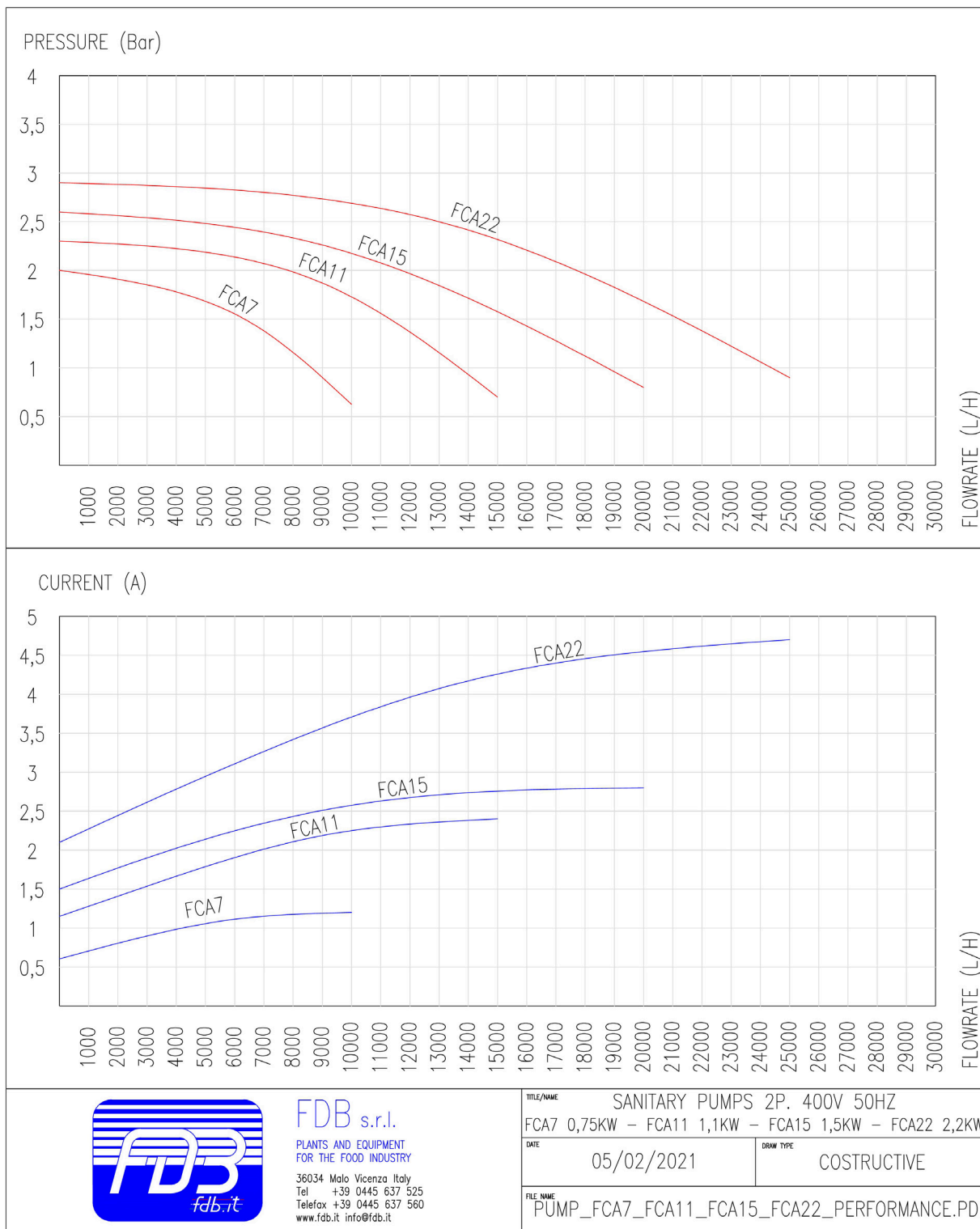
TITLE/NAME		SANITARY PUMPS 2P. 400V 50HZ FCA2 0,25KW – FCA3 0,37KW – FCA5 0,55KW	
DATE	05/02/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME	PUMP_FCA2_FCA3_FCA5_PERFORMANCE.PDF		

PUMP_FCA7

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca7/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

 <p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FCA7 0,75KW SANITARY PUMP	
	DATE 25/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
	FILE NAME PUMP_FCA7_DIMENSIONAL.PDF	



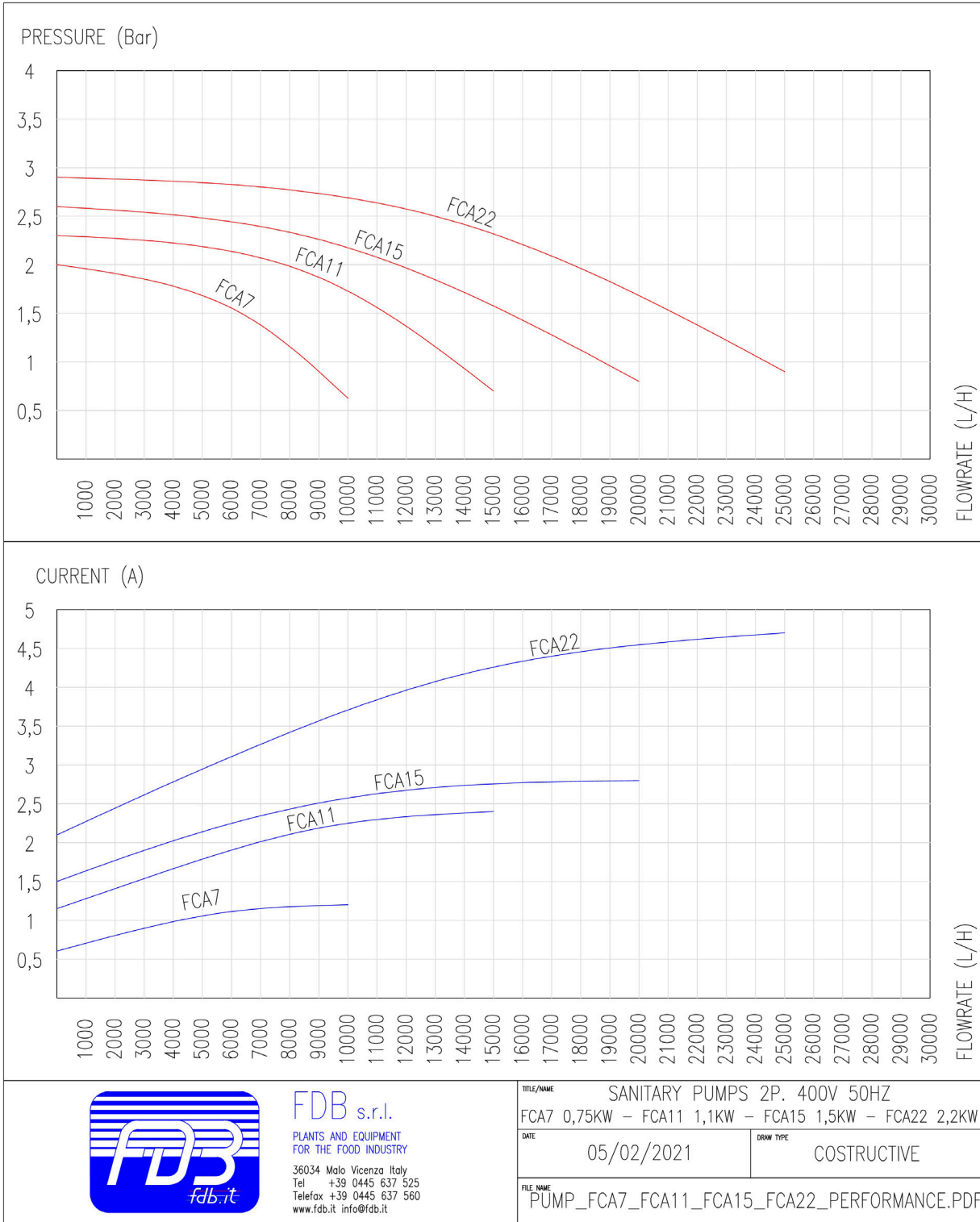
PUMP_FCA11

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca11/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FCA11 1,1KW SANITARY PUMP	
DATE	25/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME	PUMP_FCA11_DIMENSIONAL.PDF		



PUMP_FCA15

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca15/

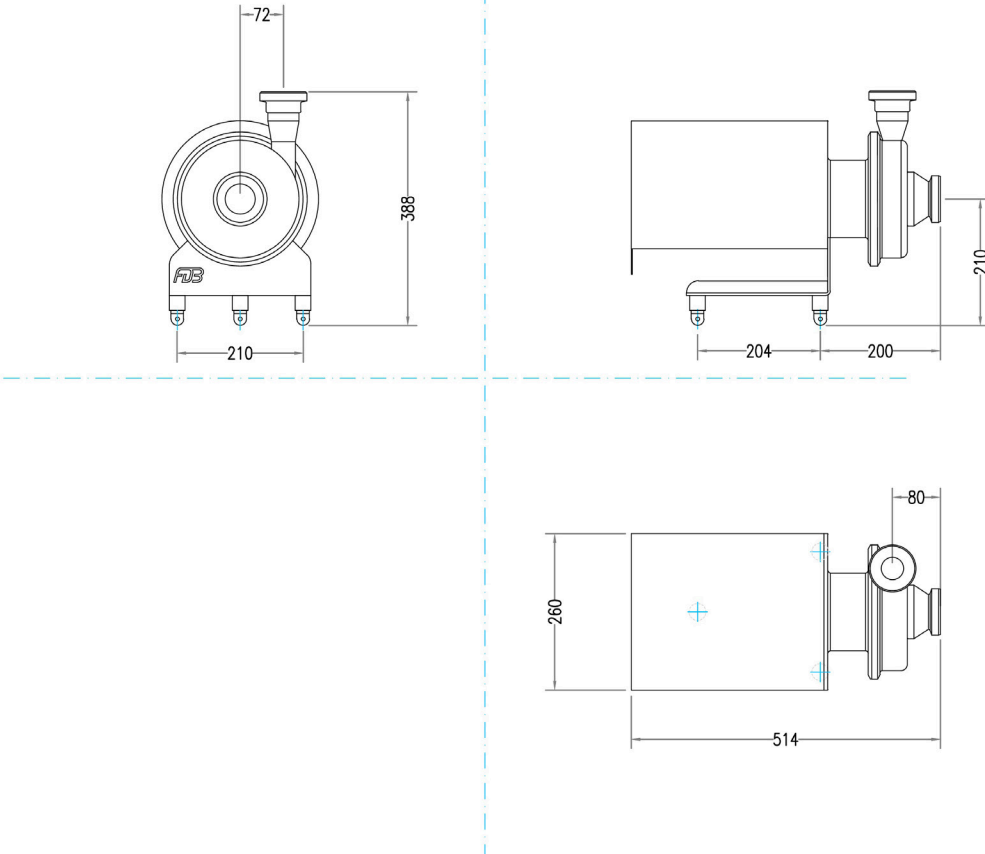
FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it


TITLE/NAME		FCA15 1,5KW SANITARY PUMP	
DATE	25/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_FCA15_DIMENSIONAL.PDF	

PUMP_FCA22

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca22/

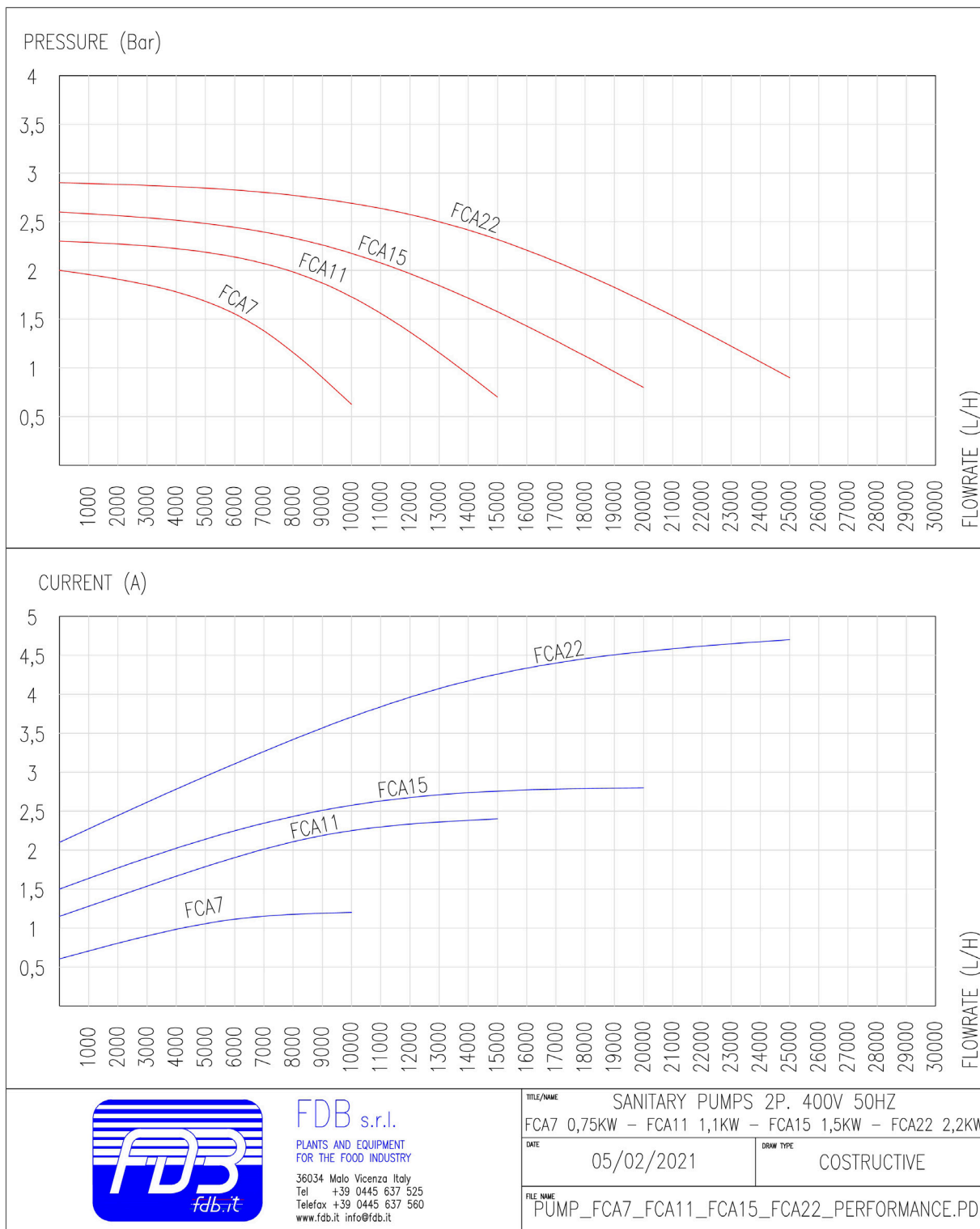


FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it


TITLE/NAME		FCA22 2,2KW SANITARY PUMP	
DATE	25/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_FCA22_DIMENSIONAL.PDF	

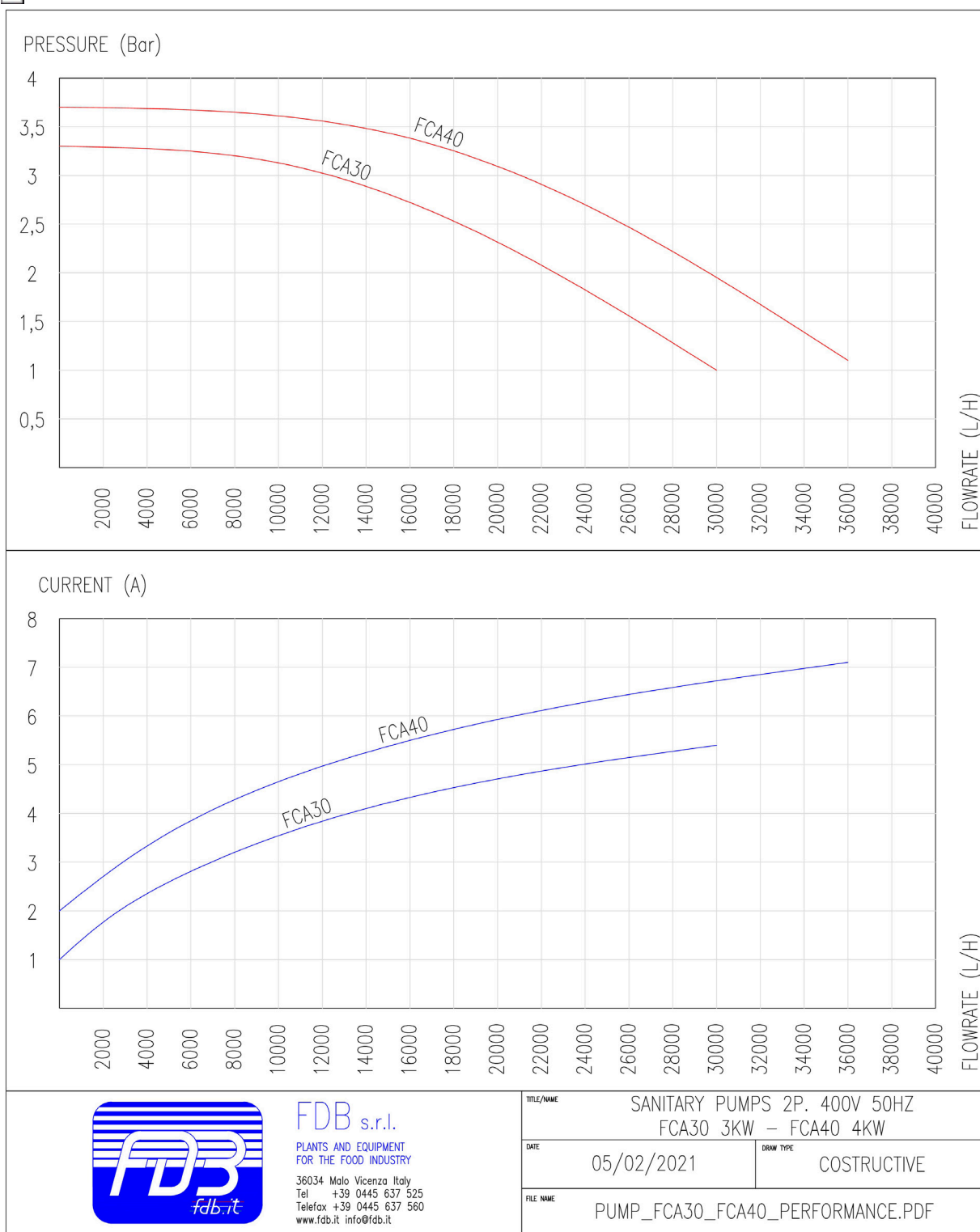


PUMP_FCA30

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca30/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

 <p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FCA30 3KW SANITARY PUMP	
	DATE 25/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
	FILE NAME PUMP_FCA30_DIMENSIONAL.PDF	



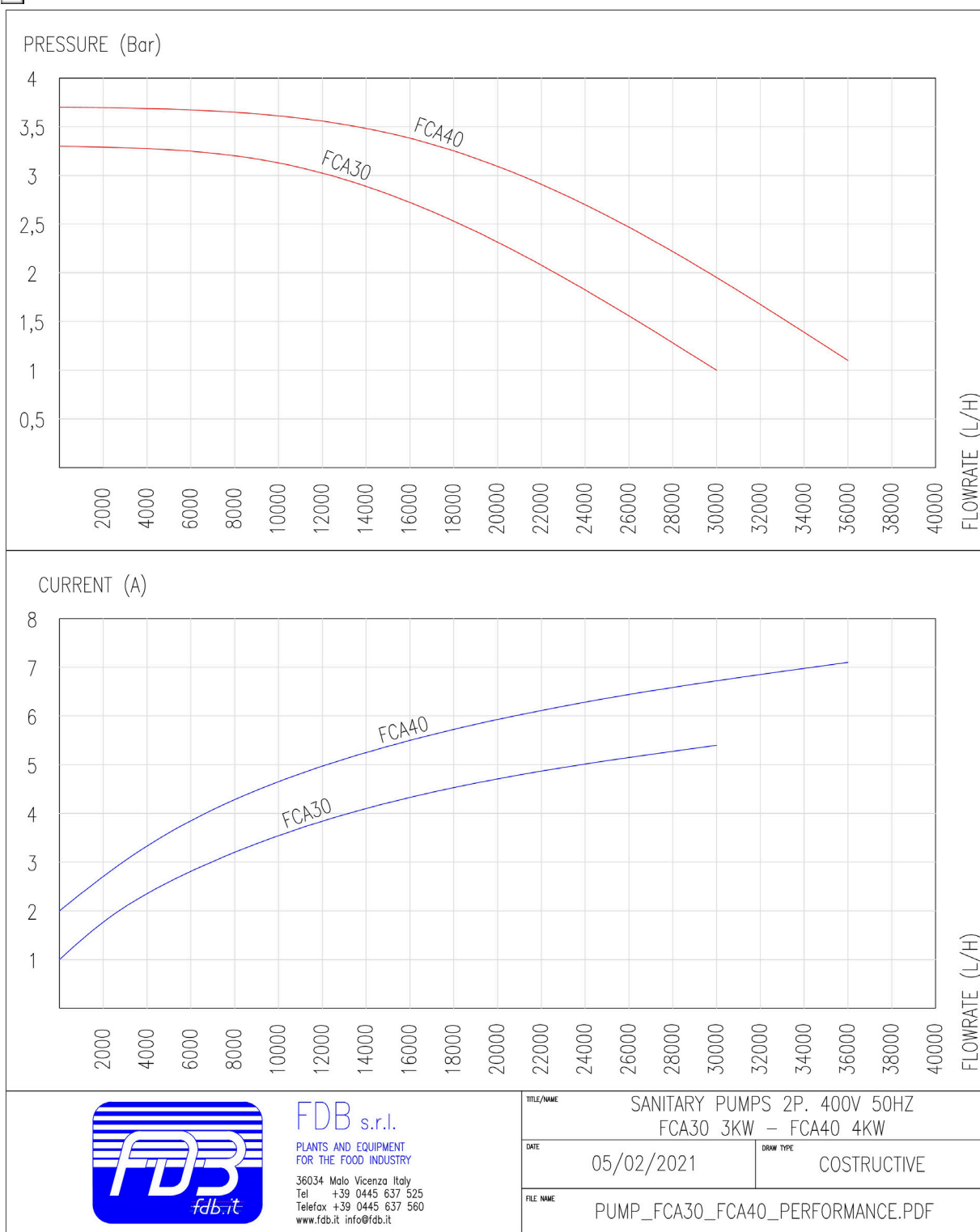
PUMP_FCA40

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca40/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		FCA40 4KW SANITARY PUMP	
DATE	25/11/2020	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_FCA40_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel: +39 0445 637 525
Telefax: +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		SANITARY PUMPS 2P. 400V 50HZ FCA30 3KW - FCA40 4KW	
DATE	05/02/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_FCA30_FCA40_PERFORMANCE.PDF	


PUMP_FCA55

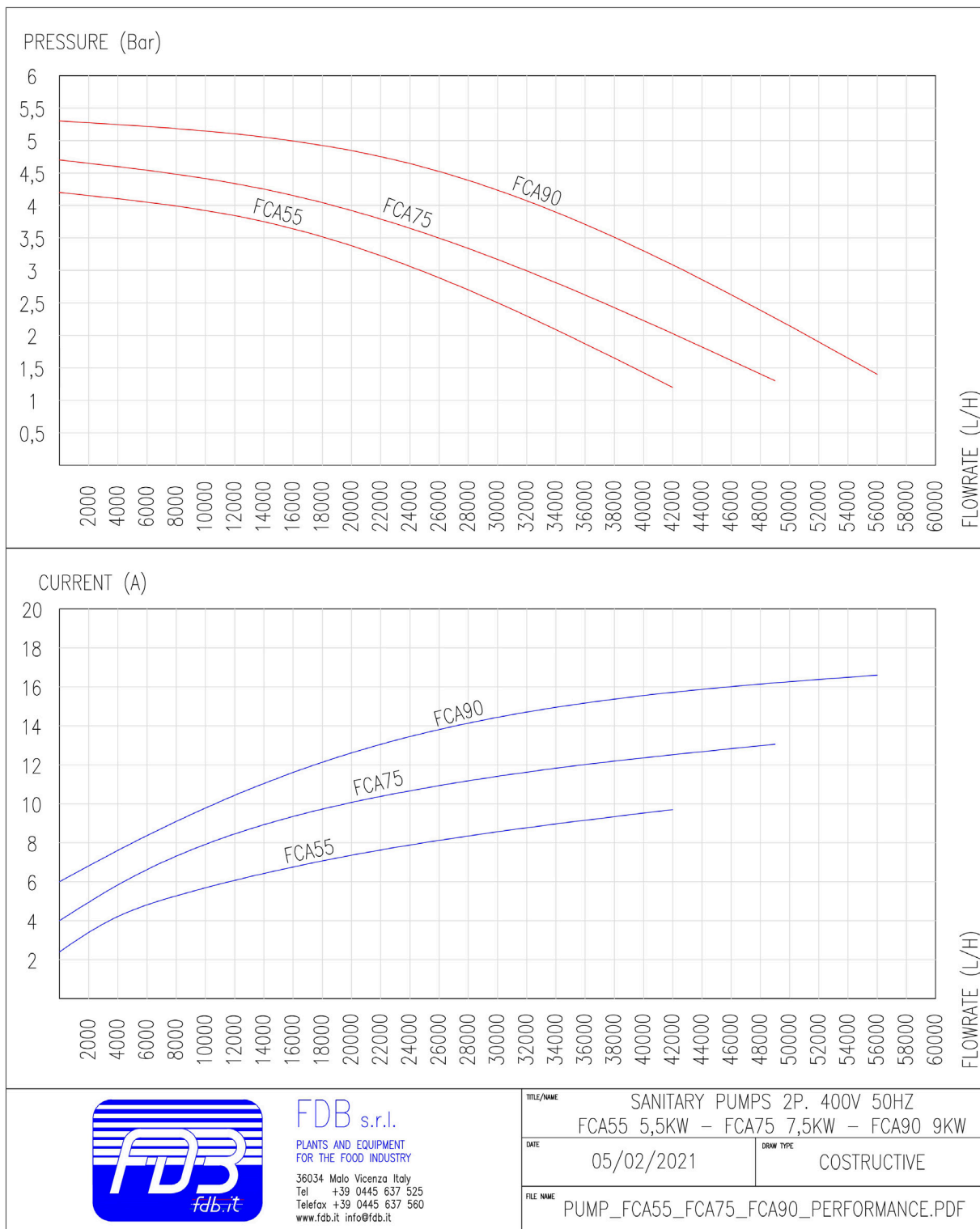
Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca55/

Technical drawing showing three views of the FCA55 sanitary pump with dimensions:

- Front view: Diameter 100, Height 417.
- Side view: Total width 320, Motor width 218, Motor height 218.
- Top view: Total width 634, Motor width 230, Motor height 70.

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar


		FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it	
TITLE/NAME FCA55 5,5KW SANITARY PUMP		DATE 25/11/2020	
		DRAW TYPE COSTRUCTIVE	
FILE NAME PUMP_FCA55_DIMENSIONAL.PDF			

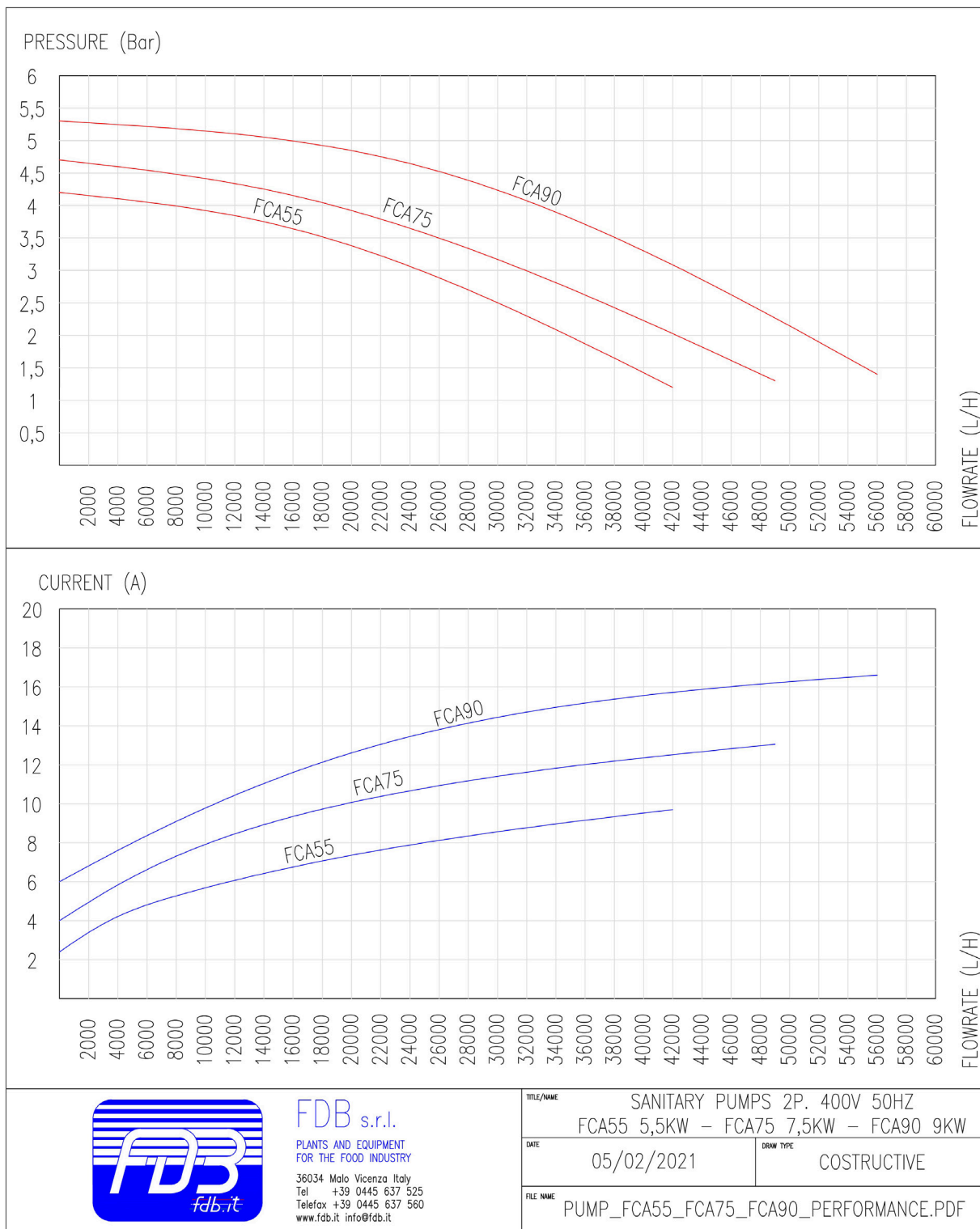


PUMP_FCA75

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_fca75/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

 <p>FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it</p>	TITLE/NAME FCA75 7,5KW SANITARY PUMP	
	DATE 25/11/2020	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
	FILE NAME PUMP_FCA75_DIMENSIONAL.PDF	



PUMP - Санитарные насосы с закрытым импеллером, серия FCE

Link: <https://www.fdb.it/ru/pump/sanitarnyye-nasosy-s-zakryтым-impellerom-seria-fce/>



Центробежные санитарные электронасосы с закрытым рабочим колесом, предназначенные для перекачки пищевых жидкостей, также абразивных и агрессивных.

Детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из AISI316L, а не соприкасающиеся - из AISI304. В комплекте с кожухом двигателя из нержавеющей стали и регулируемые по высоте ножками.

Доступны различные мощности для обеспечения наилучшего соотношения напора и расхода в зависимости от потребностей клиента.

[Contattateci](#) с нами, чтобы узнать, какой насос лучше всего подходит для ваших нужд. Для более своевременного ответа, сообщив нам необходимый продукт, объем и напор, мы сможем предоставить вам предложение, отвечающее вашим потребностям.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Исполнение / м с промывочным уплотнением для высоких температур и чрезвычайно абразивных, вязких и агрессивных жидкостей

Соединения с другими унификациями (CLAMP, SMS, RJT, UDF, BSPT, EN1092 и т. д.)

Полированная отделка (Ra <0,8 мкм)

Антивибрационные ножки для напольной установки

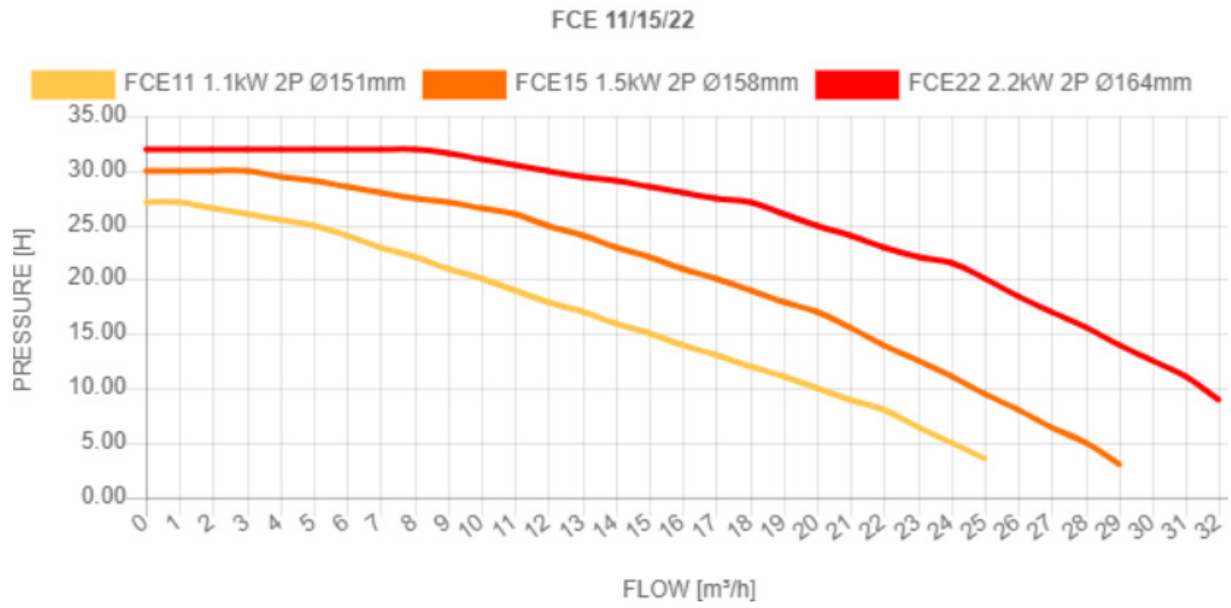
Ножки с крепежными пластинами для установки на раму

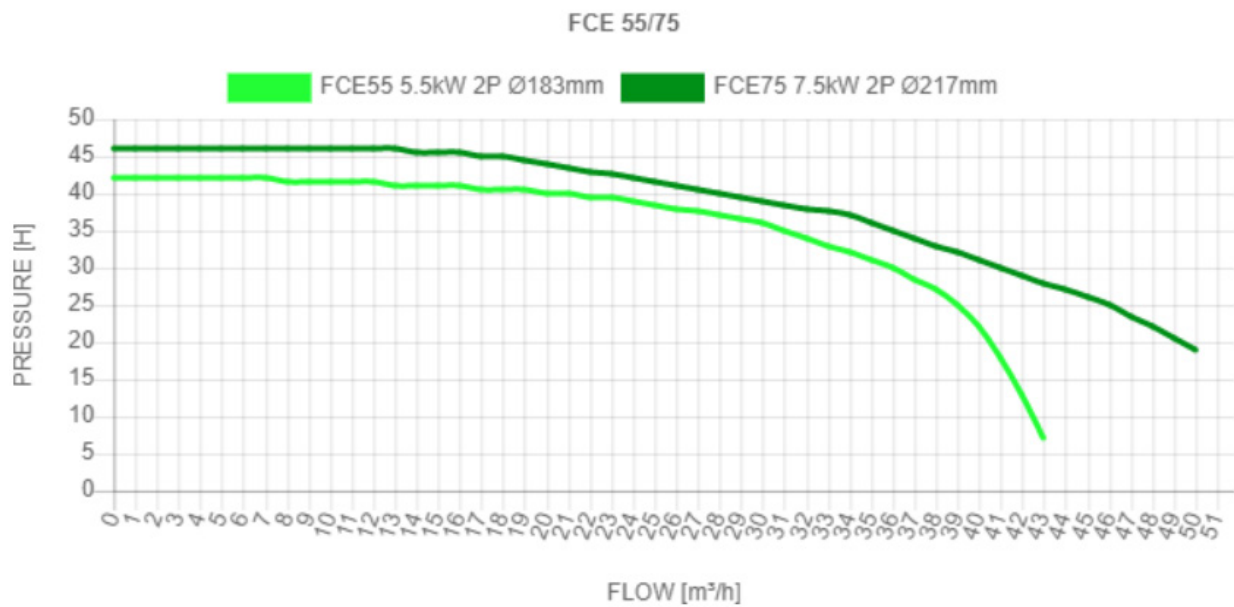
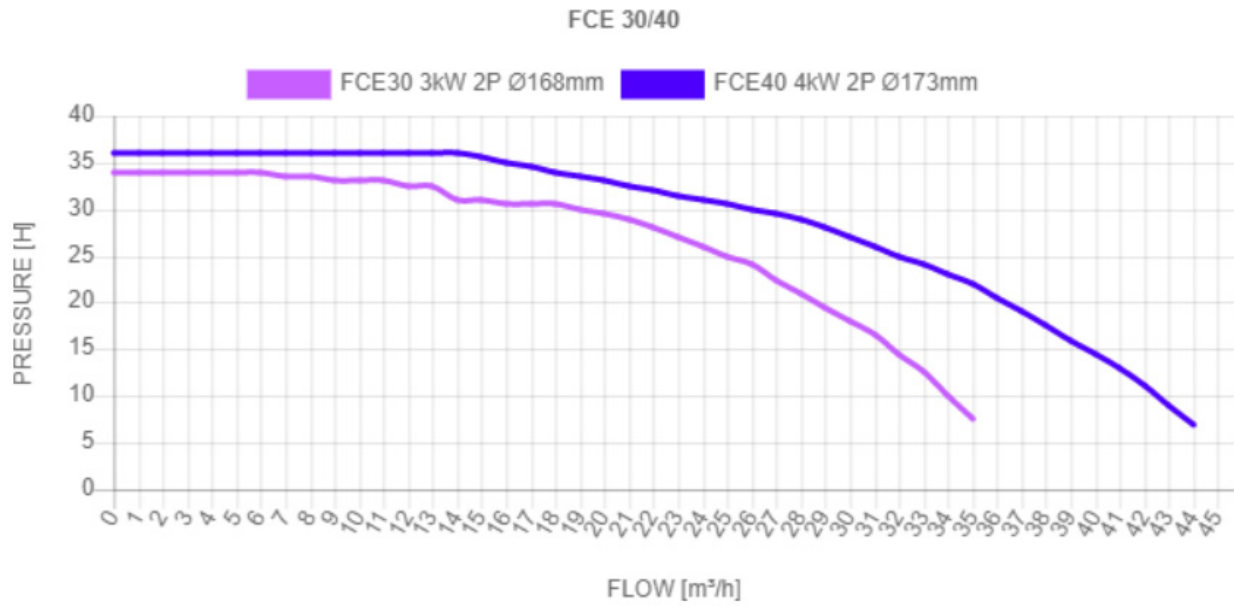
МОДЕЛЬ	СОЕДИНЕНИЯ	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	ОТДЕЛКА
Все модели	DIN 11851	+ 95 ° C (выше в версии / м)	Керамический микро дробеструйная обработка

шаблон	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ [KW]	РАМНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ [MЕС]	ТЕЧЬ [L/H]	СТАНДАРТНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ [IN/OUT]
FCE11	1,1	80/90	0-25000	50/50
FCE15	1,5	80/90	0-29000	50/50
FCE22	2,2	80/90	0-33000	50/50
FCE30	3	100/112	0-35000	65/50
FCE40	4	100/112	0-40000	65/50
FCE55	5,5	132	0-45000	65/50
FCE75	7,5	132	0-50000	65/65

ГРАФИКИ ХАРАКТЕРИСТИК

<https://www.fdb.it/it/istituzionale/chart-fce/>





PUMP - Самовсасывающие санитарные насосы с открытым импеллером, реверсивные, серия ТРА

Link: <https://www.fdb.it/ru/pump/samovsasyvayushchiy-sanitarnyy-nasos-tpa/>



Реверсивные самовсасывающие санитарные электрические насосы с открытым рабочим колесом, предназначенные для перекачки пищевых жидкостей, также абразивных и агрессивных.

Специальная конструкция обеспечивает реверсирование движения, поэтому насос работает как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки с последующим изменением всасывающего и нагнетательного патрубков.

Детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из AISI316L, а не соприкасающиеся — из AISI304.

В комплекте с корпусом двигателя из нержавеющей стали и регулируемые по высоте ножками. Доступны различные мощности для обеспечения наилучшего сочетания напора и расхода в зависимости от потребностей клиента.

[Свяжитесь](#) с нами, чтобы узнать, какой насос лучше всего подходит для ваших нужд. Для более своевременного ответа, предоставив нам необходимый продукт, объем и распространенность, мы сможем предоставить вам предложение, соответствующее вашим потребностям.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Исполнение / м с промывочным уплотнением для высоких температур и чрезвычайно абразивных, вязких и агрессивных жидкостей

Соединения с другими унификациями (CLAMP, SMS, RJT, UDF, BSPT, EN1092 и т. д.)

Полированная отделка (Ra <0,8 мкм)

Антивибрационные ножки для напольной установки

Ножки с крепежными пластинами для установки на раму

инвертор двигатель

МОДЕЛЬ	СОЕДИНЕНИЯ	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	ОТДЕЛКА
Все модели	DIN 11851	+ 95 ° C (выше в версии / м)	Керамический микро дробеструйная обработка

шаблон	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ [KW]	РАМНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ [MЕС]	ТЕЧЬ [L/H]	СТАНДАРТНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ [IN/OUT]
ТРА2	0,25	71	200-2000	32/32
ТРА3	0,37	71	300-3000	32/32
ТРА5	0,55	80/90	1000-5000	40/40
ТРА7	0,75	80/90	1000-7000	40/40
ТРА11	1,1	80/90	1000-10000	40/40
ТРА15	1,5	80/90	1000-15000	50/50
ТРА22	2,2	100/112	1000-20000	50/50
ТРА30	3	100/112	1000-25000	50/50

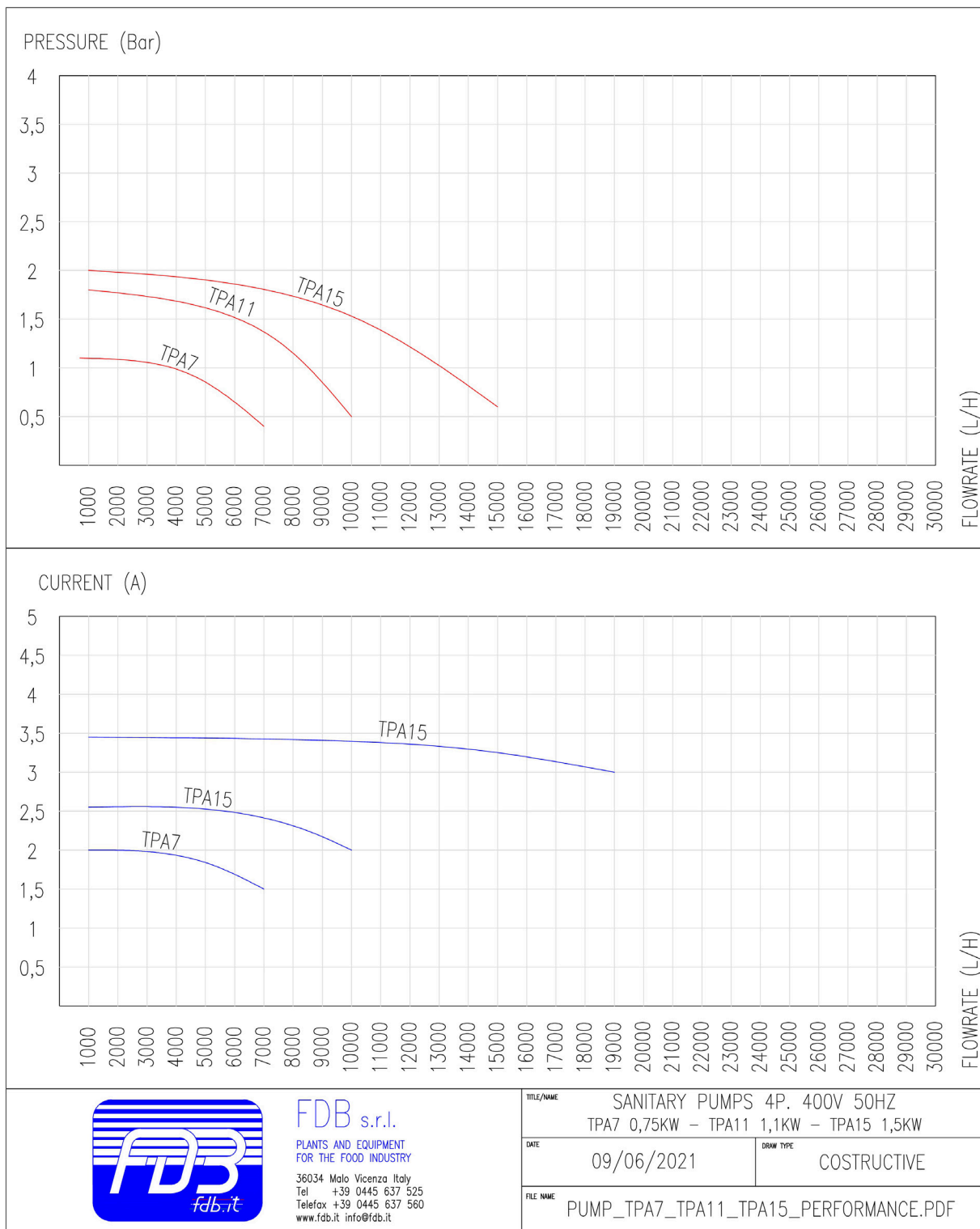
TPA40	4	100/112	1000-30000	65/65
TPA55	5,5	132	2000-36000	65/65
TPA75	7,5	132	2000-42000	80/80
TPA92	9,2	160	3000-49000	80/80
TPA110	11	160	3000-56000	80/80
TPA150	15	160	3000-65000	100/100

PUMP_TPA7

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa7/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

	FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it		TITLE/NAME	TPA7 0,75KW TPA11 1,1KW TPA15 1,5KW SANITARY PUMP
	DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
	FILE NAME	PUMP_TPA7_TPA11_TPA15_DIMENSIONAL.PDF		



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

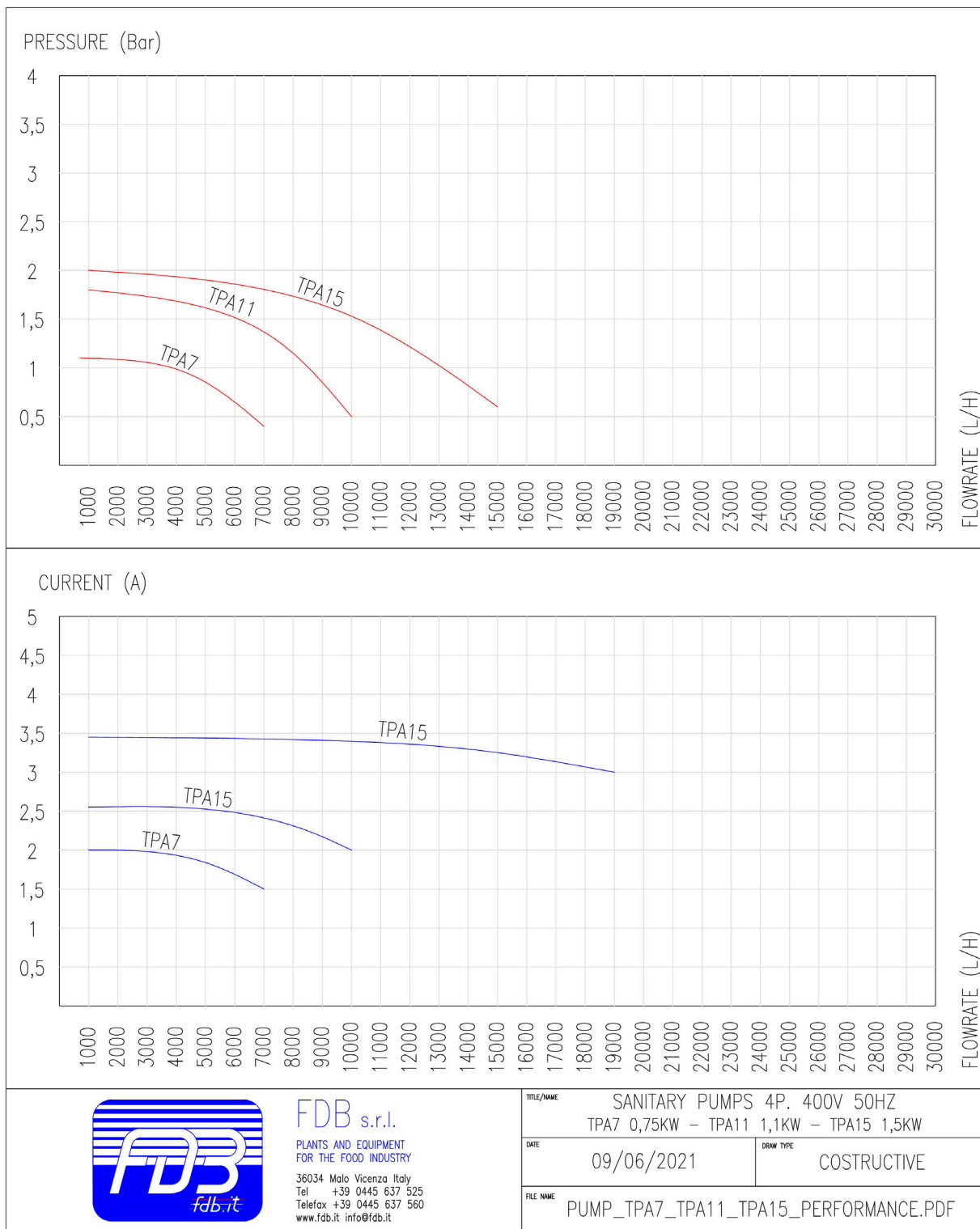
TITLE/NAME SANITARY PUMPS 4P. 400V 50HZ TPA7 0,75KW - TPA11 1,1KW - TPA15 1,5KW	
DATE 09/06/2021	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PUMP_TPA7_TPA11_TPA15_PERFORMANCE.PDF	

PUMP_TPA11

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa11/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

	FDB s.r.l. PLANTS AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY 36034 Malo Vicenza Italy Tel +39 0445 637 525 Telefax +39 0445 637 560 www.fdb.it info@fdb.it		TITLE/NAME	TPA7 0,75KW TPA11 1,1KW TPA15 1,5KW SANITARY PUMP
	DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
	FILE NAME	PUMP_TPA7_TPA11_TPA15_DIMENSIONAL.PDF		



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME SANITARY PUMPS 4P. 400V 50HZ TPA7 0,75KW - TPA11 1,1KW - TPA15 1,5KW	
DATE 09/06/2021	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PUMP_TPA7_TPA11_TPA15_PERFORMANCE.PDF	

PUMP_TPA15

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa15/

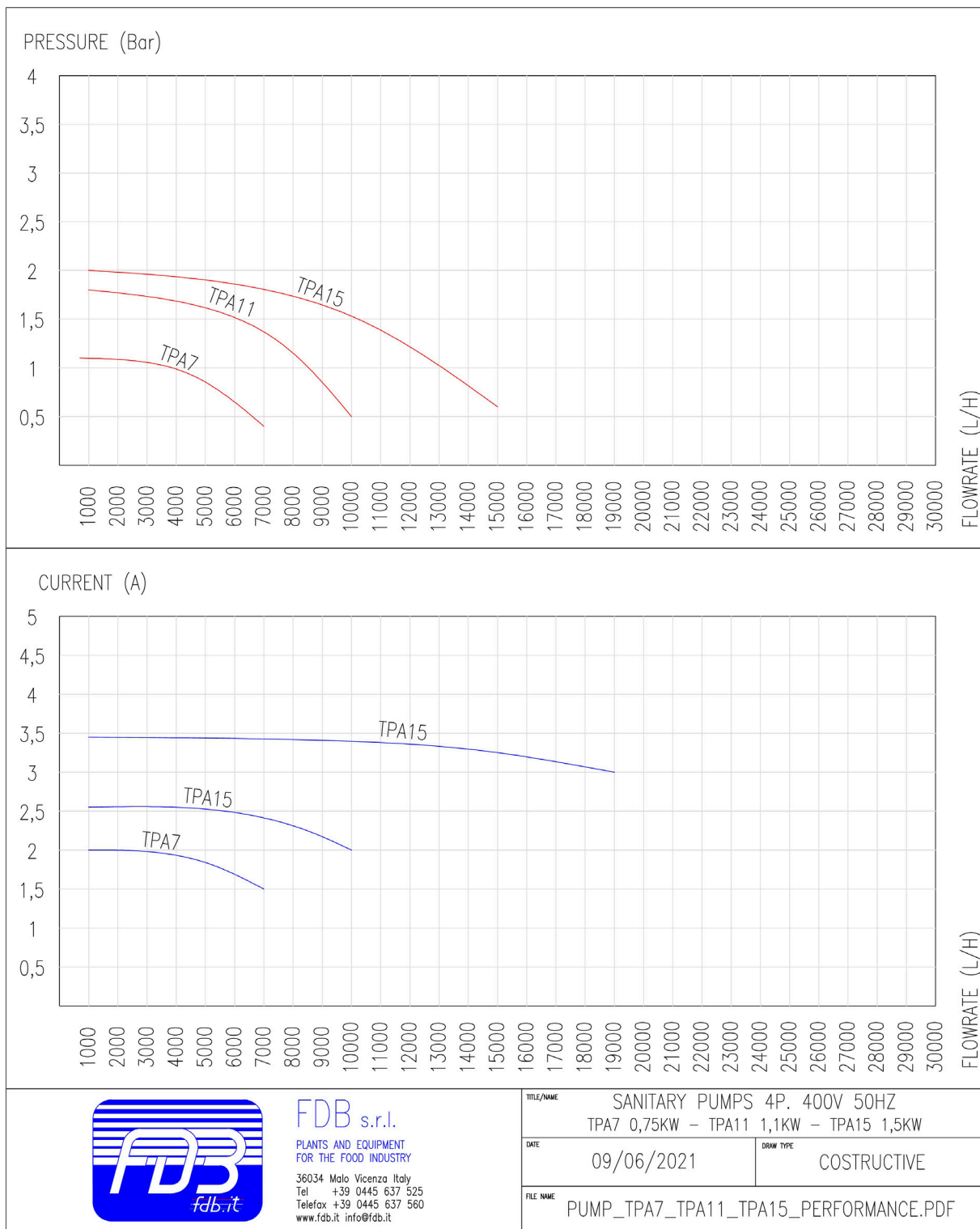
Technical drawing showing three views of the PUMP_TPA15 sanitary pump with dimensions:

- Front view: width 124, height 341, base width 200.
- Side view: total width 300, base width 171, height 332.
- Top view: width 602, height 260.

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME	TPA7 0,75KW TPA11 1,1KW TPA15 1,5KW SANITARY PUMP	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME	PUMP_TPA7_TPA11_TPA15_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME SANITARY PUMPS 4P. 400V 50HZ TPA7 0,75KW - TPA11 1,1KW - TPA15 1,5KW	
DATE 09/06/2021	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PUMP_TPA7_TPA11_TPA15_PERFORMANCE.PDF	

PUMP_TPA22

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa22/

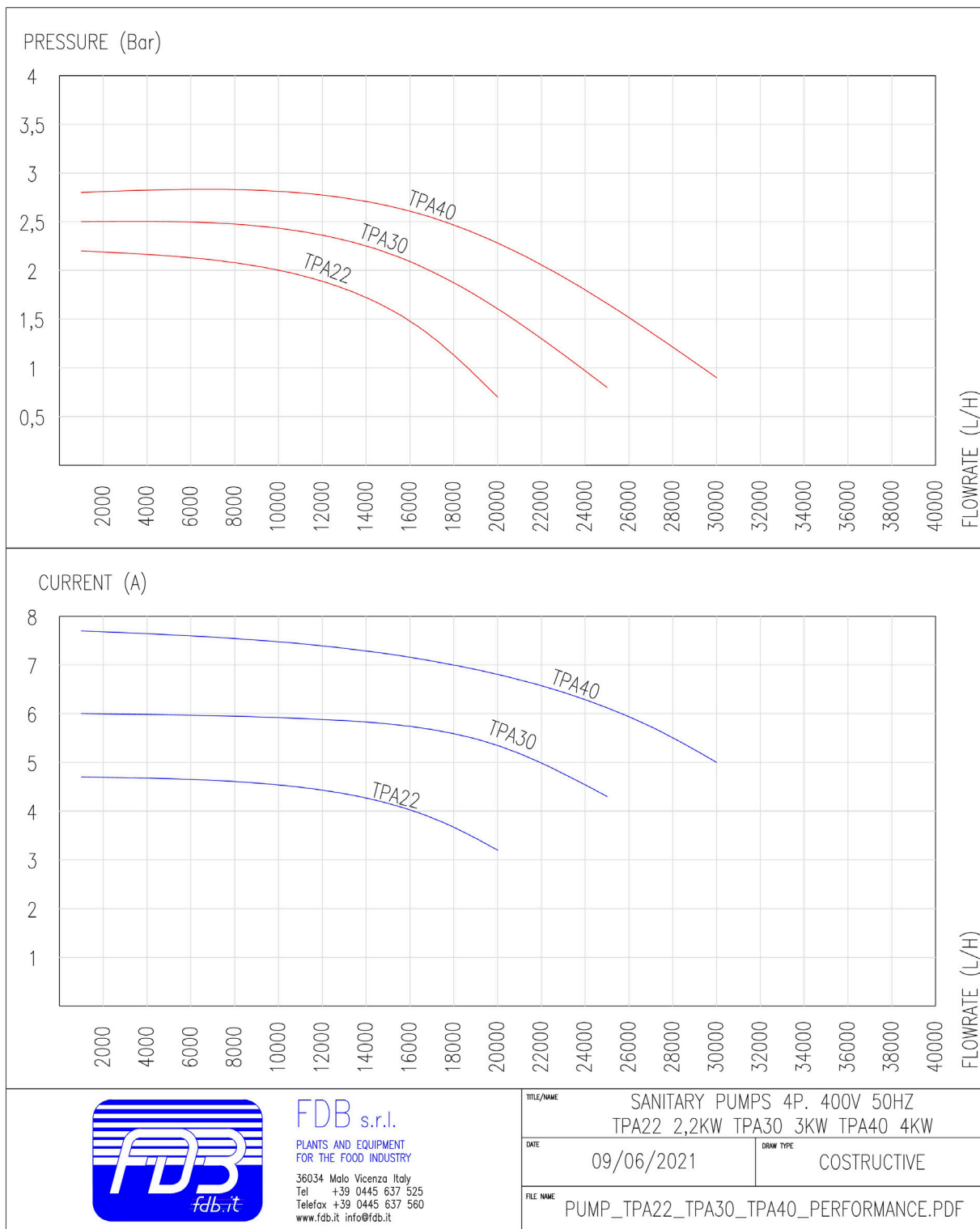
Technical drawing of the TPA22 sanitary pump showing three views: front view (top left), side view (top right), and top view (bottom right). Dimensions are provided for each view.

- Front view: Total height 385, width 230, top width 138.
- Side view: Total height 354, total width 365, distance from front edge to pump center 159.
- Top view: Total width 653, total height 327.

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

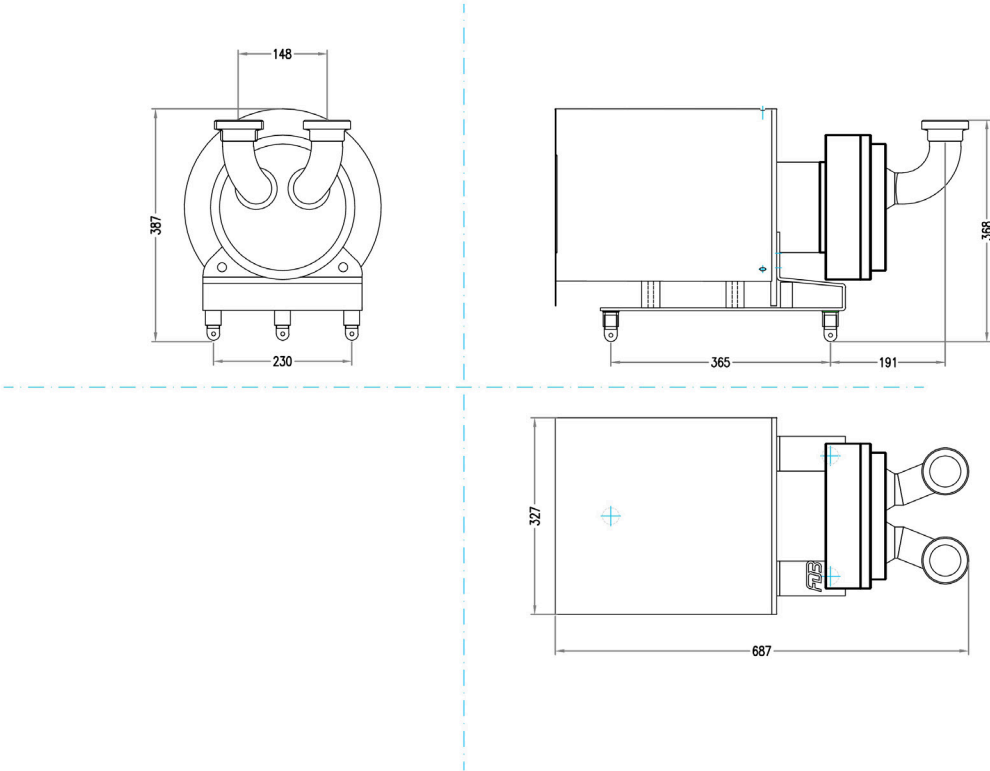
FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME TPA22 2,2KW SANITARY PUMP	
DATE 09/06/2021	DRAW TYPE COSTRUCTIVE
FILE NAME PUMP_TPA22_DIMENSIONAL.PDF	




PUMP_TPA30

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa30/



Technical drawing of the TPA30 sanitary pump showing three views: front, side, and top. Dimensions are provided for each view.

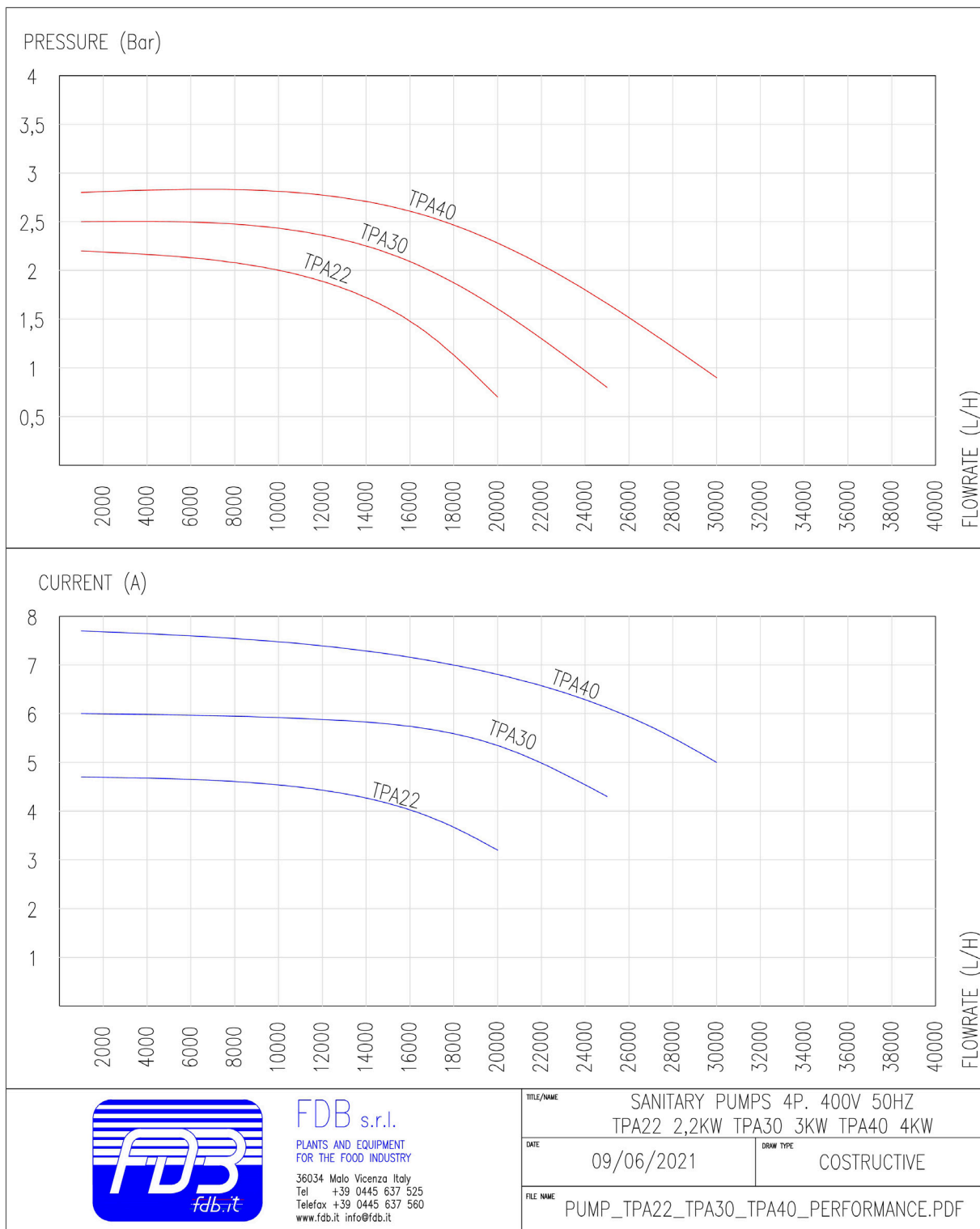
FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY

36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		TPA30 3KW SANITARY PUMP	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_TPA30_DIMENSIONAL.PDF	



PUMP_TPA40

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa40/

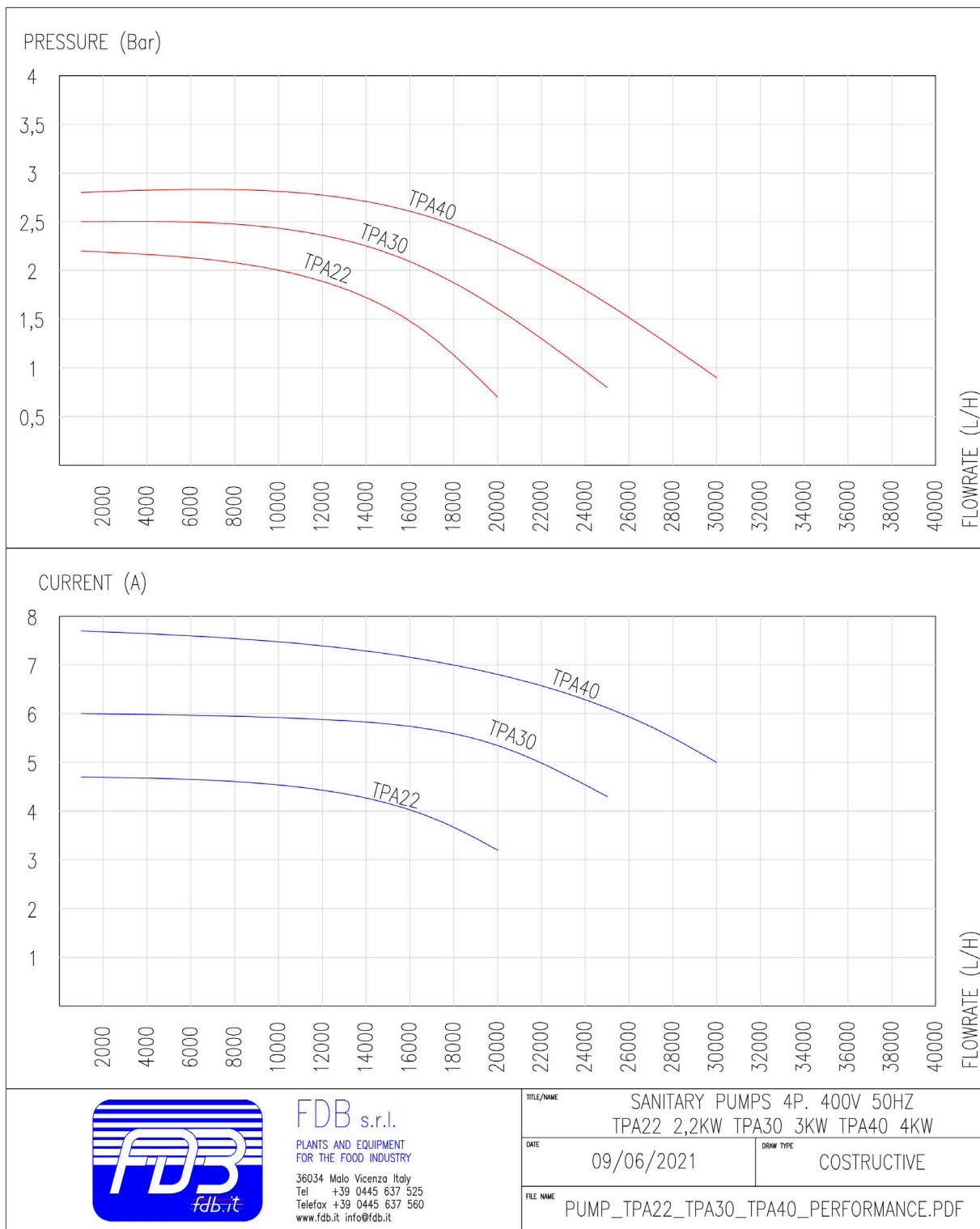
Technical drawing of the TPA40 pump showing three views: front view (top left), side view (top right), and top view (bottom right). Dimensions are provided for each view.

- Front view: width 159, height 387, base width 230.
- Side view: total width 365, distance from base to outlet 197, outlet height 379.
- Top view: width 702, height 387.

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		TPA40 4KW SANITARY PUMP	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_TPA40_DIMENSIONAL.PDF	



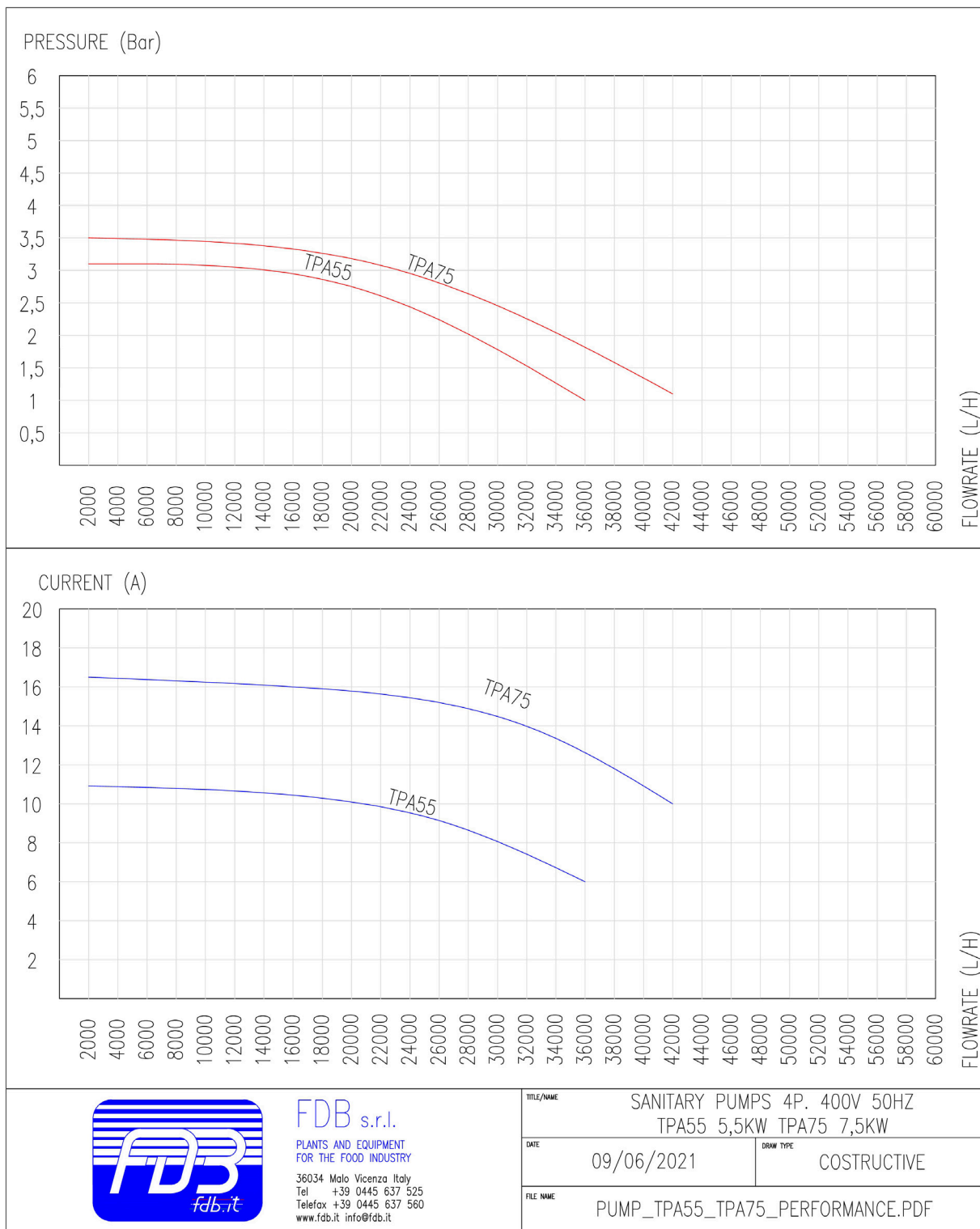
PUMP_TPA55

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa55/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		TPA55 5,5KW SANITARY PUMP	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_TPA55_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		SANITARY PUMPS 4P. 400V 50HZ TPA55 5,5KW TPA75 7,5KW	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME	PUMP_TPA55_TPA75_PERFORMANCE.PDF		

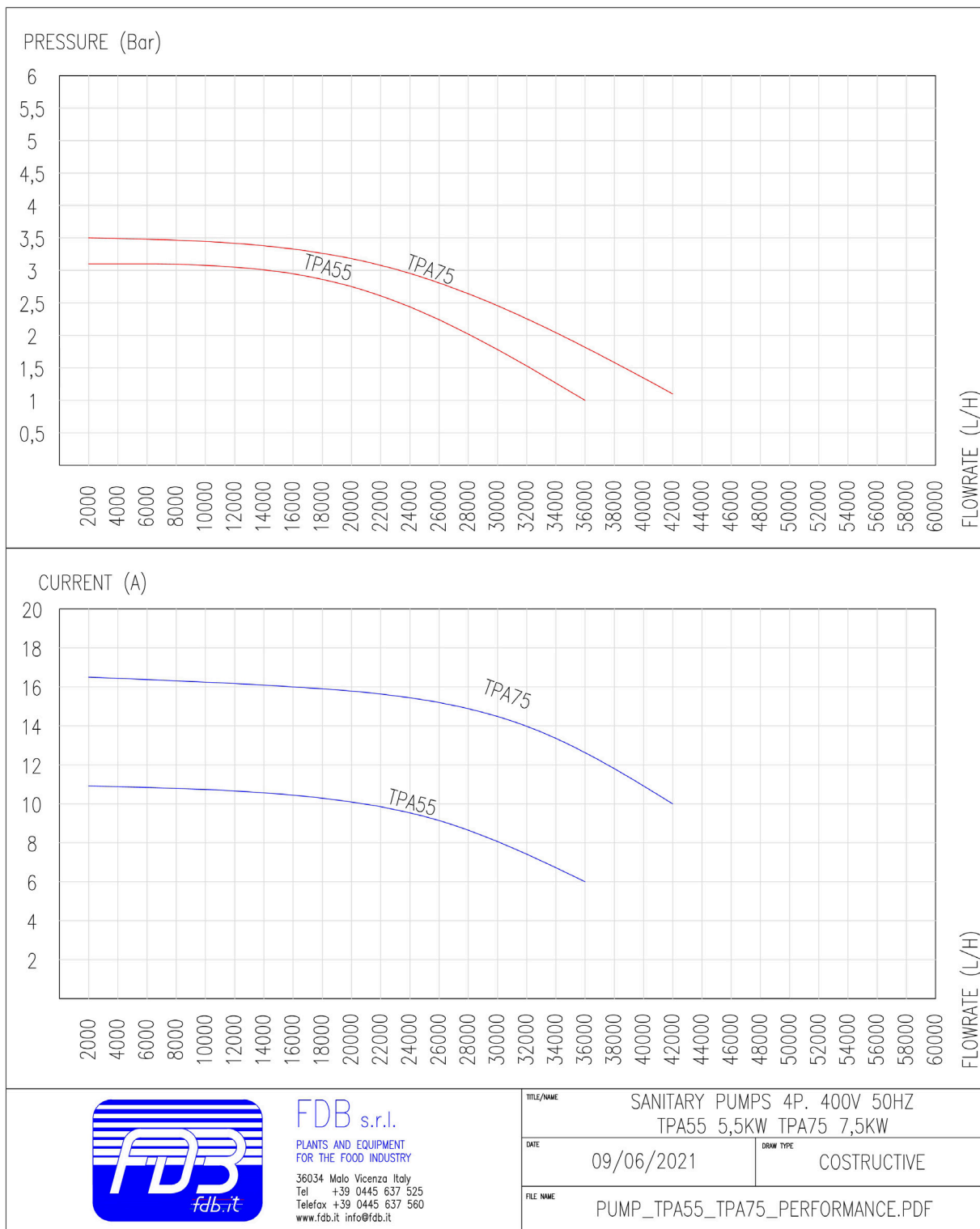
PUMP_TPA75

Link: https://www.fdb.it/ru/pump/pump_tpa75/

FRAME MATERIALS	AISI304/A2
PARTS IN CONTACT MATERIALS	AISI316/EPDM
WORKING/TEST PRESSURE	7.2/10 Bar

FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		TPA75 7,5KW SANITARY PUMP	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_TPA75_DIMENSIONAL.PDF	



FDB s.r.l.
PLANTS AND EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY
36034 Malo Vicenza Italy
Tel +39 0445 637 525
Telefax +39 0445 637 560
www.fdb.it info@fdb.it

TITLE/NAME		SANITARY PUMPS 4P. 400V 50HZ TPA55 5,5KW TPA75 7,5KW	
DATE	09/06/2021	DRAW TYPE	COSTRUCTIVE
FILE NAME		PUMP_TPA55_TPA75_PERFORMANCE.PDF	

PUMP - Центробежные центрифуги триблендер с полукрытым импеллером, серия TFCA

Link:

<https://www.fdb.it/ru/pump/tsentrobezhnyye-tsentrifugi-triblender-s-poluotkryтым-impellerom-seria-tfca/>



Санитарные центробежные триблендеры с полукрытым импеллером предназначены для перемешивания порошков и пищевых жидкостей, в том числе абразивных и агрессивных.

Части, контактирующие с продуктом, изготовлены из AISI316L, а неконтактирующие - из AISI304. В комплекте с корпусом двигателя из нержавеющей стали и регулируемыи по высоте ножками.

Доступны с различной мощностью, чтобы гарантировать наилучшее сочетание аспирации и напора в соответствии с потребностями клиента.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Порошки вводятся в загрузочную воронку, в то время как жидкость поступает в верхнюю часть смесительной камеры, создавая циклонное движение потока.

Импеллер создает такой сброс давления, что порошки всасываются в спираль. Расход

на входе и расход порошка регулируются с помощью двух санитарных дроссельных клапанов.

Свяжитесь с нами, чтобы узнать, какой триблендер наилучшим образом соответствует вашим потребностям.

Для более своевременного ответа, сообщив нам необходимый продукт, объем и напор, мы сможем предоставить вам предложение, отвечающее вашим запросам.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Исполнение / м с выплавным уплотнением для высоких температур, чрезвычайно абразивных, вязких и агрессивных жидкостей.
Соединения других видов (CLAMP, SMS, RJT, UDF, BSPT, EN1902 и т. д.)
Полированная отделка (Ra <0,8 мкм)
Антивибрационные ножки для напольной установки
Ножки с крепежными пластинами для установки на раму
Инвертор двигателя
Круглый конический бункер 30 литров, 50 литров
Квадратный конический бункер 40 литров
Стол для бункера

МОДЕЛЬ	СОЕДИНЕНИЯ	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	ОТДЕЛКА
Все модели	DIN11851	+95 ° C (выше по запросу)	Керамическая микро дробеструйная обработка

МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ [кВт]	РАЗМЕР МОТОРА [МЕС]	ПОТОК С ЗАКРЫТЫМ/ ОТКРЫТЫМ БУНКЕРОМ [Л / Ч]	МОЩНОСТЬ ВСАСЫВАНИЯ ПОРОШКА [КГ/Ч]	СТАНДАРТНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ [ВХ./ВЫХ.]
TFCA30	3	100/112	~4200	700/800	DN40(DN100) /DN50

D
N
S
O
D
N
S
6
D
N
S
6
S

D
N
S
C
A
B
B
I
S
P
E
C
I
F
I
C
A
T
I
O
N
E
S
D
N
S
C
A
B
B
I
S
P
E
C
I
F
I
C
A
T
I
O
N
E
S
D
N
S
C
A
B
B
I
S
P
E
C
I
F
I
C
A
T
I
O
N
E
S

|
D
N
F
C
A
D
M
E
T
E
R
I
C
I
D
O
O
O
|

SPAR - Запасные части

Link: <https://www.fdb.it/ru/spar/spar-zapasnyye-chasti/>

ФОРМА ЗАПРОСА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ:

Все запросы на запчасти должны быть отправлены по электронной почте: info@fdb.it
Следуя этим простым шагам:

1. Распознавание оборудования:

Первое, что нужно сделать, это распознать машину по соответствующей идентификационной табличке FDB, а затем указать в электронном письме: модель, серийный номер, номер заказа. Или приложите фото таблички.

MODEL: FDBXXX

SERIAL NUMBER: FDBXXX/XXX/XX

REF: CX/XXX/XX

TYPE: PLATES EXCHANGER

PACK LENGTH (MIN): XXX mm

PACK LENGTH (MAX): XXX mm

CE

FDB S.r.l.
Via della Tecnica, 9
36034 Malo (VI), Italia
www.fdb.it – info@fdb.it

ПРИМЕР ТАБЛИЧКИ

2. Описание неисправности / проблемы:

- Требуется описание проблемы с оборудованием, и если вы знаете, какой компонент может быть поврежден, укажите это.
- Если вы не знаете причину неисправности или саму проблему, вы можете отправить видео продолжительностью не менее 4-5 минут, в котором вы снимаете то, что происходит на аппарате, с описанием того, как различаются важные данные на индикаторах, например: изменение давления, температуры и т. д.

3. В случае оборудования давнего производства, в которых поврежденный компонент, подлежащий замене, уже был идентифицирован, желательно прикрепить к запросу фотографию компонента с метрической лентой, чтобы можно было понять его размеры.

4. Руководство и блок-схема:

Если это возможно, желательно указать обозначение заменяемого компонента в руководстве к оборудованию и на доступной вам схеме, как, например, на фото ниже.



FDB S.R.L.

Via della Tecnica, 9 - 36034 Malo (VI) - IT

Tel: +39 0445 637525

Fax: +39 0445 637560

Web: www.fdb.it

E-mail: info@fdb.it

Cap. Soc. int. vers.: € 60.000,00

Registro imprese: n° 15148/116

R.E.A. Vicenza: n° 173040

Cod. Fisc. e Part. IVA: 01600920241

Meccanografico: n° VI028741

6) RICAMBI		6) SPARE PARTS	
DESCRIZIONE	QUANTITA PER POMPA	DESCRIPTION	QUANTITY PER PUMP
TENUTA MECCANICA	1	MECHANICAL SEAL	1
OR CORPOPOMPA	1	O-RING FOR PUMP BODY	1
GUARNIZIONE DIN MANDATA	1	DELIVERY DIN SEAL	1
GUARNIZIONE DIN ASPIRAZIONE	1	SUCTION DIN SEAL	1
L'UTILIZZO DI RICAMBI NON ORIGINALI FARÀ DECADERE OGNI TIPO DI GARANZIA E LA DITTA FDB S.R.L. NON RISponderà PER I DANNI CAUSATI.		FDB S.R.L. DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGE OR INJURY ARISING FROM THE USE OF NON-APPROVED SPARE PARTS	

Пример страницы запасных частей руководства FDB

TANK - Танки

Link: <https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/tanks-tanki/>

- **Резервуары постоянного уровня BT**

<https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuary-postoyannogo-urovnya-bt/>

- **Резервуары постоянного уровня DT**

<https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuary-postoyannogo-urovnya-dt/>

- **Резервуар для сквашивания MT**

<https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuar-dlya-skvashivaniya-mt/>

- **Резервуары для хранения ST**

<https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuary-dlya-khraneniya-st/>

- **Вертикальные резервуары**

<https://www.fdb.it/ru/tank/vertikalnyye-rezervuary/>

- **Многофункциональная сырная ванна**

<https://www.fdb.it/ru/tank/mnogofunktsionalnaya-syrnaya-vanna/>

Резервуары постоянного уровня ВТ

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuary-postoyannogo-urovnya-bt/>

Резервуар постоянного уровня из нержавеющей стали AISI304, санитарное исполнение, полированная внутренняя отделка и сатинированная отделка снаружи.



Ниже приведена таблица со стандартными и дополнительными компонентами.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Люк
Боковой вход
Боковой слив с адаптером

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Люк с защитой от насекомых

Поплавковый вход в комплекте с SIC-затвором

Впускное отверстие для промывки на дивосфере

Вход с пневматическим клапаном на датчике уровня с непрерывным сигналом

Таблица полезных мощностей

МОДЕЛЬ	ПОЛЕЗНАЯ МОЩНОСТЬ [Литры]
BT100	100 L
BT150	150 L
BT200	200 L
BT300	300 L
BT400	400 L
BT500	500 L
BT600	600 L

Резервуары постоянного уровня DT

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuary-postoyannogo-urovnya-dt/>

Резервуар постоянного уровня из нержавеющей стали AISI304, санитарное исполнение, полированная внутренняя отделка и сатинированная отделка снаружи.



Ниже приведена таблица основных и дополнительных компонентов.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Три уровня визуального контроля уровня и проверки
Вход с системой распределения продуктов с тангенциальным наклоном
Впускное отверстие для промывки на дивосфере
Центральный сток

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Поплавковый датчик уровня, с непрерывным сигналом
Датчик давления для отсчета вакуума
Съемный вихревой прерыватель на стоке

Резервуары постоянного уровня DT работают при давлении -0,9 / + 6 [бар].

Таблица полезных мощностей

МОДЕЛЬ	ПОЛЕЗНАЯ МОЩНОСТЬ [Литры]
DT50	50 L
DT100	100 L
DT150	150 L
DT200	200 L
DT300	300 L
DT400	400 L
DT500	500 L

Резервуар для сквашивания МТ

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuar-dlya-skvasvaniya-mt/>

Резервуары для сквашивания МТ представляют собой теплоизолированные емкости с теплообменом между горячей и холодной водой, то есть они дают возможность нагревать или охлаждать ваш продукт.



Цилиндрические резервуары с вертикальной осью, плоской крышей и наклонным дном, с полостью «Tgrcold» и изоляцией.

Все части, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из AISI304, изоляция из пенополиуретана высокой плотности, экологического пенополиуретана ISO5708, EN13732B2.

Изоляционная крышка изготовлена из AISI304, сатинирована.

В зависимости от продукта, который вы хотите использовать, тип установленной мешалки меняется, существует три варианта:

- Простой винт-мешалка
- Мешалка с якорным пропеллером
- Мешалка с эмульгирующим пропеллером

Ниже приведена таблица основных и дополнительных компонентов.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Люк с микровыключателем
Впускное отверстие для промывки
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Панель управления с горячим или холодным терморегулятором или горячим / холодным вместе
Непрерывный датчик уровня
Датчик температуры

Таблица полезных мощностей и некоторые ориентировочные данные.

МОДЕЛЬ	ПОЛЕЗНАЯ МОЩНОСТЬ [Литры]	ПРОСТАЯ МЕШАЛКА [кВт]	МЕШАЛКА С ЯКОРНЫМ ПРОПЕЛЛЕРОМ [кВт]	МЕШАЛКА С ЭМУЛЬГИРУЮЩИМ ПРОПЕЛЛЕРОМ [кВт]
MT300	300 L	0,37 кВт	0,55 кВт	
MT600	600 L	0,55 кВт		
MT1200	1200 L		1,5 кВт	
MT2400	2400 L		2,2 кВт	
MT3000	3000 L		2,2 кВт	
MT4000	4000 L	1,5 кВт		
MT5000	5000 L	2,2 кВт		
MT6000	6000 L			

Многофункциональная сырная ванна

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/mnogofunktsionalnaya-syrnaya-vanna/>

Многофункциональная ванна позволяет получать сыр из свежего молока. И пастеризация, и производство сыра осуществляются в одном резервуаре.



Свежее молоко нагревается до 72 ° С для пастеризации молока. Затем начинается охлаждение молока при температуре 36 ° С, где происходит процесс производства сыра. Многофункциональная ванна изготовлена из AISI304 с воздушным пространством вокруг бака для нагрева или охлаждения молока. Промежуточное пространство теплоизолировано для повышения энергоэффективности. Различные этапы процесса можно автоматизировать и контролировать с помощью панели управления. Форма цилиндрическая с плоским дном. Существует возможность иметь флажковый смеситель, который работает благодаря инвертору, который контролирует скорость вращения. Может быть поставлена автоматическая система загрузки, разгрузки, мойки и нагрева / охлаждения, чтобы иметь полностью автоматизированную и оптимизированную установку для производства сыра.

FDB предоставляет различные размеры многофункциональной сырной ванны,

указанные в следующей таблице.

Ёмкость многоцелевого резервуара
300L
600L
1200L
2000L

Резервуары для хранения ST

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/rezervuary-dlya-khraneniya-st/>

Резервуары для хранения ST представляют собой теплоизолированные емкости с охлаждением / заморозкой, то есть они дают возможность охладить или заморозить ваш продукт.



Цилиндрические резервуары с горизонтальной осью, с полостью “Trapcold” и изоляцией.

Все части, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из AISI304, изоляция из пенополиуретана высокой плотности, экологического пенополиуретана ISO5708, EN13732B2.

Изоляционная крышка изготовлена из AISI304, сатинирована.

Ниже приведена таблица основных и дополнительных компонентов.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Люк с микровыключателем
Впускное отверстие для промывки
Простой винт шейкер
Лестница

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Панель управления с терморегуляцией температуры охлаждения
Система взвешивания с точными датчиками нагрузки
Панель управления с терморегуляцией температуры охлаждения и автоматическая моечная установка С.І.Р. в рециркуляции
В качестве альтернативы системе охлаждения можно установить систему охлаждения с холодной водой

Таблица полезных мощностей и некоторые ориентировочные данные.

МОДЕЛЬ	ПОЛЕЗНАЯ МОЩНОСТЬ [Литры]	ПРОСТАЯ МЕШАЛКА [кВт]	ХОЛОДИЛЬНАЯ УСТАНОВКА (R404A)
STH2000	2000 L	0,55 kW	3/5HP
STH2500	2500 L	0,55 kW	3,5/6,5 HP
STH3000	3000 L	0,55 kW	4/8,5 HP
STH4000	4000 L	0,75 kW	5/10 HP
STH5000	5000 L	1,1 Kw	6,5/13 HP

Вертикальные резервуары

Link: <https://www.fdb.it/ru/tank/vertikalnyye-rezervuary/>

FDB разрабатывает и производит вертикальные резервуары для хранения молока или жидких пищевых продуктов.



Это хорошее решение для хранения молока перед началом производства сыра, сухого молока и т. д. Резервуар может быть теплоизолирован для поддержания температуры внутри самого резервуара, и может быть установлена мешалка для перемешивания молока внутри. Это позволяет сэкономить место на вашей производственной площадке. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из AISI304, резервуар оснащен регулируемыми по высоте ножками.

В таблице показаны различные емкости стандартного вертикального резервуара, поставляемого FDB.

Ёмкость вертикального резервуара
1000L
2000L
3000L
4000L
5000L

THEX - Трубчатые теплообменники

Link:

<https://www.fdb.it/ru/thex-ru/thex-%d1%82%d1%80%d1%83%b1%d1%87%b0%d1%82%d1%8b%b5-%d1%82%b5%bf%bb%be%b1%bc%b5%bd%bd%b8%ba%b8/>

Важная информация для определения размеров трубчатого теплообменника:

- Используемые жидкости и, следовательно, их физические характеристики: плотность, удельная теплоемкость, теплопроводность и динамическая вязкость.
- Расходы и температуры на входе / выходе продукта (внутренняя сторона) и обменной жидкости (межтрубная оболочка).

Структура, диаметры, длина, поверхность обмена и количество модулей зависят от области применения и требуемых характеристик.

Трубчатые теплообменники полностью изготовлены из нержавеющей стали и предназначены для пищевых продуктов.

Мы проектируем и оптимизируем трубчатые теплообменники специально для вашего применения, могут быть добавлены другие настройки.

Ниже представлена таблица основных компонентов и вариантов трубчатых теплообменников.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Рама из нержавеющей стали AISI304, в комплекте с корпусами для N ° модулей и ножками из AISI304 с регулируемой высотой.
Серия трубчатых модулей с гофрированной поверхностью.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Изоляция трубчатого теплообменника с покрытием из нержавеющей стали.

UHTS - UHT стерилизаторы

Link: <https://www.fdb.it/ru/uhts/uhts-uht-sterilizatory/>



Управляется через PLC на HMI с 12-дюймовым цветным сенсорным ЖК-экраном, с которого можно в реальном времени проверять состояние клапанов, процент открытия клапанов модулирующих клапанов, температуры, давления на P & ID. мгновенный расход, объемы обработанного продукта, уровень в резервуаре, состояние ПЛК и т. д.

10 рецептов производства доступны.

В каждом рецепте можно установить температуру, мгновенный расход, управлять любым байпасом (опция), аварийными сигналами и многими другими параметрами.

Оператор имеет возможность настроить стерилизатор на дезинфекцию горячей водой при рециркуляции, при стабилизации температуры перед производством, на производстве с автоматическим запросом продукта, в конце производства с полным опорожнением продукта, в охлаждении / отключении и в мойка.

Последовательность окончания производства обеспечивает полное опорожнение путем проталкивания водой, чтобы свести к минимуму потери продукта.

1 рецепт стирки доступен (удаленно).

В каждом рецепте можно установить температуру, мгновенный расход и управлять любым байпасом.

Кроме того, системой можно управлять в «ручном / полуавтоматическом» режиме, в котором оператор может принудительно / активировать / деактивировать / модифицировать компоненты P & ID.

Этот режим в основном используется, чтобы действовать соответствующим образом в случае непредвиденных событий, но позволяет опытному оператору работать совершенно независимо от автоматизации.

Кроме того, со следующими функциями:

- Стерилизатор U.H.T. (сверхвысокая температура) с косвенным обменом пара / воды / продукта.
- Стадия многотрубной стерилизации и стадии восстановления планшета.
- Продукт / продукт рекуперации тепла > 76%
- Цифровая запись и автоматическая регулировка температуры стерилизации
- Цифровая запись и автоматическая регулировка температуры на выходе
- Цифровая запись и автоматическая регулировка расхода
- Автоматический постоянный уровень в лотке, с дистанционным управлением насоса
- Пневматические клапаны со светодиодным индикатором положения

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Резервуар постоянного уровня
Центробежный электрический санитарный насос
Пластинчатый теплообменник + многотрубные / многотрубные
Автоматическая группа для регулирования стерилизации и температуры на выходе
Блок автоматического регулирования расхода и противодействия
Прямой трубчатый парк
Автоматическая группа рециркуляции воды и отопления паром
Автоматический блок охлаждения с колодезной или замерзшей водой

Автоматическая группа загрузки питьевой воды для подготовки и опорожнения системы

Электрическое управление и панель управления

Платформа из нержавеющей стали в комплекте с регулируемыми по высоте ножками

Структура с размещенными соединениями

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Гомогенизатор высокого давления

Линия подключения для гомогенизатора с фиксированным / переменным расходом с автоматическим стерилизатором

Вакуумный дегазатор

C.I.P. автоматическая моечная группа в рециркуляции

НМІ веб-сервер, удаленное управление

VARI - Различное оборудование

Link: <https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/vari-macchinari-vari/>

•Panettatrici per burro

<https://www.fdb.it/it/vari/panettatrici-per-burro/>

•Zangole impastatrici

<https://www.fdb.it/it/vari/zangole-impastatrici/>

Полупрофессиональные центробежные сепараторы

Link:

<https://www.fdb.it/ru/vari-ru/%d0%bf%d0%be%d0%bb%d1%83%d0%bf%d1%80%d0%be%d1%84%d0%b5%d1%81%d1%81%d0%b8%d0%be%d0%bd%d0%b0%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d1%8b%d0%b5-%d1%86%d0%b5%d0%bd%d1%82%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%b5%d0%b6%d0%bd%d1%8b%d0%b5-%d1%81/>



Полупрофессиональные сепараторы сливок для отделения обезжиренного молока и сливок, предназначенные для производства традиционного сливочного масла.

Бункер и детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из полированной нержавеющей стали AISI304 / AISI316. Рама покрыта нержавеющей сталью (пластик на модели CS130), пластиковые ножки с амортизаторами. У всех моделей нет полезного давления на направляющие для сливок и молока.

CS130 является настольной версией и доступен также в комплекте с бункером и желобами из пищевого пластика.

СТАНДАРТНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Набор инструментов для обслуживания

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Рабочий стол

Маслобойка ВС32 / 100

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК:

МОДЕЛЬ	ОСТАТОЧНЫЙ ЖИР В ОБЕЗЖИРЕННОМ МОЛОКЕ [Л]	КОНЦЕНТРАЦИЯ СЛИВОК [%]	ТЕМПЕРАТУРА СЕПАРИРОВАНИЯ [°С]	СКОРОСТЬ БАРАБАНА [ОБ / МИН]
Все	0.05 ÷ 0.09 %	8 ÷ 12 %	+35 ÷ +55 °С	8000 оборотов в минуту с плавным пуском

МОДЕЛЬ*	ОБЪЕМ БУНКЕРА [Л]	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ [Л/Ч]	УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ [кВт]
CS130	12 л	До 130 л/ч До 200 л/цикл	0.07 кВт
CS350	22 л	До 350 л/ч До 500 л/цикл	0.25 кВт
CS600	50 л	До 600 л/ч До 900 л/цикл	0.40 кВт

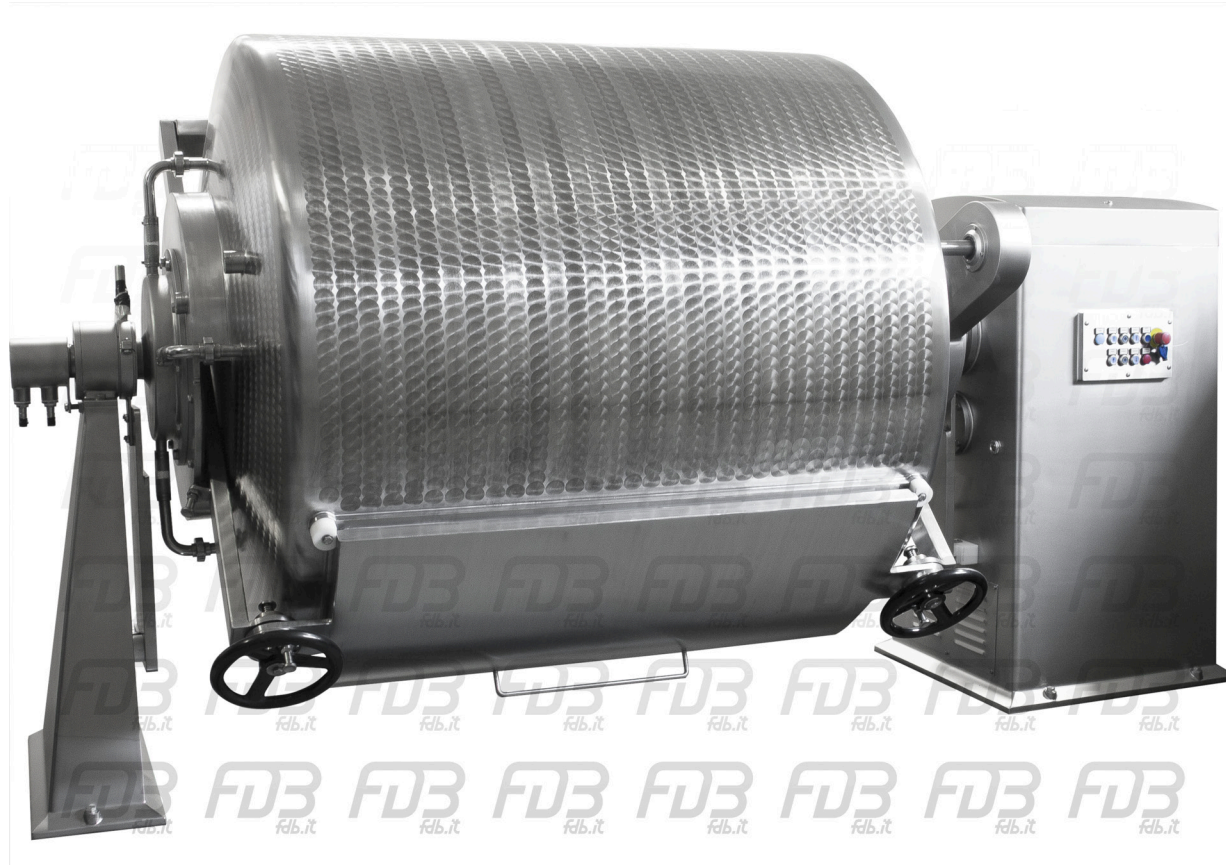
* Модель CS 130 подходит для настольной работы.

CS350 и CS600 - напольные версии.

Маслобойка

Link:

<https://www.fdb.it/ru/vari-ru/m%d0%b0%d1%81%d0%bb%d0%be%d0%b1%d0%be%d0%b9%d0%ba%d0%b0/>



Маслобойка для производства традиционного сливочного масла из сливок, полученных путем снятия, центробежной сепарации или концентрирования. Чан и детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI304 / AISI316, отполированы и обработаны изнутри. Конструкция изготовлена из окрашенной углеродистой стали или покрыта нержавеющей сталью. Все модели имеют съемный люк с быстрым закрытием. Версии ВС32 и ВС100 являются настольными версиями, не имеющими опций, в то время как более крупные версии (ВС200 / 440, ВС550 / 600 и т. д.) представляют собой классические маслобойки, оснащенные роликами для вымешивания и различными опциями.

СТАНДАРТНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Защитный кожух с тремя стержнями.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Чан с охлаждающим контуром при выключенном оборудовании
Чан с охлаждающим контуром при работе оборудования
Конструкция покрыта нержавеющей сталью (оборудование полностью из нержавеющей стали)
Чаша / тележка для сбора масла из нержавеющей стали
Защитные ограждения из нержавеющей стали

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК:

МОДЕЛЬ	ОБЪЕМ ЧАНА [Л]	РЕКОМЕНДУЕМАЯ НАГРУЗКА * [кг]	УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ [кВт]
BC32	32л	От 4,5кг до 16кг	0.37 кВт
BC100	100л	От 15 кг до 50 кг	1,5 кВт

*Модели BC32 и BC100 работают при температуре масла от 15 ° до 18 ° со сливками от 22% до 40%.

МОДЕЛЬ	ОБЪЕМ ЧАНА [Л]	РЕКОМЕНДУЕМАЯ НАГРУЗКА * [кг]	УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ [кВт]
BC200/400	200л/400л	От 30кг до 100кг От 60кг до 200кг	0.75кВт

BC500/600	500л/600л	От 75кг до 250кг От 90кг до 300кг	1.1кВт
BC700/800	700л/800л	От 105кг до 350кг От 120кг до 400кг	1.5кВт
BC1000	1000л	От 150кг до 500кг	2.2кВт
BC1200	1200л	От 180кг до 600кг	3кВт
BC1500	1500л	От 225кг до 750кг	4кВт
BC1800/2000 /2500	1800л/2000л /2500л	От 270кг до 900кг От 300кг до 1000кг От 375кг до 1250кг	5.5кВт
BC3000	3000л	От 450кг до 1500кг	7.5кВт
BC3600	3600л	От 540кг до 1800кг	11кВт

* Модели от BC200 до BC3600 работают при температуре масла от 4 ° до 18 ° со сливками от 22% до 78%.

GSCO - Общие условия продажи

Link: <https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/gsco-obshchiye-usloviya-prodazhi/>

• Общие условия продажи (ВНЕ ЕС)

<https://www.fdb.it/ru/gsco/non-ue/>

Общие условия продажи (ЕС/ИТ)

Link:

<https://www.fdb.it/ru/htst/%d0%be%d0%b1%d1%89%d0%b8%d0%b5-%d1%83%d1%81%d0%bb%d0%be%d0%b2%d0%b8%d1%8f-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d0%b0%d0%b6%d0%b8-%d0%b5%d1%81-%d0%b8%d1%82/>

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие Общие условия продажи считаются известными всем покупателям и составляют неотъемлемую часть контракта.

Если из письменных положений контракта не следует иное, поставка выполняется на следующих общих условиях.

ДОГОВАРИВАЮЩИЕСЯ СТОРОНЫ

Поставщик: FDB S.r.l.
Via della Tecnica, 9
36034 Malo (VI) Italia
P.I. e C.F. 01596930402

Заказчик : Субъект, определенный в данных, указанных в подтверждении заказа, выданном компанией FDB S.r.l.

КОММЕРЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Предложения не являются обязывающими для обеих сторон.

Предложения имеют указанный в них срок действия и в случае принятия, поступившего по истечении срока действия, Поставщик оставляет за собой право подтверждения или отклонения.

В Поставку включены только услуги, оборудование, материалы и количества, указанные в предложении.

Все данные и характеристики, содержащиеся в каталогах, прайс-листах, изображениях, чертежах и в рекламных материалах носят исключительно ознакомительный характер и не являются обязательными.

Габариты, вес, энергопотребление и данные о производительности считаются приблизительной информацией.

Сроки установки, запуска и техподдержки считаются приблизительной информацией.

Поставщик оставляет за собой право вносить конструктивные изменения с целью повышения качества товара по своему усмотрению и без предупреждения Заказчика, при этом функциональность и безопасность продукта не изменятся.

ЗАКАЗ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА И ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОГОВОРА

Изменения и поправки в заказе не принимаются после получения соответствующего подтверждения заказа.

Если же такие изменения должны быть согласованы, относящиеся к ним расходы несет Заказчик.

Передача заказа со стороны Заказчика влечет за собой полное принятие условий, приведенных в предложении, и настоящих общих условий продажи.

В любом случае, договор считается заключенным только после письменного подтверждения заказа со стороны Поставщика.

ОТПРАВКА, УПАКОВКА, ДОСТАВКА И ТРАНСПОРТ

Доставка товара будет выполняться согласно условиям, указанным в подтверждении заказа.

Под поставкой, если не указано иное, всегда подразумевается поставка с завода (ex works согласно Incoterms[®] 2010).

Товар упакован так, как ясно указано и определено в подтверждении заказа, которое в случае несоответствия будет иметь преобладающую силу.

Заказ особой упаковки должен быть предварительно согласован.

Товар перевозится всегда на страх и риск Заказчика, даже в случае поставок до места назначения.

При получении товара Заказчик обязан проверить его соответствие заказу и/или на наличие или отсутствие повреждений, нанесенных во время перевозки.

Все претензии должны быть сразу же предъявлены перевозчику и Поставщику (по факсу), подписав с оговоркой транспортную накладную и указав в ней характер недостатков и/или дефектов.

ПОСТАВКА

Дата поставки должна быть указана в подтверждении заказа.

Срок поставки начинается только со дня письменного подтверждения заказа со стороны Поставщика или, в случае если была оговорена оплата на основе авансового платежа, с момента его внесения.

В любом случае срок поставки должен считаться ориентировочным и не существенным.

Возможные задержки поставки не дают Заказчику права расторгнуть договор или требовать возмещения вызванного ими ущерба.

Срок поставки считается соблюденным при уведомлении стороной Поставщика о готовности товара к отгрузке.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ - ОГОВОРКА О РАСТОРЖЕНИИ ДОГОВОРА

Оплата поставки должна быть произведена за вычетом любых расходов, скидок, налогов или сборов, согласно условиям, срокам и порядкам, указанным в подтверждении заказа.

По истечении срока оплаты неотправленного товара, за дату отправки принимается дата выдачи счета.

Отсутствие, даже частичное, или задержка оплаты одного из взносов в согласованные сроки дает право Поставщику на немедленное применение пени, которая будет взиматься с Заказчика в объеме и на условиях, изложенных в Законодательном декрете п. 231/2002 во исполнение Директивы от 29.06.2000 / 35 / ЕС и последующих поправок и дополнений.

Отсутствие, даже частичное, или задержка оплаты одного из взносов в согласованные сроки дает право Поставщику расторгнуть контракт, используя право, признанное ст. 1456 Гражданского кодекса Италии.

Аналогичным образом, отсутствие, даже частичное, или задержка оплаты одного из взносов в согласованные сроки дает право Поставщику в любом случае приостановить или отменить любые другие текущие контракты с Заказчиком.

Если Заказчик не выполняет свои обязательства об оплате, он не может подавать какие-либо претензии или судебные иски, иски о компенсации убытков или о компенсации любого рода, и обязан возместить все убытки (имущественные и не имущественные), вызванные невыполнением им своих обязательств.

ПЕРЕДАЧА СОБСТВЕННОСТИ И РИСКОВ - КОНФИДЕНЦИАЛЬНОЕ СОГЛАШЕНИЕ НА ПРАВО СОБСТВЕННОСТИ

Согласно ст. 1523 и последующих Гражданского кодекса, Заказчик приобретает право собственности на поставленные товары только после полной оплаты суммы самой поставки и дополнительных расходов, принимая на себя все риски, связанные с этим, включая риск гибели, с момента доставки.

До полной оплаты суммы поставки товары будут оставаться собственностью Поставщика, который может потребовать их и вернуть, даже если они объединены или встроены в другие объекты, принадлежащие Заказчику или третьим лицам, где бы они ни находились, в соответствии с и для цели ст. 1523 г. и далее Гражданского кодекса Италии

Расходы на внесение записи, указанные в ст. 1524 Гражданского кодекса Италии, оплачиваются Заказчиком.

Согласно положениям ст. 1526 параграф 2 Гражданского кодекса Италии, в случае расторжения договора из-за невыполнения Заказчиком, Поставщик удерживает сумму, уплаченную Заказчиком, в качестве компенсации.

ГАРАНТИЯ

Поставщик гарантирует, что товар соответствует заявленным требованиям и не имеет дефектов материала и конструкции, но не несет ответственности за его применение.

Гарантийные обязательства не распространяются в случае внесения изменений в конструкцию либо использования товара отличающимся от указанного образом.

В любом случае, гарантия не распространяется на неправильную работу и/или несоответствие товара, возникшие по следующим причинам:

- деятельность по транспортировке;
- неправильное хранение или халатное обращение;
- невыполнение планового технического обслуживания;
- несоблюдение инструкций и мер предосторожности, относящихся к установке и/или эксплуатации, предоставленных Поставщиком;
- нарушение целостности, разборка, ремонт или обслуживание, выполненное неквалифицированным или неуполномоченным Поставщиком персоналом;
- неправильное или неподходящее использование товара, несоблюдение цели и области применения;

- усугубление ущерба, вызванного продолжением использования товара после возникновения неполадки;
- использование неоригинальных или не разрешенных Поставщиком запчастей, компонентов или аксессуаров и вызванные ими повреждения;
- сбой электропитания или гидравлики;
- повреждения, вызванные взаимосвязанным оборудованием;
- коррозия, накипь или пробоины, вызванные блуждающим током, жесткостью воды, известковыми отложениями, отложениями грязи, конденсатом, агрессивностью или кислотностью воды, средствами против образования накипи;
- непредвиденные или форс-мажорные обстоятельства (в порядке, служащем примером и не исчерпывающем): заморозки, перегрев, пожар, атмосферные осадки, акты вандализма и т.д.

Гарантия не распространяется на детали, подверженные естественному износу. В случае, если гарантия признана действительной, ответственность Поставщика ограничивается ремонтом и/или заменой поврежденного товара, без каких-либо претензий со стороны Заказчика на компенсацию за остановку производства, ущерб оборудованию и любую другую без исключения, а также ходатайствовать по такой причине о расторжении договора.

УСТАНОВКА, ЗАПУСК, ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРОЧИЕ РАСХОДЫ

Если установка, запуск и техобслуживание включены в поставку, Заказчик должен убедиться, что помещения достроены, имеют двери и окна, отопление, электроэнергию и освещение, что пол сухой и для перемещения товара есть свободный доступ как внутри, так и снаружи помещения, а также имеется подходящее оснащение.

Если иное не указано, считаются не включенными расходы на визу, налоги, дорогу, питание и проживание, переезды и прочее, которые Поставщик обязуется подтвердить документами и включить в счет Заказчику.

Поставщик обязуется подтвердить документами и включить в счет Заказчику переезды на собственных транспортных средствах по цене 0,60 евро за километр. Если сроки установки, запуска и техобслуживания будут продлены по необходимости, просьбе или ввиду затруднений со стороны Заказчика и не по вине или выбору Поставщика, то Поставщик обязуется включить Заказчику в счет дополнительные расходы по действующим тарифам.

Если по необходимости, просьбе или ввиду затруднений со стороны Заказчика, но не по вине или выбору Поставщика, для установки, запуска и техподдержки потребуются дополнительные материалы, Поставщик обязуется включить их стоимость в счет Заказчику.

РЕКЛАМАЦИИ

При получении товара Заказчик обязан проверить его на соответствие заказу и теряет право оспаривания его соответствия через 8 (восемь) дней с момента его получения.

Любой оспариваемый товар для замены после выдачи разрешения Поставщика

должен быть отправлен Заказчиком на франко завод Поставщика в течение 10 (десяти) дней с момента официальной претензии.

На чем бы не основывалась претензия, по результатам проверки Поставщиком его обязательства ограничиваются заменой товара, признанного несоответствующим. Заявление о возможных скрытых дефектах должно быть отправлено по факсу в течение 08 дней (восьми) с момента обнаружения.

При возможных задержках в предъявлении претензии, не согласованных с Поставщиком, товары не будут автоматически считаться признанными несоответствующими.

В любом случае, претензии и протесты не дают права Заказчику прекратить оплату поставки и/или других поставок, требовать расторжения договора и/или других договоров и/или возмещения возможных убытков и/или расходов, понесенных на каком-либо основании.

Заказчик лишается любого права на подачу претензий и, таким образом, замену товара, если немедленно не остановит использование компонентов, являющихся объектом претензий.

НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Заказчик не имеет права и полностью отказывается от требования от Поставщика возмещения ущерба и затрат, вызванных ненадлежащим использованием или неразрешенными Поставщиком изменениями конструкции, освобождая Поставщика от последующей какого-либо рода ответственности, и от требований о возмещении даже от третьей стороны.

РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

Поставщик оставляет за собой право расторгнуть договор со всеми последствиями, как только получает информацию о протестах, конфискации, описи имущества или других пагубных действиях, ситуации ликвидации, контролируемом управлении, чрезвычайном режиме управления, превентивном соглашении с кредиторами, банкротстве компании Заказчика.

ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И ЮРИСДИКЦИЯ

Договор регулируется и истолковывается со всех точек зрения Итальянским законодательством.

Любой спор, возникающий при исполнении или толковании договора, передается в суд признанной юрисдикции. Им является Суд г. Виченца.

Поставщик
(Дата, печать и подпись)

Заказчик
(Дата, печать и подпись)

В соответствии с положениями статьи 1341 и 1342 Гражданского кодекса Италии заказчик полностью подтверждает свое согласие с пунктами договора.

Заказчик

(Дата, печать и подпись)

Общие условия продажи (ВНЕ ЕС)

Link:

<https://www.fdb.it/ru/gSCO/%d0%be%d0%b1%d1%89%d0%b8%d0%b5-%d1%83%d1%81%d0%bb%d0%be%d0%b2%d0%b8%d1%8f-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d0%b0%d0%b6%d0%b8-%d0%b2%d0%bd%d0%b5-%d0%b5%d1%81/>

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие Общие условия продажи считаются известными всем покупателям и составляют неотъемлемую часть контракта. Если из письменных положений контракта не следует иное, поставка выполняется на следующих общих условиях.

ДОГОВАРИВАЮЩИЕСЯ СТОРОНЫ

Поставщик: FDB S.r.l.
Via della Tecnica, 9
36034 Malo (VI) Italia
P.I. e C.F. 01600920241

Заказчик : Субъект, определенный в данных, указанных в подтверждении заказа, выданном компанией FDB S.r.l.

КОММЕРЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Предложения не являются обязывающими для обеих сторон. Предложения имеют указанный в них срок действия и в случае принятия, поступившего по истечении срока действия, Поставщик оставляет за собой право подтверждения или отклонения. В Поставку включены только услуги, оборудование, материалы и количества, указанные в предложении.

Все данные и характеристики, содержащиеся в каталогах, прайс-листах, изображениях, чертежах и в рекламных материалах носят исключительно ознакомительный характер и не являются обязательными. Габариты, вес, энергопотребление и данные о производительности считаются приблизительной информацией. Сроки установки, запуска и техподдержки считаются приблизительной информацией. Поставщик оставляет за собой право вносить конструктивные изменения с целью повышения качества товара по своему усмотрению и без предупреждения Заказчика, при этом функциональность и безопасность продукта не изменятся.

ЗАКАЗ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА И ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОГОВОРА

Изменения и поправки в заказе не принимаются после получения соответствующего подтверждения заказа. Если же такие изменения должны быть согласованы, относящиеся к ним расходы несет Заказчик. Передача заказа со стороны Заказчика влечет за собой полное принятие условий, приведенных в предложении, и настоящих общих условий продажи. В любом случае, договор считается заключенным только

после письменного подтверждения заказа со стороны Заказчика.

ОТПРАВКА, УПАКОВКА, ДОСТАВКА И ТРАНСПОРТ

Доставка товара будет выполняться согласно условиям, указанным в подтверждении заказа. Под поставкой, если не указано иное, всегда подразумевается поставка с завода (*exworks* согласно *Incoterms 2020*). Товар упакован так, как ясно указано и определено в подтверждении заказа, которое в случае несоответствия будет иметь преобладающую силу. Заказ особой упаковки должен быть предварительно согласован. Товар перевозится всегда на страх и риск Заказчика, даже в случае поставок с места назначения.

При получении товара Заказчик обязан проверить его соответствие заказу и/или на наличие или отсутствие повреждений, нанесенных во время перевозки. Все претензии должны быть сразу же предъявлены перевозчику и Поставщику (по факсу), подписав с оговоркой транспортную накладную и указав в ней характер недостатков и/или дефектов.

ПОСТАВКА

Дата поставки должна быть указана в подтверждении заказа. Срок поставки начинается только со дня письменного подтверждения заказа со стороны Поставщика или, в случае если была оговорена оплата на основе авансового платежа, с момента его внесения.

В любом случае срок поставки должен считаться ориентировочным и не существенным. Возможные задержки поставки не дают Заказчику права расторгнуть договор или требовать возмещения вызванного ими ущерба. Срок поставки считается соблюденным при уведомлении стороной Поставщика о готовности товара к отгрузке.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ - ОГОВОРКА О РАСТОРЖЕНИИ ДОГОВОРА

Оплата поставки должна быть произведена за вычетом любых расходов, скидок, налогов или сборов, согласно условиям, срокам и порядкам, указанным в подтверждении заказа.

По истечении срока оплаты неотправленного товара, за дату отправки принимается дата выдачи счета. Отсутствие, даже частичное, или задержка оплаты одного из взносов в согласованные сроки дает право Поставщику приостановить исполнение договора (или возможные другие текущие договоры) или расторгнуть его.

Если Заказчик не выполняет свои обязательства об оплате, он не может подавать какие-либо претензии или судебные иски, иски о компенсации убытков или о компенсации любого рода, и обязан возместить все убытки (имущественные и не имущественные), вызванные невыполнением им своих обязательств.

ГАРАНТИЯ

Поставщик гарантирует, что товар соответствует заявленным требованиям и не имеет дефектов материала и конструкции, но не несет ответственности за его применение. Гарантийные обязательства не распространяются в случае внесения изменений в конструкцию либо использования товара отличающимся от указанного образом. В

любом случае, гарантия не распространяется на неправильную работу и/или несоответствие товара, возникшие по следующим причинам:

- деятельность по транспортировке; - неправильное хранение или халатное обращение;
- невыполнение планового технического обслуживания;
- несоблюдение инструкций и мер предосторожности, относящихся к установке и/или эксплуатации, предоставленных Поставщиком; - нарушение целостности, разборка, ремонт или обслуживание, выполненное неквалифицированным или неуполномоченным Поставщиком персоналом;
- неправильное или неподходящее использование товара, несоблюдение цели и области применения;
- усугубление ущерба, вызванного продолжением использования товара после возникновения неполадки;
- использование неоригинальных или не разрешенных Поставщиком запчастей, компонентов или аксессуаров и вызванные ими повреждения;
- сбой электропитания или гидравлики;
- повреждения, вызванные взаимосвязанным оборудованием;
- коррозия, накипь или пробойны, вызванные блуждающим током, жесткостью воды, известковыми отложениями, отложениями грязи, конденсатом, агрессивностью или кислотностью воды, средствами против образования накипи;
- непредвиденные или форс-мажорные обстоятельства (в порядке, служащем примером и не исчерпывающем): заморозки, перегрев, пожар, атмосферные осадки, акты вандализма и т.д.

Гарантия не распространяется на детали, подверженные естественному износу. В случае, если гарантия признана действительной, ответственность Поставщика ограничивается ремонтом и/или заменой поврежденного товара, без каких-либо претензий со стороны Заказчика на компенсацию за остановку производства, ущерб оборудованию и любую другую без исключения, а также ходатайствовать по такой причине о расторжении договора.

УСТАНОВКА, ЗАПУСК, ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРОЧИЕ РАСХОДЫ

Если установка, запуск и техобслуживание включены в поставку, Заказчик должен убедиться, что помещения достроены, имеют двери и окна, отопление, электроэнергию и освещение, что пол сухой и для перемещения товара есть свободный доступ как внутри, так и снаружи помещения, а также имеется подходящее оснащение. Если иное не указано, считаются не включенными расходы на визу, налоги, дорогу, питание и проживание, переезды и прочее, которые Поставщик обязуется подтвердить документами и включить в счет Заказчику. Поставщик обязуется подтвердить документами и включить в счет Заказчику переезды на собственных транспортных средствах (стоимость за километры). Если сроки установки, запуска и техобслуживания будут продлены по необходимости, просьбе или ввиду затруднений со стороны Заказчика и не по вине или выбору Поставщика, то Поставщик обязуется включить Заказчику в счет дополнительные расходы по действующим тарифам. Если по необходимости, просьбе

или ввиду затруднений со стороны Заказчика, но не по вине или выбору Поставщика, для установки, запуска и техподдержки потребуются дополнительные материалы, Поставщик обязуется включить их стоимость в счет Заказчику.

РЕКЛАМАЦИИ

При получении товара Заказчик обязан проверить его на соответствие заказу и теряет право оспаривания его соответствия через 8 (восемь) дней с момента его получения. Любой оспариваемый товар для замены после выдачи разрешения Поставщика должен быть отправлен Заказчиком на франко завод Поставщика в течение 10 (десяти) дней с момента официальной претензии. На чем бы не основывалась претензия, по результатам проверки Поставщиком его обязательства ограничиваются заменой товара, признанного несоответствующим. Заявление о возможных скрытых дефектах должно быть отправлено по факсу в течение 08 дней (восьми) с момента обнаружения. При возможных задержках в предъявлении претензии, не согласованных с Поставщиком, товары не будут автоматически считаться признанными несоответствующими. В любом случае, претензии и протесты не дают права Заказчику прекратить оплату поставки и/или других поставок, требовать расторжения договора и/или других договоров и/или возмещения возможных убытков и/или расходов, понесенных на каком-либо основании. Заказчик лишается любого права на подачу претензий и, таким образом, замену товара, если немедленно не остановит использование компонентов, являющихся объектом претензий.

НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Заказчик не имеет права и полностью отказывается от требования от Поставщика возмещения ущерба и затрат, вызванных ненадлежащим использованием или неразрешенными Поставщиком изменениями конструкции, освобождая Поставщика от последующей какого-либо рода ответственности, и от требований о возмещении даже от третьей стороны.

РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

Поставщик оставляет за собой право расторгнуть договор со всеми последствиями, как только получает информацию о протестах, конфискации, описи имущества или других пагубных действиях, ситуации ликвидации, контролируемом управлении, чрезвычайном режиме управления, превентивном соглашении с кредиторами, банкротстве компании Заказчика.

ПРИМЕНИМОЕ ПРАВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД

Договор регулируется и истолковывается со всех точек зрения Итальянским законодательством.

Любой спор, возникающий при исполнении или толковании договора, передается в суд признанной юрисдикции. Им является Суд г. Виченца.

Поставщик Заказчик

(Дата, печать и подпись) (Дата, печать и подпись)

В соответствии с положениями статьи 1341 и 1342 Гражданского кодекса Италии заказчик полностью подтверждает свое согласие с пунктами договора.

Заказчик

(Дата, печать и подпись)

Контакты

Link:

<https://www.fdb.it/ru/institutsionalnykh/k%d0%be%d0%bd%d1%82%d0%b0%d0%ba%d1%82%d1%8b/>

FDB ITALIA s.r.l.

Via della Tecnica, 9 - 36034 MALO (VI) - ITALIA

Тел: +39 0445637525

Факс: +39 0445637560

Web: www.fdb.it

Почта: info@fdb.it

VAT: 01600920241

Социальный капитал: € 60.000,00

Бизнес регистр: n° 15148/116

R.E.A. Vicenza: n° 173040

VAT: 01600920241

Механизированный: n° VI028741



КОМПАНИЯ ФДБ

Link:

<https://www.fdb.it/ru/%d0%ba%d0%be%d0%bc%d0%bf%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f-%d1%84%d0%b4%d0%b1/>

КОМПАНИЯ

FDB ITALIA - известная итальянская компания, работающая с 1976 года в области проектирования, строительства и монтажа оборудования и комплексных систем для молочной промышленности и производства напитков. Энтузиазм, профессионализм и знания, приобретенные за эти годы, сделали FDB ITALIA лидером в своей отрасли. С 90-х годов до сегодняшнего дня компания расширила свои рынки, экспортируя продукцию «Сделано в Италии» по всему миру и зарекомендовав себя профессионализмом и конкурентоспособностью.

Всегда внимательно относясь к усовершенствованиям и технологическим исследованиям, FDB ITALIA может похвастаться высокими стандартами качества в производстве своего оборудования и гарантирует клиентам эффективное и надежное обслуживание. Предоставляя полный спектр услуг на этапе проектирования, FDB ITALIA производит отдельное оборудование, части установок или полные системы «под ключ» для производства свежего и ультрапастеризованного молока, йогурта, сыров, моцареллы, рикотты, сливок, масла, полу-промышленного и промышленного мороженого, от простейших до автоматических решений, в том числе с системами удаленного управления и интеграции с заводским супервизором для Промышленности 4.0



НАША ИСТОРИЯ

1976 год

Компания FDB ITALIA сделала первые шаги в производстве санитарных насосов, резервуаров для пищевых продуктов и теплообменников. Сразу началось сотрудничество с ведущими компаниями отрасли, в рамках которого FDB ITALIA курировала установку многочисленного оборудования на крупных итальянских предприятиях.

1978 год

Началось производство пастеризаторов FDB, а также тесное сотрудничество с другими компаниями из отрасли, которые начали продавать этот продукт под собственным брендом. В последующие годы началось строительство первых полных линий термообработки FDB, все чаще и чаще сопровождаемых дополнительными машинами как внутреннего производства, так и от компаний-партнеров.

1986 год

Была создана первая полная система FDB «под ключ» для обработки 10000 литров /

цикл молока и производства различных молочных продуктов, таких как свежее молоко, моцарелла, рикотта и другие виды сыра, сливки, сливочное масло. Незамедлительно начался экспорт полных установок FDB с еще большей производительностью на итальянский, европейский и мировой рынок, а также для компаний из отрасли, которые начали перепродавать их под своим собственным брендом.

1992 год

Компанией FDB была разработана первая полная линия термообработки HTST высокой производительности, способная обрабатывать до 50 000 литров / час, позже увеличенной до 60 000 литров / час и более, для крупного итальянского завода, с которым в настоящее время осуществляется сотрудничество.

1996 год

Техническая команда FDB ITALIA была усилена для исполнения директив европейского сообщества, что позволило улучшить существующие продукты и разработать новые, такие как стерилизаторы УНТ, специальные резервуары, вращающиеся фильтры, деаэраторы, расходомеры, центробежные смесители, прессы, трубчатые теплообменники и т. д., уделяя особое внимание оптимизации энергопотребления.

1999 год

FDB ITALIA получила престижное признание Европейского сообщества за технологические инновации, направленные на повышение энергоэффективности.

2002 год

Столкнувшись с высоким спросом на зарубежном рынке, предложение комплексных систем FDB «под ключ» также было расширено за счет экспорта технологических знаний для производства продукции итальянского качества за рубежом. Среди различных заводов, поставляемых в Европу и Северную Африку, одним из наиболее успешных стал завод по производству до 6000 единиц сыра типа «Грана Падано» в Южной Америке, завод по производству 4000 литров / смену молока, йогурта, сыров, рикотты, напитков на основе молочной сыворотки, мороженого и масла, а также установка на 8000-литров / смена для производства европейского йогурта в Центральной Америке. Кроме того, был увеличен экспорт пастеризаторов и комплектных линий термообработки FDB в страны бывшего СССР. В последующие годы Россия оказалась стратегически-стабильным рынком со средним оборотом более 30%.

2003 год

Началось производство упаковочных машин FDB, сначала полуавтоматических с небольшой производительностью, а затем, в последующие годы, автоматических для бутылок, банок, пакетов, представляясь на рынке с надежным и эффективным оборудованием, предназначенным для малого и среднего производства.

2004 год

Были представлены первые машины с автоматизацией для средних и крупных отраслей с постоянно растущими потребностями и с необходимостью дальнейшей оптимизации потребления, сокращения человеческих ошибок и потерь продукта. Были изготовлены первые асептические ёмкости с автоматическим управлением для ультрапастеризованного молока.

2006 год

Технология энергоэффективности была также внедрена в технологических линиях смесей мороженого.

2007 год

Были изготовлены первые пастеризаторы, соответствующие директивам австралийского рынка и решениям по производству плавленых сыров.

2008 год

Были построены первые полностью автоматические линии термообработки с дистанционным управлением, первые автоматические упаковочные машины и асептические емкости для ферментированных продуктов

2010 год

Выпущены первые пастеризаторы, соответствующие требованиям 3А для рынка США.

2011 год

Были произведены первые автоматические пастеризаторы для продуктов высокой плотности, таких как заварной крем, сливки, ферментированные продукты, творог, сиропы с высоким содержанием сухих веществ

2013 год

FDB ITALIA с самого начала своей истории производила машины для винодельческой отрасли. Тем не менее, был изготовлен первый сверхмощный автоматический стерилизатор УНТ для вин, который должен был работать со скоростью 20 000 литров в час при 20-часовой непрерывной смене.

2014 год

В сотрудничестве с компанией-лидером на рынке молочных продуктов была разработана автоматическая линия с высокой энергоэффективностью для переработки молока для концентратов и сгущенного молока.