График технологических процессов

- На примере Маркаколь 1000 л/смену

АССОРТИМЕНТ И ПРОДУКТОВЫЙ РАСЧЕТ

На первый день

1 МОЛОКО С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 2,5% - 320 КГ

2 «СНЕЖОК» ИЛИ ЙОГУРТ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 2,5% - 200 КГ

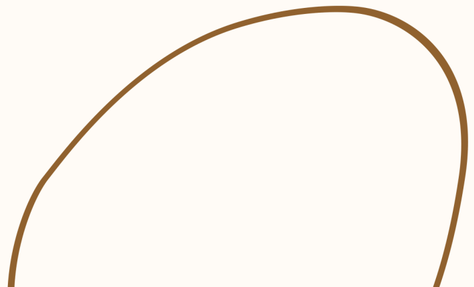
3 КЕФИР ИЛИ КЕФИРНЫЙ НАПИТОК С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 2,5% - 200 КГ

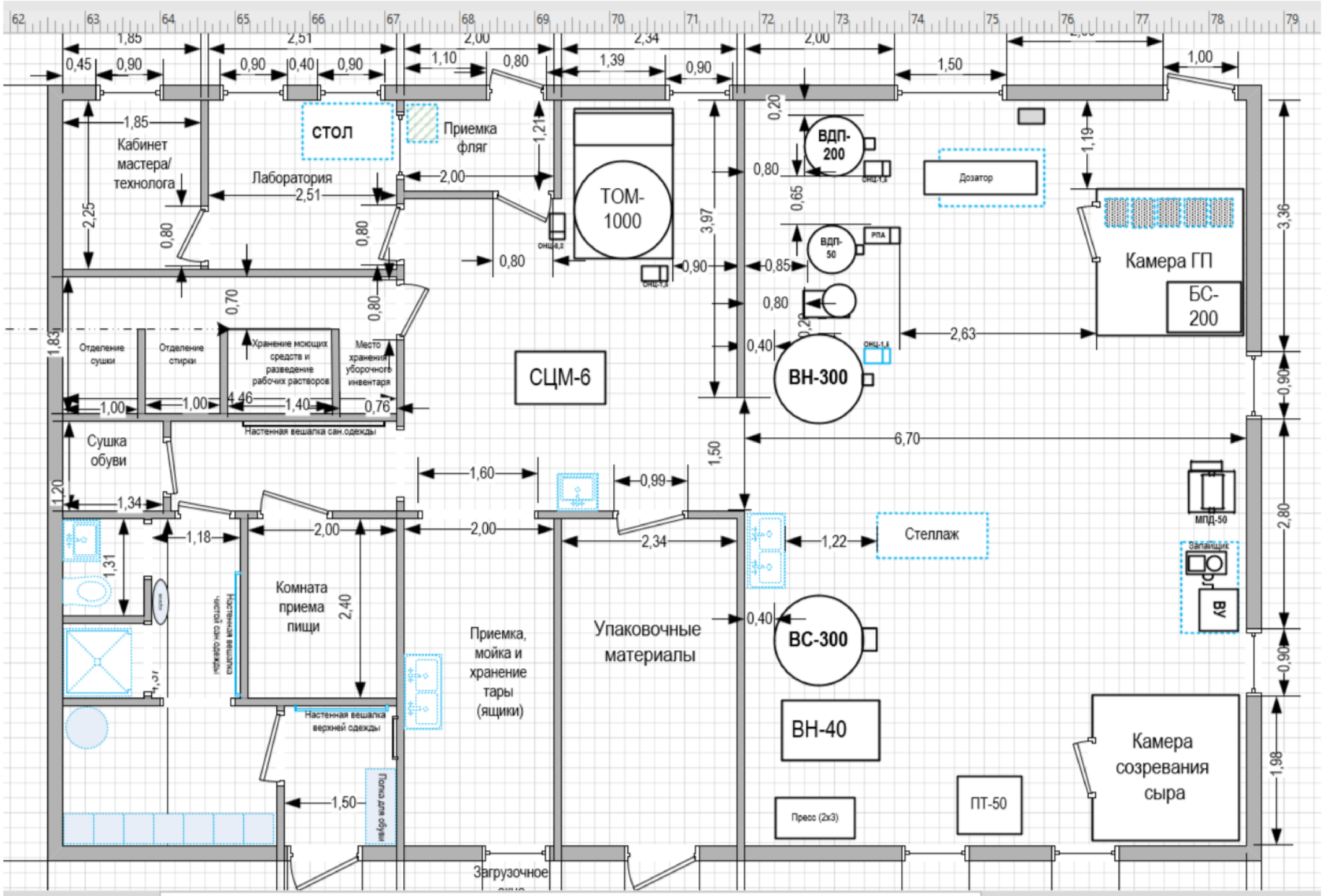
4 ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ - 29 КГ

5 СМЕТАНА С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 20% - 50 КГ

6 СЫВОРОТКА ТВОРОЖНАЯ – 200 КГ

ПОСТУПИЛО 1000 КГ МОЛОКА С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 3,8%.




Кабинет мастера/ технолога
Лаборатория
стол
Приемка фляг
ТОМ-1000
ВДП-200
Дозатор
ВДП-50
РПА
Камера ГП
БС-200
Отделение сушки
Отделение стирки
Хранение моющих средств и разведение рабочих растворов
Место хранения уборочного инвентаря
Настенная вешалка сан.одежды
СЦМ-6
ВН-300
Сушка обуви
Стеллаж
МПД-50
Запайщик
ВУ
Комната приема пищи
Настенная вешалка чистой сан.одежды
Настенная вешалка верхней одежды
Полка для обуви
Приемка, мойка и хранение тары (ящики)
Упаковочные материалы
ВС-300
ВН-40
Пресс (2х3)
ПТ-50
Камера созревания сыра
Загрузочное

A2 Наименование оборудования

ГРАФИК РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1 СМЕНУ

Наименование оборудования	Марка оборудования	Мощность оборудования
Насос центробежный	ОНЦ-6,3	6,3 м³
Резервуар для хранения сырого молока	ТОМ-1000	1000 л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м³
Ванна длительной пастеризации	ВДП-200	200 л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м³
Сепаратор-сливкоотделитель		1000 л/ч
Буферная емкость для обрата	ВН-300	300л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м³
Ванна длительной пастеризации	ВДП-50	60л
Диспергатор	РПА-1,5	1,5 м³
Ванна сыродельная	ВС-300	300 л
Дозатор в ПЭТ бутылки	Молэксперт	200 доз/час
Пресс тележка	ПТ-50	50 кг
Пресс пневматический 2х3		6 гол
Солильный бассейн	БС-200	200 л
Мойка циркуляционная передвижная	СЦМ-6	2х200
Маслоизготовитель периодического действия	МПД-50	50 л
Камера готовой продукции		6 м³
Камера созревания сыров		6 м³
Вакуум-упаковочный автомат		
Запайщик стаканов		

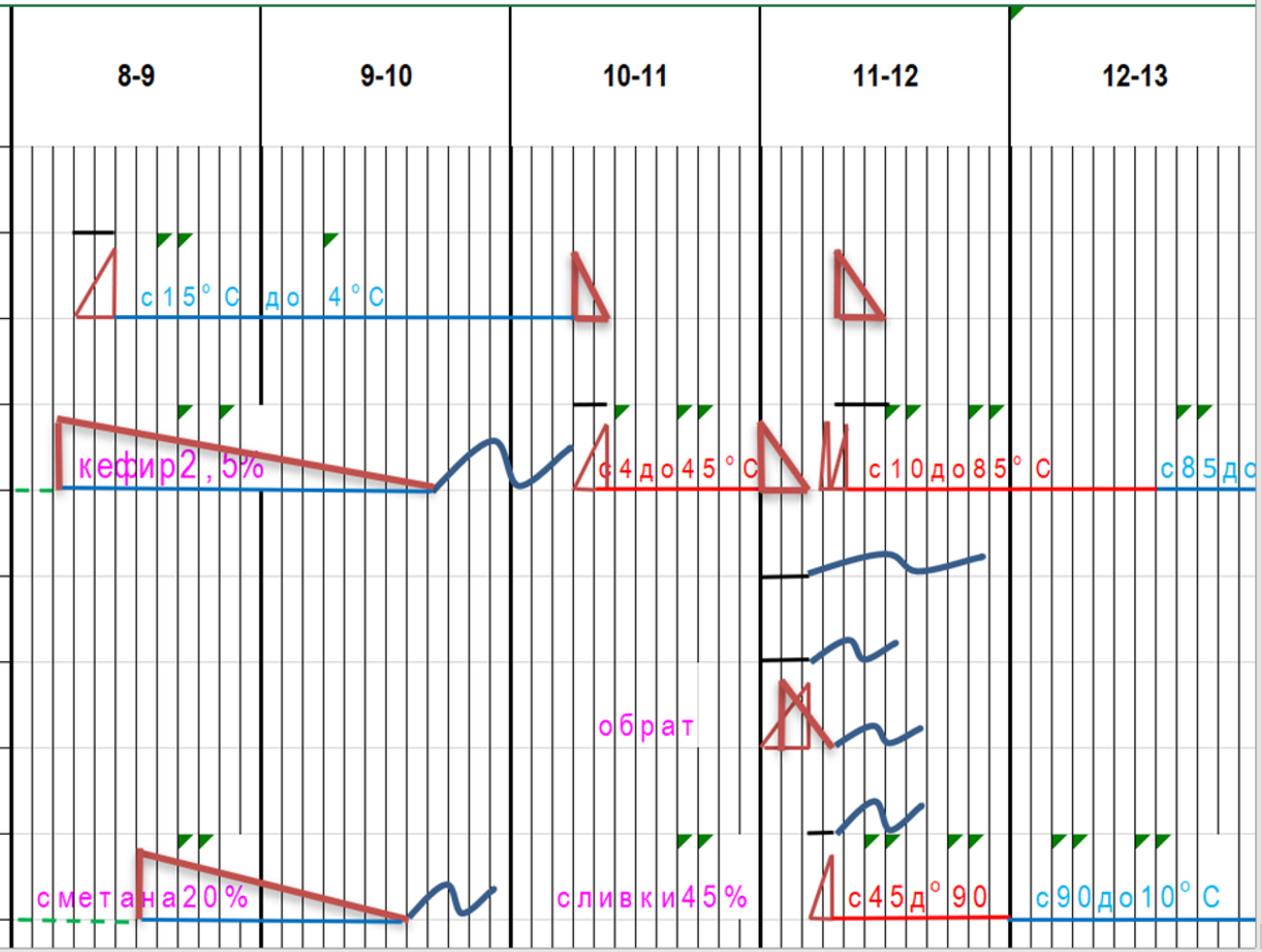
Условные обозначения:

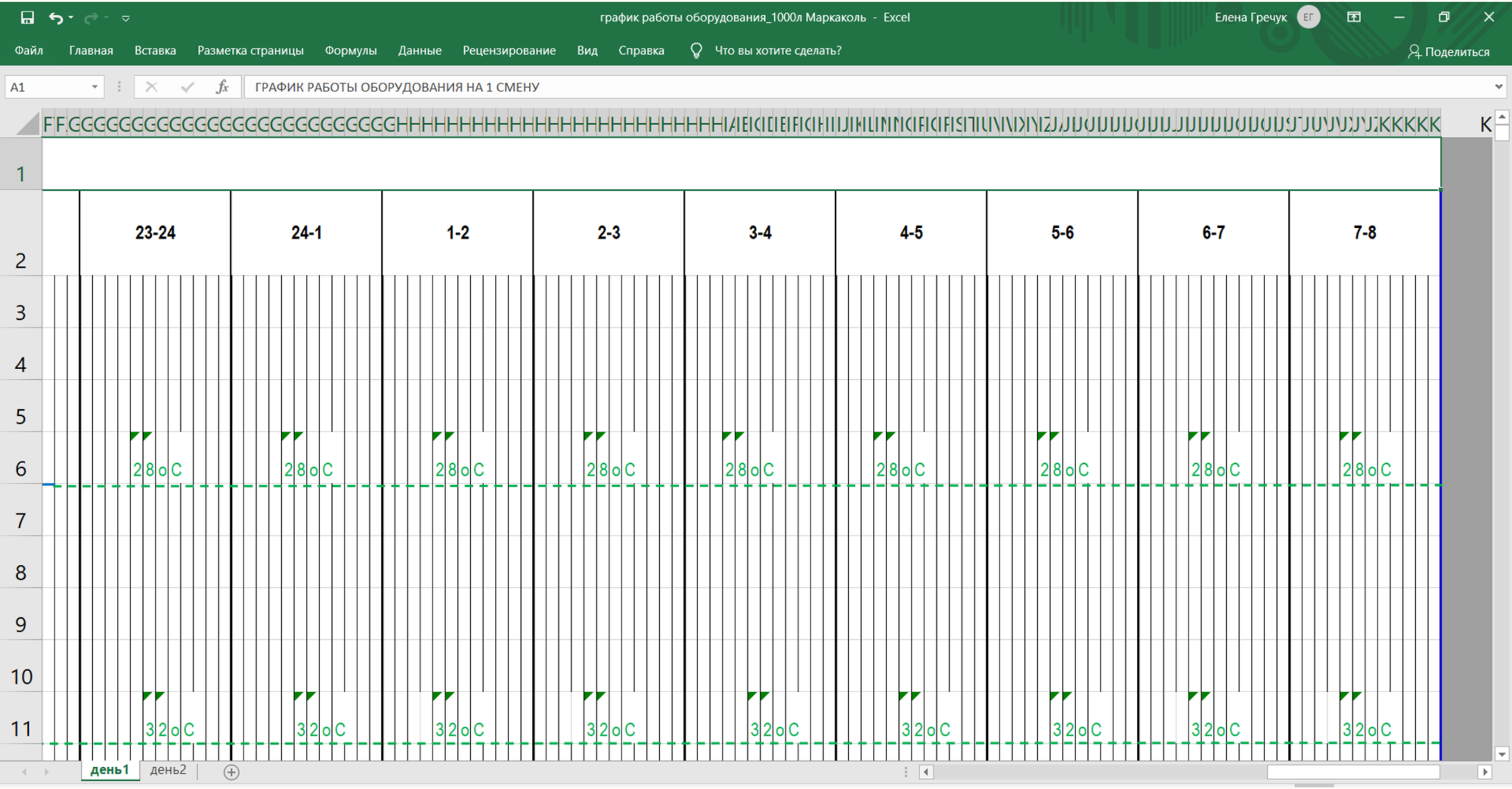
- Наполнение
- Опорожнение
- Хранение при температуре 2-6 °С
- Охлаждение до температуры 2-6 °С
- Технологический процесс (сквашивание, созревание)
- Нарастание кислотности/самопрессование
- Тепловая обработка (подогрев, пастеризация)
- Процесс (перекачивание, сепарирование, гомогенизация, диспергирование, работа МПОУ)
- Выдержка
- Обработка сгустка
- Мойка/подготовка

Страница 1

ГРАФИК РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1 СМЕНУ

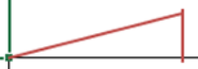
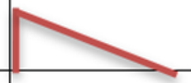
Наименование оборудования	Марка оборудования	Мощность оборудования
Насос центробежный	ОНЦ-6,3	6,3 м^3
Резервуар для хранения сырого молока	ТОМ-1000	1000 л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м^3
Ванна длительной пастеризации	ВДП-200	200 л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м^3
Сепаратор-сливкоотделитель		1000 л/ч
Буферная емкость для обрата	ВН-300	300л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м^3
Ванна длительной пастеризации	ВДП-50	60л




график работы оборудования_1000л Маркаколь - Excel
Елена Гречук
Файл
Главная
Вставка
Разметка страницы
Формулы
Данные
Рецензирование
Вид
Справка
Что вы хотите сделать?
Поделиться
A1
ГРАФИК РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1 СМЕНУ
23-24
24-1
1-2
2-3
3-4
4-5
5-6
6-7
7-8
28oC
32oC
день1
день2

Файл Главная Вставка Разметка страницы Формулы Данные Рецензиро

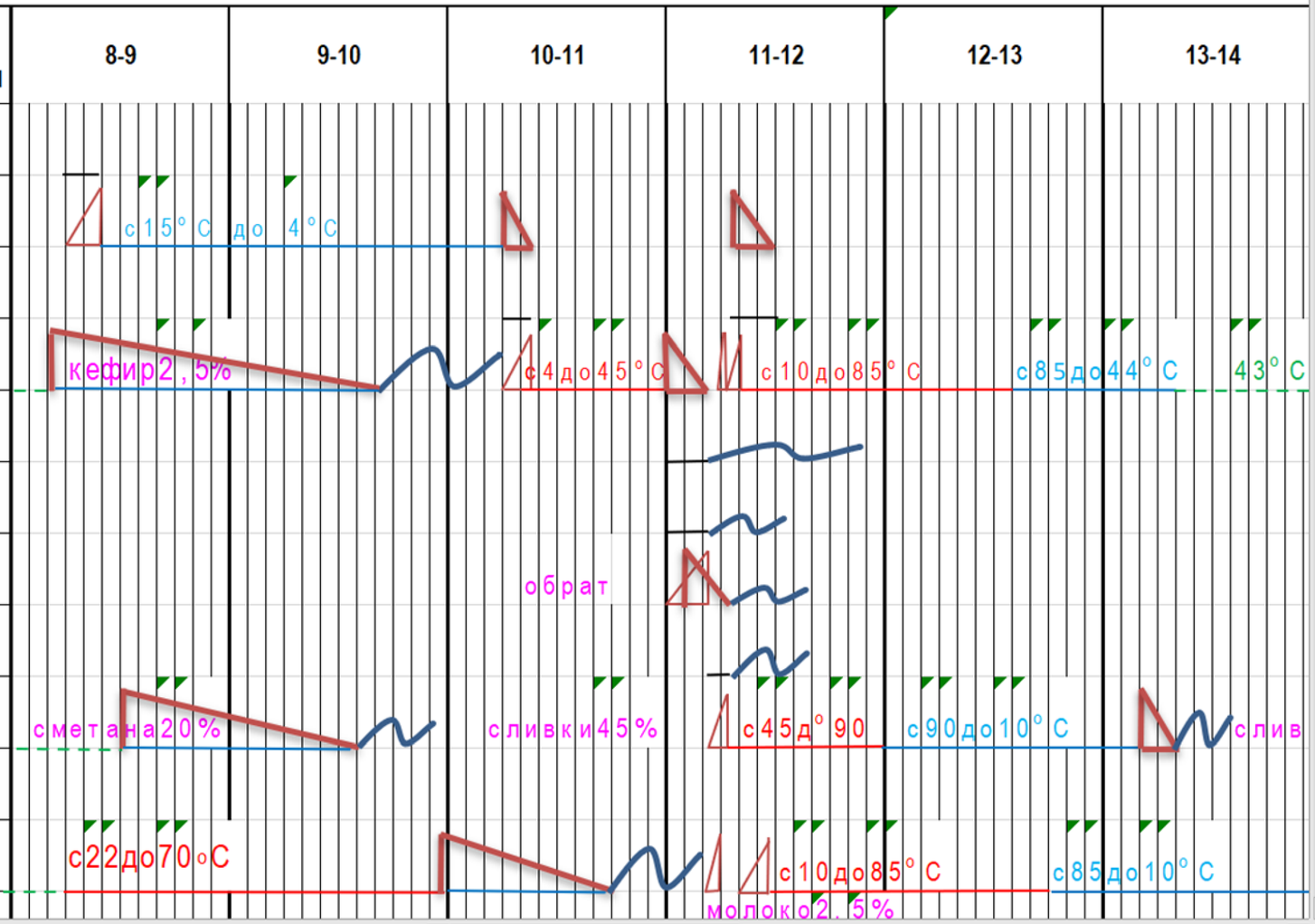
A26 | Наполнение

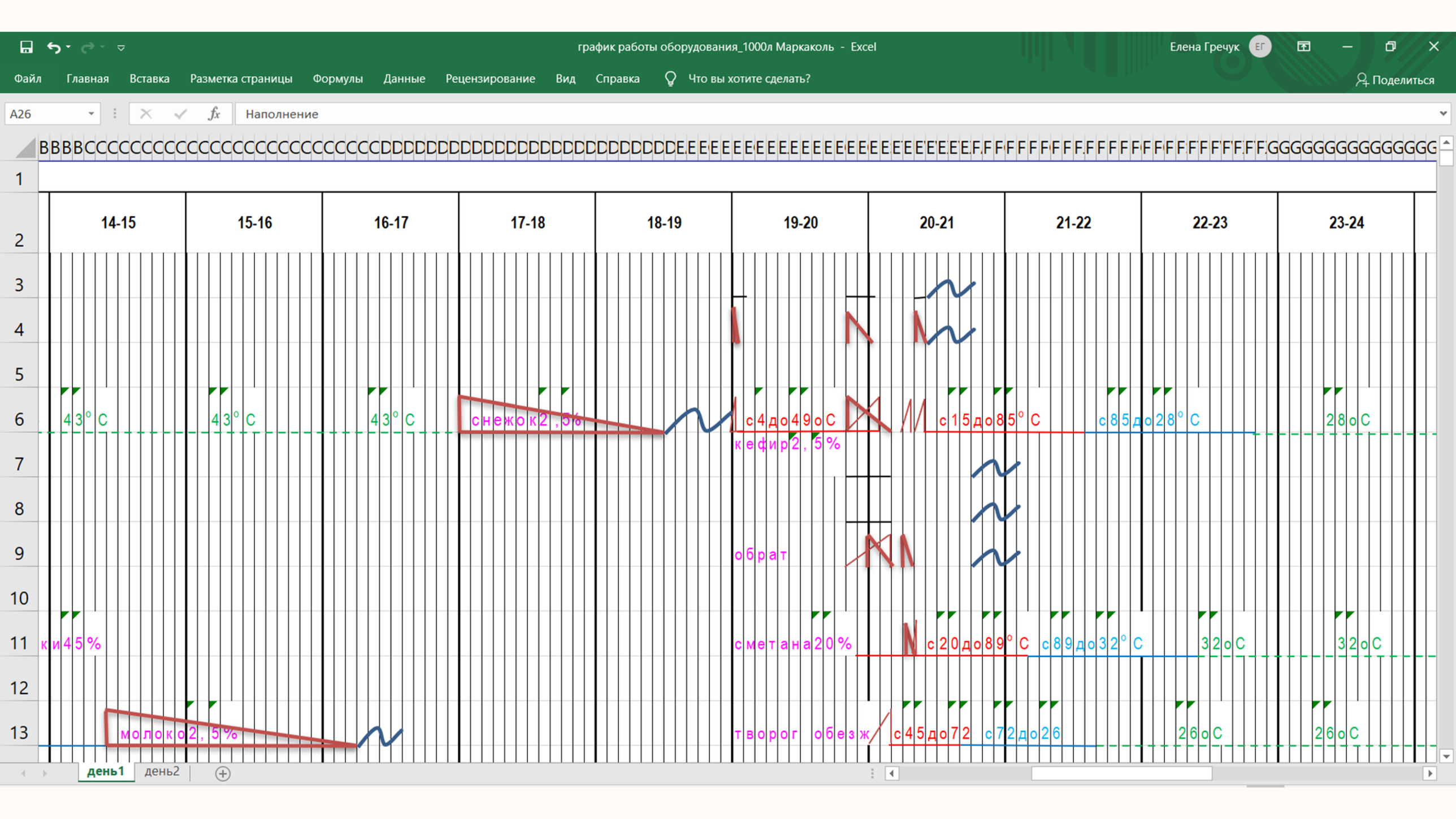
	A	B
25	***Условные обозначения:***	
26	*Наполнение*	
27	*Опорожнение*	
28	*Хранение при температуре 2-6 ° С*	
29	*Охлаждение до температуры 2-6 ° С*	
30	*Технологический процесс (сквашивание, созревание)*	
31	*Нарастание кислотности/самопрессование*	
32	*Тепловая обработка (подогрев, пастеризация)*	
33	*Процесс (перекачивание, сепарирование, гомогенизация, диспергирование, работа МПОУ)*	
34	*Выдержка*	
35	*Обработка сгустка*	
36	Мойка/подготовка	

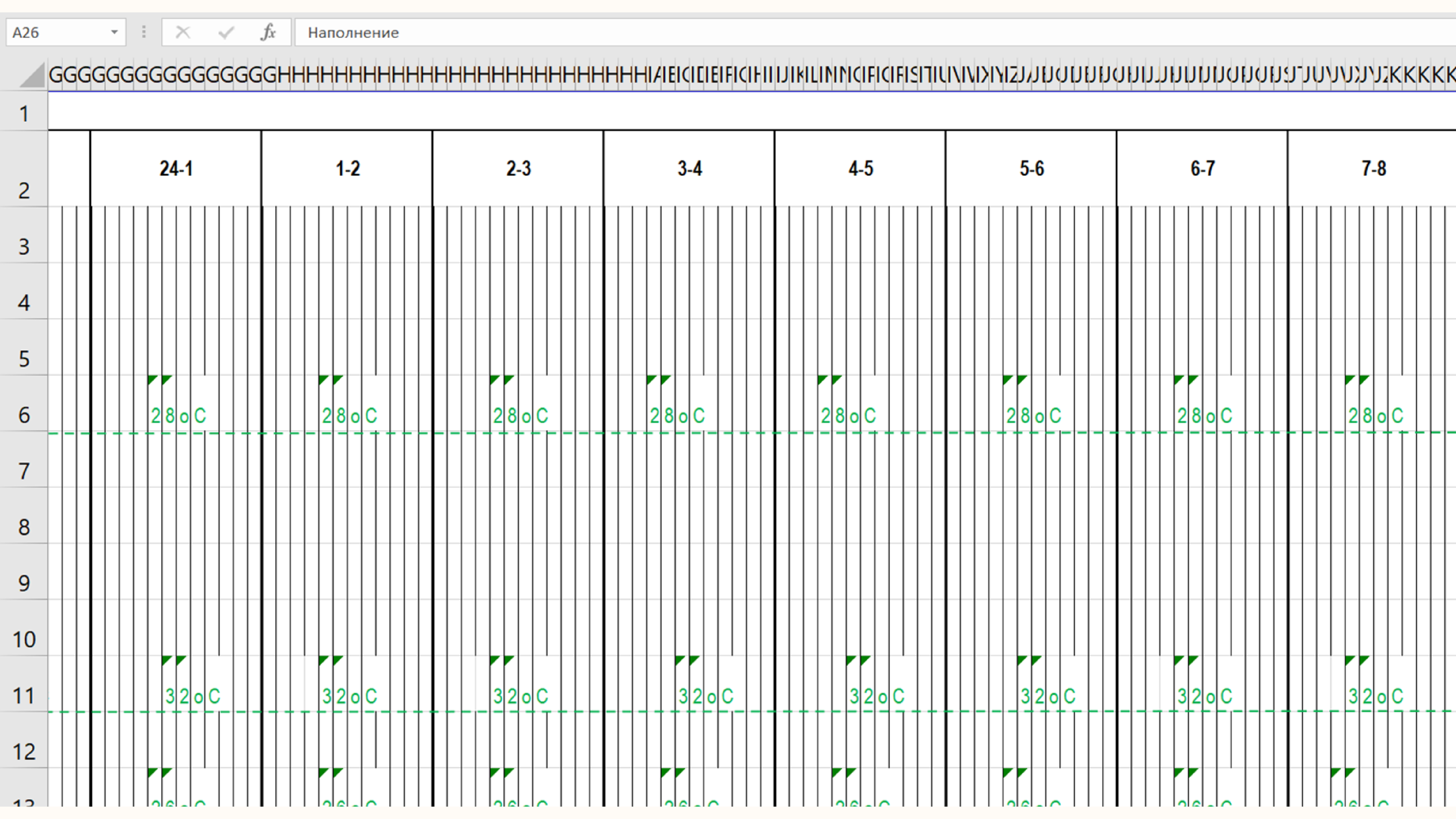
день1 день2

ГРАФИК РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1 СМЕНУ

Наименование оборудования	Марка оборудования	Мощность оборудования
Насос центробежный	ОНЦ-6,3	6,3 м^3
Резервуар для хранения сырого молока	ТОМ-1000	1000 л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м^3
Ванна длительной пастеризации	ВДП-200	200 л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м^3
Сепаратор-сливкоотделитель		1000 л/ч
Буферная емкость для обрата	ВН-300	300л
Насос центробежный	ОНЦ-1,5	1,5 м^3
Ванна длительной пастеризации	ВДП-50	60л
Диспергатор	РПА-1,5	1,5 м^3
Ванна сыродельная	ВС-300	300 л

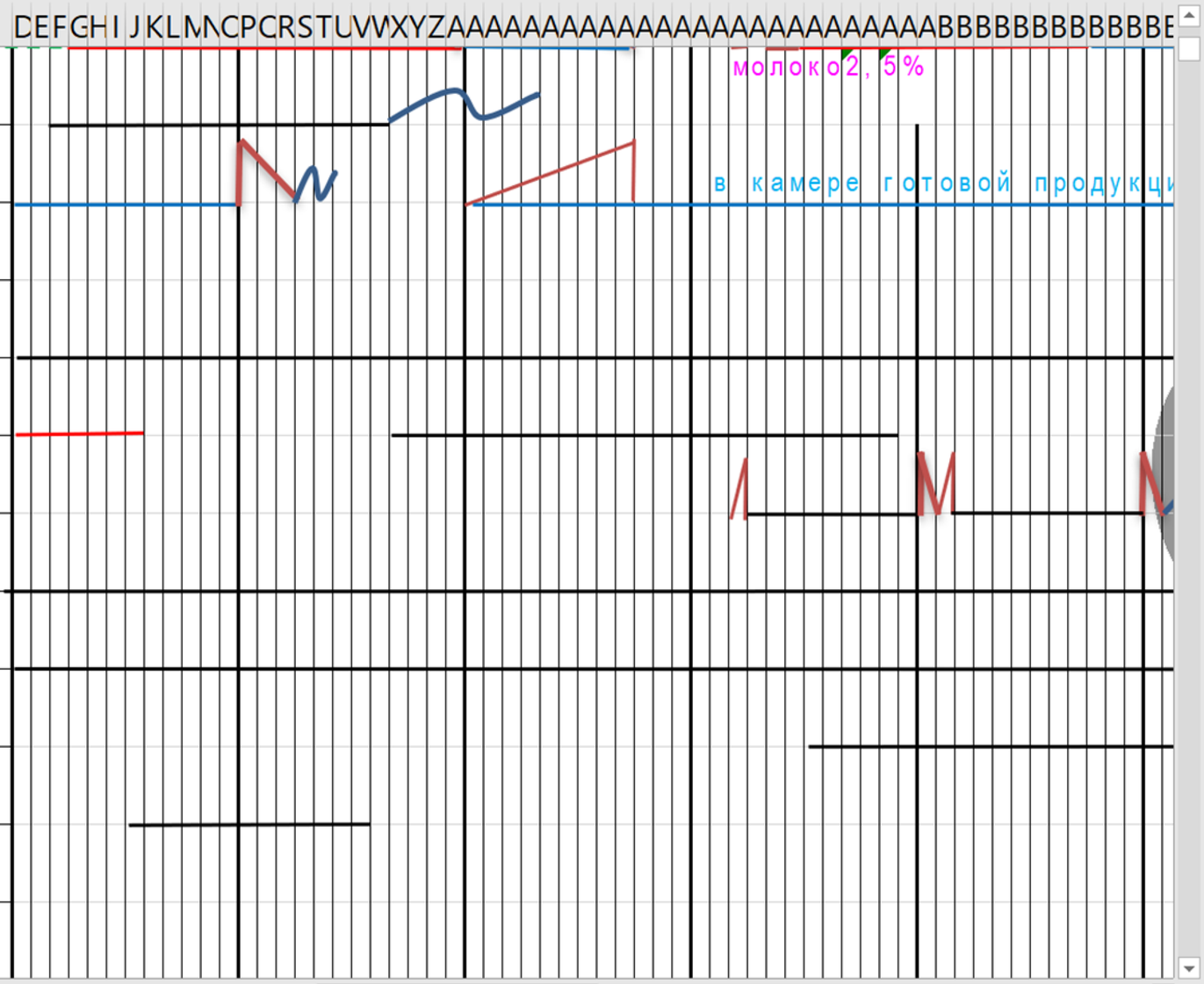


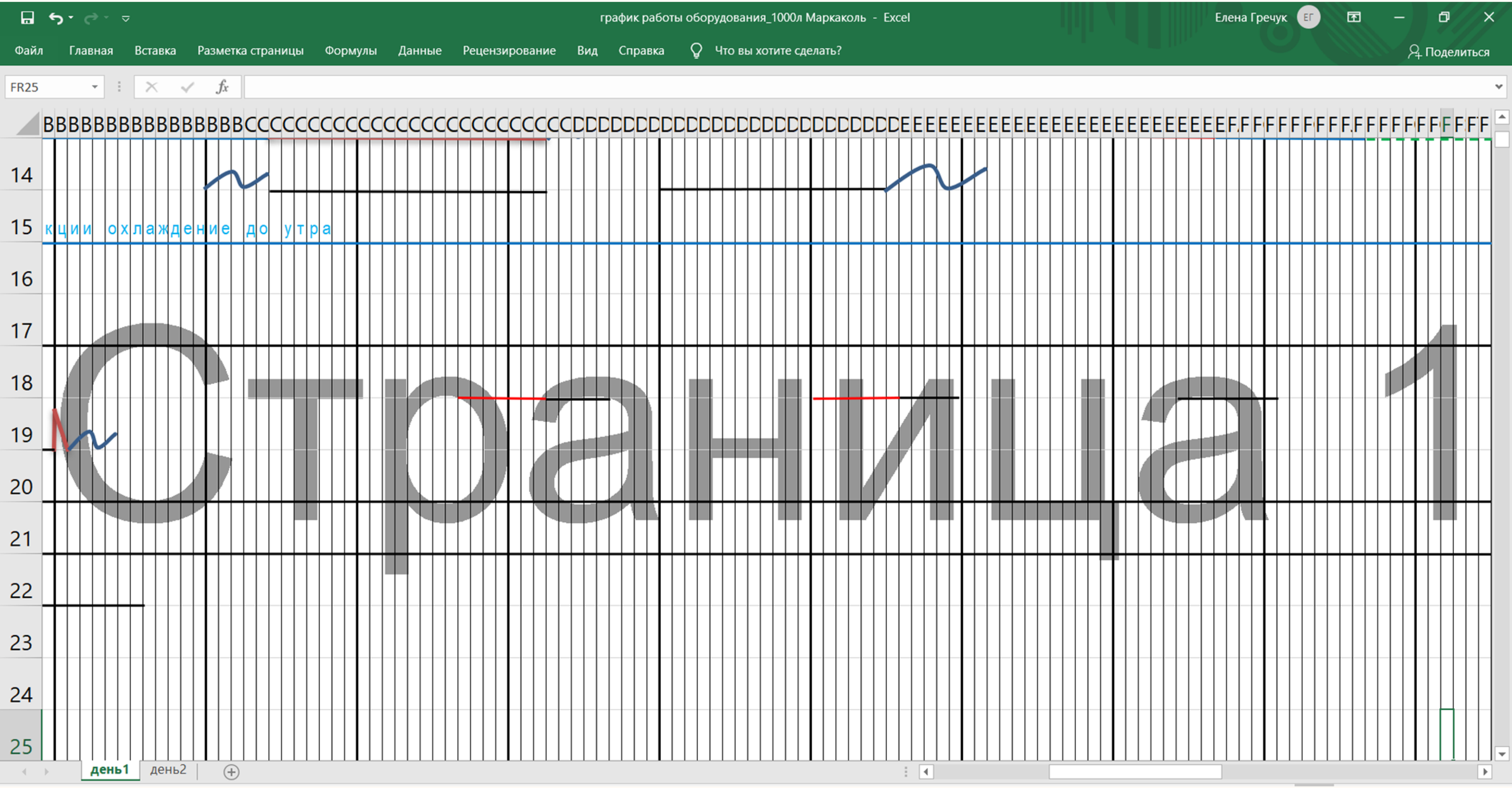

график работы оборудования_1000л Маркаколь - Excel
Елена Гречук
Файл
Главная
Вставка
Разметка страницы
Формулы
Данные
Рецензирование
Вид
Справка
Что вы хотите сделать?
Поделиться
A26
Наполнение
14-15
15-16
16-17
17-18
18-19
19-20
20-21
21-22
22-23
23-24
43° C
43° C
43° C
снежок 2,5%
с 4 до 49 oC
кефир 2,5%
с 15 до 85° C
с 85 до 28° C
28 oC
обрат
ки 45%
сметана 20%
с 20 до 89° C
с 89 до 32° C
32 oC
32 oC
молоко 2,5%
творог обезж
с 45 до 72
с 72 до 26
26 oC
26 oC
день1
день2


A26
Наполнение
24-1
1-2
2-3
3-4
4-5
5-6
6-7
7-8
28oC
32oC

A26 Наполнение

	A	B	C
14	Дозатор в ПЭТ бутылки	Молэксперт	200 доз/час
15	Пресс тележка	ПТ-50	50 кг
16	Пресс пневматический 2х3		6 гол
17	Солильный бассейн	БС-200	200 л
18	Мойка циркуляционная передвижная	СЦМ-6	2х200
19	Маслоизготовитель периодического действия	МПД-50	50 л
20	Камера готовой продукции		6 м^3
21	Камера созревания сыров		6 м^3
22	Вакуум-упаковочный автомат		
23	Запайщик стаканов		
24			
25	***Условные обозначения:***		




график работы оборудования_1000л Маркаколь - Excel
Елена Гречук
Файл
Главная
Вставка
Разметка страницы
Формулы
Данные
Рецензирование
Вид
Справка
Что вы хотите сделать?
Поделиться
FR25
кции охлаждение до утра
Страница 1
день1
день2