

▶ Промышленная и производственная компания



DAMAGOSTAR



[www.damagostargroup.com](http://www.damagostargroup.com)

**Общая деятельность компании «Дама Гостар»:**

Разработка заводов по производству молочной продукции, мороженого, соков, газированных напитков, соусов и кетчупа, а также производство оборудования для производства пищевых кремов и специализированных линий производства пищевых продуктов по заказу.

**Специализированная деятельность компании «Дама Гостар»:**

1- Разработка и производство разных видов промышленных пастеризаторов для производства молочных продуктов, в том числе молоко, айран (дуг), мороженное, брынза, кондитерская сметана, соки, майонез и кетчуп, томатная паста;

2- Производство 1, 2 и 3-х-слоенной емкости из нержавеющей стали для хранения, печи и концентрирования, разной емкости;

3- Производство промышленных СІР для мойки разных линий и в соответствии с целью производства;

4- Производство гомогенизаторов благодаря передаче технологии и с применением наилучших специализированных частей, а также производство пре-гомогенизаторов и промышленных эмульгаторов;



5- Разработка и реализация промышленных холодильников и морозильных туннелей, разной емкости, для молочных продуктов, мороженого, мяса, фруктов, лекарств и лабораторных средств;

6- Разработка и производство промышленных чиллеров и систем айсбанк и быстрого охлаждения;

7- Специализированная разработка и реализация операции электрификация, автоматизации, установку трубопроводов из нержавеющей стали и промышленных установок;

8- Производство герметичных реакторов и миксеров гомогенизаторов, специально для косметической, химической, фармацевтической промышленности и пищевых кремов;

9- Производство электронасосов промышленной центрифуги с разной емкостью для разных промышленных единиц.

**Пастеризаторы:**

В нашей компании промышленные пастеризаторы разрабатываются и производятся в двух общих группах: пастеризаторы пластинчатые и трубчатые.

Эти две группы различаются по концентрации, вязкости, плотности, составу продукции, а также температуры пастеризации.

**Пастеризаторы модели DG PA11:**

Данная группа продукции, является старейшей продукцией компании “Дама Гостар”, которая разработана в протяжении времени и на основе потребностей производственных единиц, научных расчетов для снижения энергопотребления, легкого применения, соответствующей связи с другими оборудованями и увеличения срока годности частей. На сегодня, настоящий аппарат разработан с учетом потребностей линий производства, связанных с ними оборудованями и часов работы аппарата в течении суток.

Это поколение пастеризаторов (пластинчатые) работают по непрерывному методу и применяются для пастеризации молока, йогурта, айрана, кефира, мороженого, сметаны и даже соков с мякотью не более 5 мм и в них есть возможность применения долгосрочных холдеров и деаэраторов.

Настоящая продукция производится с двумя мощностями 1000 литр в час и 35000 литр в час, и в трех температурных группах.



1	DG PA 11 LTPH	62-85°C
2	DG PA 11 MTPH	85-95°C
3	DG PA 11 HTPH	95-128°C



**Пастеризаторы модели DG PA11E:**

Преимуществом данного поколения продукции, по сравнению с DG PA11, является максимальная внутренняя автоматизация аппарата, а также общий процесс производства и умная связь с другим связанными оборудованями, в том числе с СІР, сепаратором, гармонизатором и даже с центральной панелью автоматизации линии производства. Настоящий аппарат в зависимости от привязанному к нему оборудованию может иметь наибольшее количество разных автоматических клапанов, реле потока, расходомер, инвертор и другие измерительные приборы, что само по себе поднимает уровень автоматизации и привело к применению первоклассных марок PLC таких, как Сименс.



**Пастеризаторы модели DG PA12:**

Данная группа продукции разработана на основе применения трубчатого теплообменника низкого и высокого давления, в трех группах МТТН, НТТН и УНТТН.



	Ice-cream Mix	Cream	Yogurt Milk	Cheese Milk	Market Milk
Inlet Temperature · C	4	4	4	8	50
Pasteurization Temp. · C	74	74	95	95	90
Holding Time (Seconds)	16	16	300	30	30
Homogenizing Temp. · C	~60	-	~65	65	75
Outlet Temperature · C	4	28-32	43	8	4
Regeneration Percent %	90	90	90	80	80

	Sterilization		Pasteurization
	Filling with Room Temp.	Filling with High Temp.	Filling in room Temperature
Product's inlet Temp. · C	30	30	30
Deodorizing phase Temp. · C	75-70	75-70	75-70
Homogenization Temp. · C	70-65	70-65	70-65
Pasteurization Temp. · C	98-95	98-95	>121
Holding Time / S	30	30	30
Product's outlet Temp. · C	30	95-85	30
Pre-Sterilization Temp. · C	110-98	110-98	>121
Pre-Sterilization Time / Min.	30	30	30

### Система мойки в замкнутом контуре CIP:

Одной из критических характеристик производства косметической продукции, с соответствующим сроком годности и подходящим процессом производства, является мойка внутренних поверхностей, оборудования и находящего в контакте с продукцией контура, с определенной мощностью, температурой и концентрацией моющих средств.



### CIP модели DG PACK CIP:

Значительное свойство данной группы производств состоит в то, что при полной автоматизации производства, они занимают мало место и легко управляются. Все составляющие части аппарата CIP, в том числе теплообменники, электронасосы для растворов, резервуары хранения, панели контроля, клапана и регуляторы пара установлены на аппарате. Кубообразный дизайн резервуаров воды, соды и кислоты, помогает функционированию аппарата на производственных единицах со средней мощностью. Мощность мойки в данных моделях 10000-20000 литр в час и есть возможность применять трубчатые и пластинчатые обменники.

Heat Exchanger	No. of Lines	Electropump	Tank Capacity	No. of Lines	Model
DG 41S 1500-3	15000 L/H	3 kw	3*1000 L	1 line	Plate Heater
DG 42S 1500-3	15000 L/H	3 kw	3*1000 L	1 line	Tublar Heater
DG 41S 2000-3	20000 L/H	4 kw	3*1400 L	1 line	Plate Heater
DG 42S 2000-3	20000 L/H	4 kw	3*1400 L	1 line	Tublar Heater
DG 41S 2000-4	20000 L/H	4 kw	4*1400 L	1 line	Plate Heater
DG 42S 2000-4	20000 L/H	4 kw	4*1400 L	1 line	Tublar Heater
DG 41D 1500-3	15000 L/H	2*4 kw	3*1400 L	2 line	Plate Heater
DG 42D 1500-3	15000 L/H	2*3 kw	3*1400 L	2 line	Tublar Heater
DG 41D 2000-3	20000 L/H	2*4 kw	3*1400 L	2 line	Plate Heater
DG 42D 2000-3	20000 L/H	2*4 kw	3*1400 L	2 line	Tublar Heater

### Поршневой гомогенизатор

Данная серия гомогенизаторов, является совместным производством нашей компании с известными мировыми производителями, производится по технологии европейских производителей и на основе уровня применяемого давления делятся на пять серий: 25, 30, 40, 60 и 70 МПа. Мощность потока колеблется с 40 литров в час (в лабораторных условиях) до 15 тонн в час. В данных оборудованьях произведены значимые улучшения на основе существующей внутренней и внешней структуры, что оптимизировало общее функционирование оборудованья и упростило выполнение особых заказов пользователей. Большое количество пользователей данной серии производства в Азии и Европе, особая техническая структура с мягким и равномерным применением, является результатом использования лучших частей в производстве данных оборудованья.

Настоящая группа оборудованья применяется в химической промышленности, в производстве соков и брынзы Whey less, кетчупа, майонеза, сметаны, молока и ароматизированного молока.



### Эмульгаторы:

Данные производства применяются для процесса смешивания водной фазы с маслом, смягчение веществ, смешивания порошков и высветления. Настоящая система применяется в производстве кетчупа, майонеза, кунжутных кремов, аналоговых брынз арахисового масла и т.п.

Эти оборудованья разрабатываются и производятся в трех группах: эмульгаторы, пре-гомогенизаторы и диспергаторы.



### Электронасос сантрифуга

Применение:

Насосы группы DG PU5+ применяются в пищевой молочной промышленности, жидкой молочной продукции и соков, а также в химической промышленности для перемещения кислотных и щелочных растворов, гидроксидов и растворов нейтральных солей и наконец идеально подходит для фармацевтической промышленности.

Максимальная температура проходящей продукции 100°

Максимальная плотность проходящей продукции 75 мм2.с-2

Максимальная концентрация проходящей продукции 1050 кг.м3

Структура:

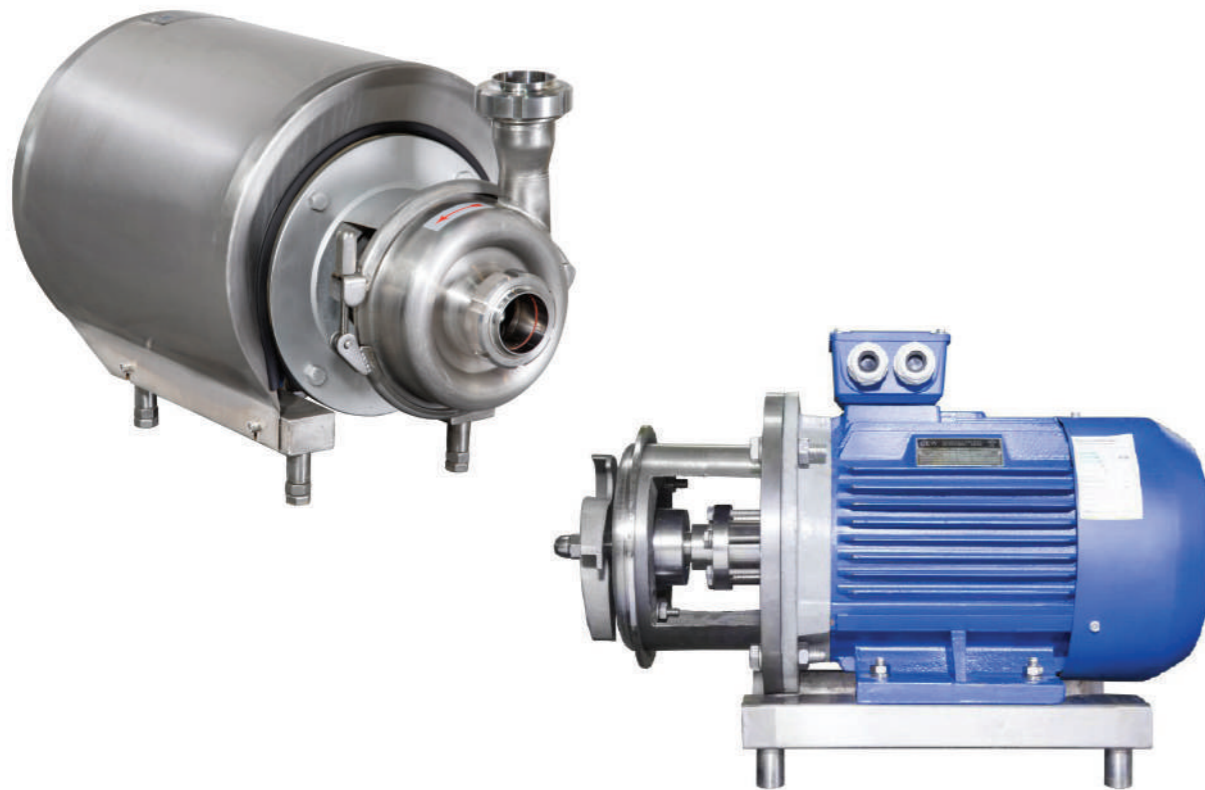
Наши насосы центрифуга - горизонтальные одно шаговые. Совмещенная структура ротора с электродвигателем и связывающий корпус создает интегрированный образ с хорошим размером и с возможностью легкого перемещения. Насос установлен на регулируемой ножке.

Крышка ротора: легко отделяется открыв крепеж. В таком положение возможно легко провести осмотр, ремонт и чистку насоса.

Крыльчатка насоса: изготовлена из нержавеющей стали в особой операции литья в керамических формах, после чего подвергаются механическому балансу.

Уплотнения насоса: герметизация гидравлической части насоса механическая и непроницаемая, супер гигиеническое положение связано с принципиальной разработкой и выбором места установки уплотнения вала.

Электрический двигатель: 3-хфазовый двух полярный двигатель с возможностью охлаждения корпуса, с полным покрытием из нержавеющей стали и легко отделяемый.



### Резервуары хранения:

Производство стоящих и лежащих, одно, двух и трех слоенных резервуаров с покрытием минеральной ваты, стекловаты и полиуретаном с высокой тепловой эффективностью для хранения молока, соков, пищевых масел и химических веществ с емкостью 1000-70000 литров.

По заказу покупателя можно установить промышленный миксер сверху или с боку, промывочную форсунку и другие оборудования для измерения объема и температуры.



### Процесс танк

Резервуары процесс, произведенные нашей компании делятся на простые процесс танки для бактериальной культуры, брожение йогурта, продукции из сметаны, шоколада и мороженого, и группу процесс танков под давлением стерильного воздуха с особым назначением.



### Система процесса

Данная система включает в себя комплекс связанных между собой оборудований, последующих комплексному функционированию для обработки определенного продукта, под единым управлением.

### Основная система:

Эта система является главным ядром любой промышленной единицы и состоит из монофункционального или многофункционального пастеризатор, гомогенизатор, при необходимости сепаратор, резервуаров процесса и системы обработки и увеличения порошковых веществ. Эти продукции разрабатываются и производятся в разных моделях и по мере необходимости в них полностью предусмотрена автоматизация и электронное управление.

Данное поколение продукции применяется в производстве пастеризованного молока, йогурта, сметаны, айрана, Какао с молоком, десерты, мороженное, соки и т.п. кроме того их можно использовать в производственных единицах, учебных центрах, молочных фермах и лабораториях.



Row	Model	Pasteurizers	Homogenizer	Separators	Tank process	Blenders
1	DGPack – Lab – 9020	200L/H	200L/H	-----	-----	-----
2	DGPack – Lab – 9020E	200L/H	200L/H	-----	2*200L	-----
3	DGPack – Main – 9050	500L/H	500L/H	-----	2*500L	-----
4	DGPack – Main – 90100E	1000L/H	1000L/H	-----	2*500L	150Kg/H
5	DGPack – Main – 90200E	2000L/H	2000L/H	-----	2*1000L	150Kg/H
6	DGPack – Main – 90200ES	2000L/H	2000L/H	$\frac{2000L/H}{Open}$	2*1000L	150Kg/H
7	DGPack – Main – 90300ES	3000L/H	3000L/H	$\frac{5000L/H}{Close}$	2*1500L	300Kg/H
8	DGPack – Main – 90500ES	5000L/H	5000L/H	$\frac{5000L/H}{Close}$	-----	300Kg/H

### Система производства обезвоженного и ароматизированного йогурта

Данная система применяется в производстве ароматизированных обезвоженных йогуртов, обезвоженных йогуртов с овощами, фруктовыми йогуртами и т.п.



### Система производства сливочной брынзы

Настоящий аппарат одновременно с пастеризацией производит и обрабатывает простую и ароматизированную сливочную брынзу.



### Система охлаждения:

Данное оборудование может без центральных установок, неразрывно охлаждать один или несколько резервуаров для хранения молока, мороженого и т.п.





**Компания «Дама Гостар»**

**Адрес: Тегеран, Дамаванд, конец проспекта**

**Хаменеи, здание Дама Гостар.**

**Тел: +98-21-76318574 и +98-21-76312374**

**Факс: +98-21-76317055**

**Телеграмм и Вацап: +98-919 958 4070**