

МОЙКА И СУШКА КОНСЕРВНОЙ ТАРЫ

Компания VortexAir разрабатывает и поставляет оборудование для мойки и сушки консервной тары — металлических жестяных, пластиковых и стеклянных банок, а также ламистерной тары (комбинированная банка из металла и пластика). **Полная комплектация ПОД КЛЮЧ!**

Оборудование удаляет жировую плёнку, остатки продукта из зазоров под крышкой и липкие загрязнения после пастеризации.

Сушка воздушными ножами с рекуперацией тепла — остаточная влажность менее 0,01%, экономия электроэнергии до 20%.



ПРИМЕНЕНИЕ

- **Мясные и рыбные консервы** — удаление жировой плёнки и бульона с жестяных банок после стерилизации
- **Овощные и фруктовые заготовки** — смыв томатной пасты, сиропов, маринадов со стеклянных и пластиковых банок
- **Молочная продукция** — очистка от молочной сыворотки и жировых отложений, подготовка к этикетированию
- **Соусы, кетчупы, майонезы** — удаление густых остатков продукта из зазоров под крышкой
- **Детское питание** — стерильная мойка с контролем остаточной влажности перед упаковкой



Мы адаптируем оборудование под любой вид консервной тары — жестяную, стеклянную, пластиковую, ламистерную. Проектируем расположение форсунок, тип сопел и систему рециркуляции строго под ваш продукт и геометрию банки.

[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)



ГИБКАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ПОД ВАШ БЮДЖЕТ И ЗАДАЧИ

ДВА ВАРИАНТА КОМПЛЕКТАЦИИ:

Стандарт — надёжные комплектующие нашего производства, цена ниже на 30–50%, чем у Kärcher, Turatti, Sormac при том же качестве стали AISI 304/316 и идентичной производительности. Никакой переплаты за имя бренда — платите только за качество сборки и проверенные узлы.

Премиум — импортные компоненты Siemens, Grundfos, Lechler, ABB по вашему запросу, если требуется международная сертификация или строгое соблюдение международных норм. Конструкция машины для мойки и сушки консервной тары не меняется, выбор остаётся за вами. Лёгкая интеграция в вашу линию.



[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)



ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ МОЙКИ С РЕКУПЕРАЦИЕЙ ВОДЫ

Замкнутая система рециркуляции с УФ-стерилизацией возвращает до 95% воды обратно в цикл. Сточные воды не сливаются в канализацию — экономия на водоснабжении и отведении, соответствие жёстким экологическим требованиям.

Подобные решения у западных брендов стоят в 4 раза выше. Идеально для предприятий с ограничениями на водопотребление и строгим экологическим контролем.





ОСОБЕННОСТИ ЛИНИЙ МОЙКИ И СУШКИ КОНСЕРВНОЙ ТАРЫ

Производительность от 3 000 до 36 000 банок в час в зависимости от формата тары и степени загрязнения. Температура мойки регулируется до +85°C — подбирается индивидуально под тип продукта и материал консервной тары.

Три зоны обработки: мойка ротационными форсунками высокого давления, ополаскивание холодной водой (опционально деионизированной), сушка воздушными ножами со скоростью потока до 180 м/с. Остаточная влажность менее 0,01%.

[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)



КАКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕШАЕТ НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Разгерметизация банки в стерилизаторе — продукт вытекает и покрывает всю партию липкой плёнкой. Жир, бульон, молочная сыворотка или томатная паста прочно удерживаются на металле, стекле и пластике, особенно в зазорах между крышкой и горлышком.

Наша линия полностью удаляет эти загрязнения: мойка горячей водой с моющими растворами смывает жировую плёнку, ополаскивание убирает остатки химии, сушка воздушными ножами доводит влажность до менее 0,01%. Консервная тара выходит чистой, сухой и готовой к этикетированию и упаковке.

[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)



ИДЕАЛЬНО ДЛЯ РОССИЙСКОГО РЫНКА

Мы берём на себя полный цикл — от проектирования до изготовления линий мойки и сушки консервной тары. Оборудование рассчитано на российские условия эксплуатации: жёсткая вода, перепады напряжения, доступность комплектующих. Всё производится на одном заводе, поставка в разы быстрее импортных аналогов.



В отличие от европейских брендов, вы не будете ждать оборудование для мойки и сушки консервной тары месяцами.

[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)



ПОЛНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Мы обеспечим вас всем необходимым для монтажа новой линии с нуля — моечные секции, воздушные ножи, вихревые воздуходувки, системы управления.

Также поставляем отдельные модули для интеграции в уже существующие производственные линии. Работаем по стандартным промышленным протоколам связи — легко синхронизируем с вашим оборудованием.



РЕАЛЬНАЯ ВЫГОДА ДЛЯ БИЗНЕСА

Экономия до 70% воды благодаря рециркуляции с фильтрацией.
Снижение затрат на персонал — одна линия производительностью 36 000 банок/час заменяет десятки рабочих мест ручной мойки. Исключение брака продукции из-за плохой адгезии этикетки или размокания картонной упаковки.



Соответствие требованиям BRC, IFS, FSSC 22000 и ГОСТ Р. Документированные параметры для аудитов и проверок. Чистая и сухая консервная тара — это не только эстетика, но и защита репутации бренда и договоров с торговыми сетями.

[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)





КОНТАКТЫ

Телефон: 8 (495) 798-22-12

E-mail: info@vortexair.ru

Адрес: г. Москва, ул. Фадеева д. 12,
м. Маяковская

Сайт: <https://vortexair.ru/>

**Свяжитесь с нами, чтобы сделать заказ на разработку и поставку
оборудования для мойки и сушки консервной тары**

[Промышленная мойка и сушка консервной тары](#)

