

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, паровая) ИПКС-072-200П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 200 литров) предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Охлаждение производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-200-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность,

- устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска.
Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
 3. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200-01(Н));
 4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
 5. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
 6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
 7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
 8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
 9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).











info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд