

Коммерческое предложение

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

Электрическая ванна длительной пастеризации (ВДП) объемом 200 литров предназначена для проведения процессов пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов. Она также применяется для сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, а также смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.

Охлаждение продукта осуществляется путем вытеснения нагретой воды из теплообменной рубашки и подачи холодной воды. Для удобства потребителя доступна ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01", известная как ИПКС-072-200-01(Н). Ее конструктивным отличием является наличие змеевика в теплообменной рубашке, который позволяет осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.



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. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-200П(Н), ИПКС-072-200-01П(Н)) ;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная 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);

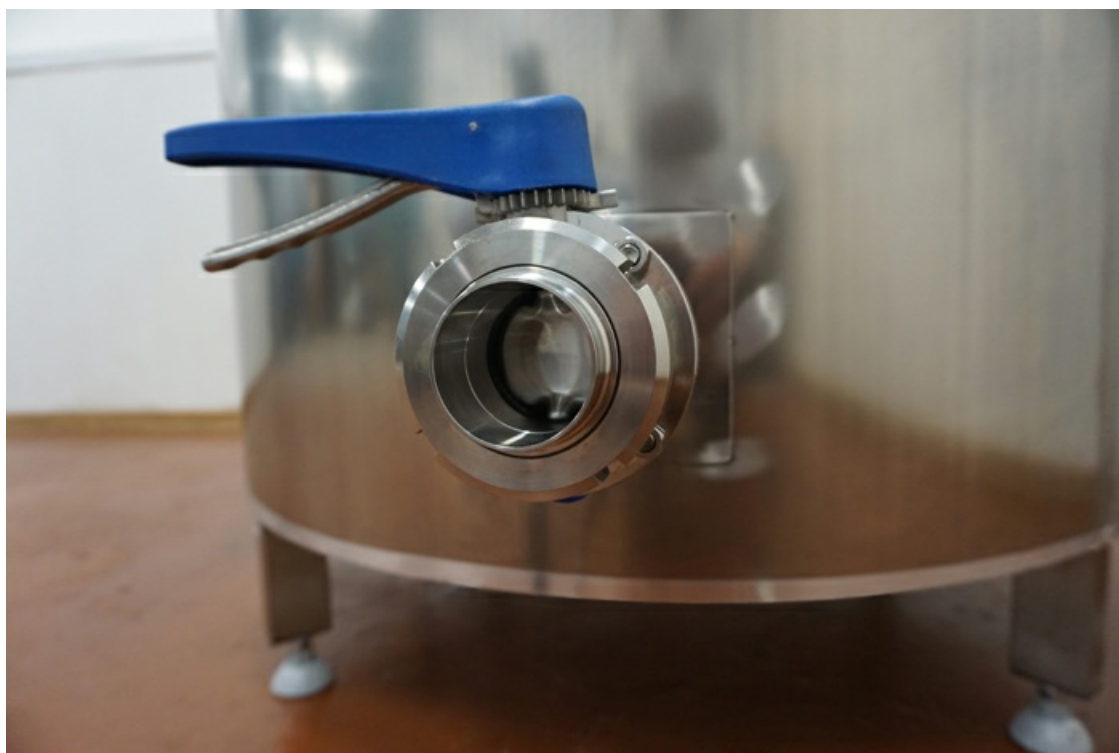
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).











Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650

Масса, не более, кг	160
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x1100x1600
Масса в упаковке, не более, кг	185

Цена - 381724.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд