

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 630 литров, паровая, откидная рама) ИПКС-072-630МП(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 630 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 продукта производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Тип мешалки	рамная, съемная
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1300x1700
Масса, не более, кг	320

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд