

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 630 литров, электрическая, откидная рама) ИПКС-072-630М(Н)

Электрическая 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	60
Тип мешалки	рамная, съёмная
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1300x1700
Масса, не более, кг	320
Отличительными особенностями модификации ванны длительной пастеризации ВДП на 630 литров ИПКС-072-630М(Н) являются:	

- Наличие двух съёмных крышек и откидывающейся рамы, на которой закреплён мотор-редуктор привода мешалки, обеспечивающее возможность полного доступа к рабочему объёму ванны на требуемых технологических этапах и позволяющее широко использовать ванны данной модели также и в сыроделии;
- Легкосъёмная рамная мешалка, обеспечивающая перемешивание продукта в горизонтальной плоскости с

минимальным зазором от лопастей мешалки до стенки ванны.

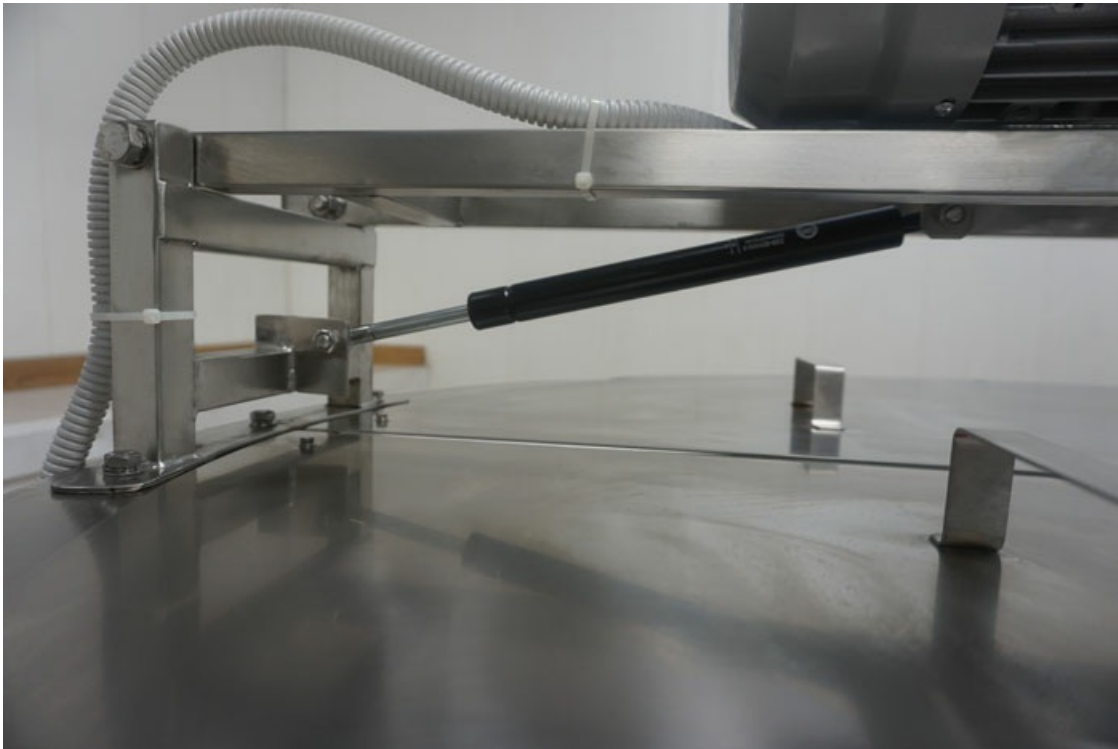
Также данная ВДП наряду с серийно выпускаемыми моделями имеет следующие качества:

- Ванна двустенная, выполнена из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
- Блок управления автоматический с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
- Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки. Вал мешалки имеет манжету, исключающую попадание технической смазки в продукт;
- Сливной кран Ду-100 (пищевая нержавеющая сталь);

Выпускаются модели ванн длительной пастеризации ВДП с рамной мешалкой с электрическим ИПКС-072-630М(Н) или паровым нагревом ИПКС-072-630МП(Н).











info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд