ООО "ЕВРОПАКТРЕЙД"
ИНН 3662988370
г. Москва, ул. Остаповский проезд, д.5, оф. 405
Тел: +7 (495) 782-92-32
г. Воронеж, ул. Бульвар Победы 50В, оф. 15
Тел: +7 (473) 202-49-09
Московская область, г. Подольск, ул. Рощинская, д.3
Тел/WhatsApp: 8-800 500-00-14

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 630 литров, электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-630-01(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 промышленностях.

Технические характеристики:

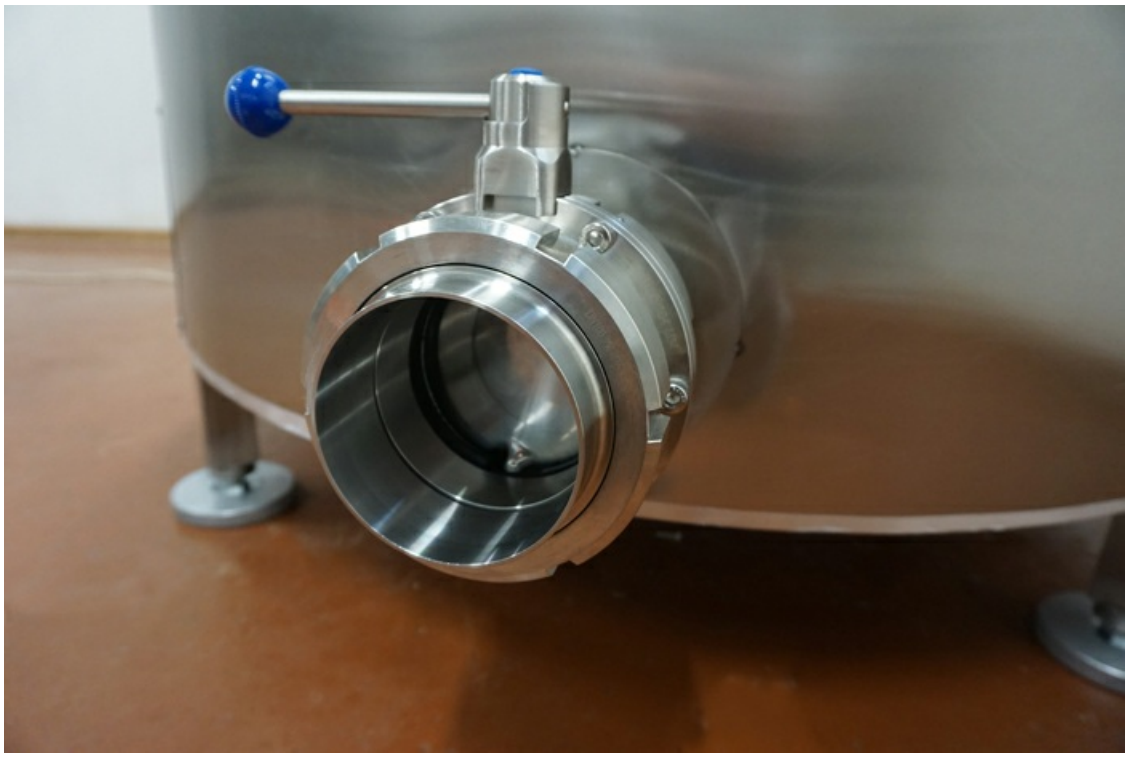
Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, не более, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1850x1550x1700
Масса, не более, кг	320

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий 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. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-630-01П(Н), ИПКС-072-630П(Н)) ;
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).



info@pack-euro.ru
621575@mail.ru
С уважением, Европактрейд