

Коммерческое предложение

Парафинер (для сыра) ИПКС-073-03(Н)

Данное оборудование предназначено для нагрева и поддержания в нагретом состоянии парафина и других смесей для покрытия сырных головок изолирующим слоем. Конструктивно парафинер представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон.



Технические характеристики:

Производительность по сыру, не более, головок/ч	80
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Масса загружаемого парафина, не более, кг	35
Масса загружаемого продукта, не более, кг	10
Размер площадки лифта, мм	415x415
Размер ячейки сетки лифта, мм	70x70
Рабочая глубина, мм	100
Высота от лифта до крышки, мм	215
Диапазон рабочих температур, °C	150-160
Установленная мощность, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x650x1350
Масса, не более, кг	75

В объеме ванны установлены ТЭНы, предназначенные для нагрева теплоносителя. Клеммы ТЭНов выведены в электрокоробку, закрепленную сбоку над поверхностью ванны и закрытую съемной крышкой. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и погружать в парафин уложенные на нее сырные головки. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны корпуса парафинера устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет осуществлять нагрев парафина до заданной температуры и поддерживать ее длительное время. Возможно использование парафинера для сыра в качестве термоусадочной ванны при упаковке сыров в термоусадочную пленку, в этом случае он работает аналогично бланширователю (ванне термоусадочной) ИПКС-073-06(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд