

Коммерческое предложение

Плавитель (для сыра, сыроплавитель) ИПКС-070(Н)

Данное оборудование предназначено для смешивания компонентов и плавления сырной массы при производстве плавленого сыра. Плавитель сыра (сыроплавитель) имеет цилиндрический корпус, вокруг которого концентрично расположена "паровая рубашка", а внутри, по оси корпуса, установлено вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее эффективное перемешивание расплавленной массы и предотвращающее её налипание на внутренней поверхности корпуса плавителя.

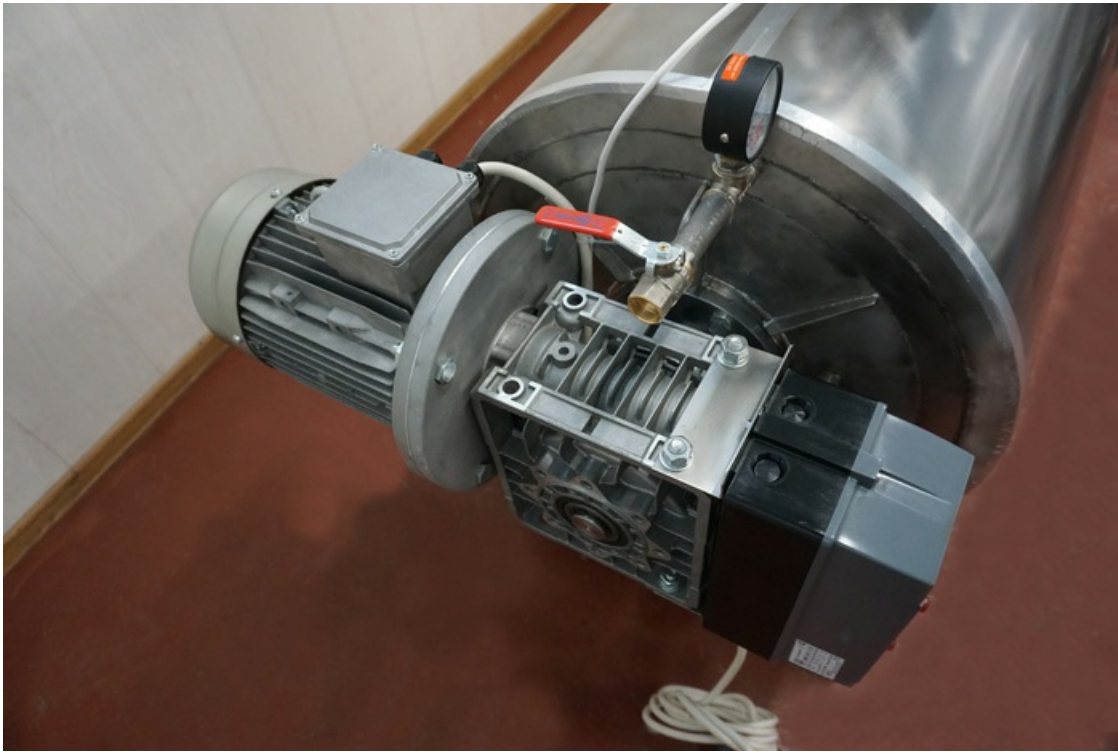




Технические характеристики:

Объем, не менее, л	100
Коэффициент заполнения, не более	0,8
Количество лопастей вымешивающего устройства, шт.	6
Рабочая температура, °C	85
Время плавления, не менее, мин	15
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	5,0
Потребление пара, не более, кг/ч	100
Частота вращения мешалки, об/мин	70
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	3,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1200
Масса, не более, кг	200

Удаление готового продукта осуществляется посредством реверсного вращения двигателя через имеющийся в нижней части корпуса затвор из нержавеющей стали Ду-100. Нагрев сырной массы происходит за счет подачи пара в цилиндрическую "рубашку" плавителя. Температура продукта внутри плавителя измеряется биметаллическим термометром. Расположенный сверху корпуса люк для загрузки компонентов имеет блокировку, отключающую двигатель мотор-редуктора в случае открывания люка во время работы плавителя. Плавитель сыра (сыроплавитель) выполнен из пищевой нержавеющей стали.









info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд