

Коммерческое предложение

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-01(Н)

Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-100(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	110
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, не более, кВт	19,0
Габаритные размеры, не более, мм	1000x1450x1600
Масса, не более, кг	190