

Коммерческое предложение

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-02П(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-072-200П(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.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	40
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Установленная мощность, кВт	2,0
Габаритные размеры, не более, мм	1150x1550x1650
Масса, не более, кг	230

Выпускаются модули марки ИПКС-056-02(Н), в состав которых входит ванна с электрическим нагревом ИПКС-072-200(Н). В состав модуля может быть включен насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) большей производительности ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд