

Коммерческое предложение

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-03(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-072-350(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	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	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	49,0
Габаритные размеры, не более,	1300x1600x1800
Масса, не более, кг	300

Выпускаются модули марки ИПКС-056-03П(Н), в состав которых входит ванна паровая ИПКС-072-350П(Н). В состав модуля может быть включен насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) большей производительности ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.