

## Коммерческое предложение

# Модуль технологический универсальный ИПКС-056-03П(Н)

Предназначен для получения пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-350П(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 | 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   | 55             |
| Установленная мощность, кВт                                       | 2,0            |
| Габаритные размеры, не более, мм                                  | 1300x1600x1800 |
| Масса, не более, кг   | 300            |

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

С уважением, Европактрейд