

Коммерческое предложение

Бланширователь ИПКС-073-02-150(Н)



Данное оборудование предназначено для проведения тепловой обработки, включая бланширование и варку, различных продуктов, включая плодоовощную, мясную и рыбную продукцию. Для обеспечения удобства в работе, оно может быть оснащено двумя сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) вместимостью 37 литров каждая, а также приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую можно установить корзины с продуктом, прошедшим термическую обработку, для стекания и сбора жидкости.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и поддерживать температуру теплоносителя на протяжении необходимого времени. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали, обеспечивающей гигиеничность и долговечность оборудования.

Производительность, кг/ч	120
Объем ванны, не менее, л	150
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1050x600x950
Масса, не более, кг	75
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1120x670x1050
Масса в упаковке, не более, кг	85

Цена - 261254.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд