

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 1000 литров, паровая) ИПКС-072-1000П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 1000 литров) предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Охлаждение производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-1000-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1850
Масса, не более, кг	385

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем

самым достигается экономия электроэнергии;

2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;

3. Инжектор пара;

4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;

5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);

6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;

7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);

8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);

9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд