

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, паровая, откидная рама) ИПКС-072-200МП(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 200 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 продукта производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	70
Тип мешалки	рамная, съемная
Частота вращения мешалки, об/мин	28
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1150x9000x1400
Масса, не более, кг	160
Отличительными особенностями модификации ванны длительной пастеризации ВДП на 200 литров ИПКС-072-200М(Н) являются:	

- Наличие двух съемных крышек и откидывающейся рамы, на которой закреплен мотор-редуктор привода мешалки, обеспечивающее возможность полного доступа к рабочему объему ванны на требуемых

технологических этапах и позволяющее широко использовать ванны данной модели также и в сыроделии;

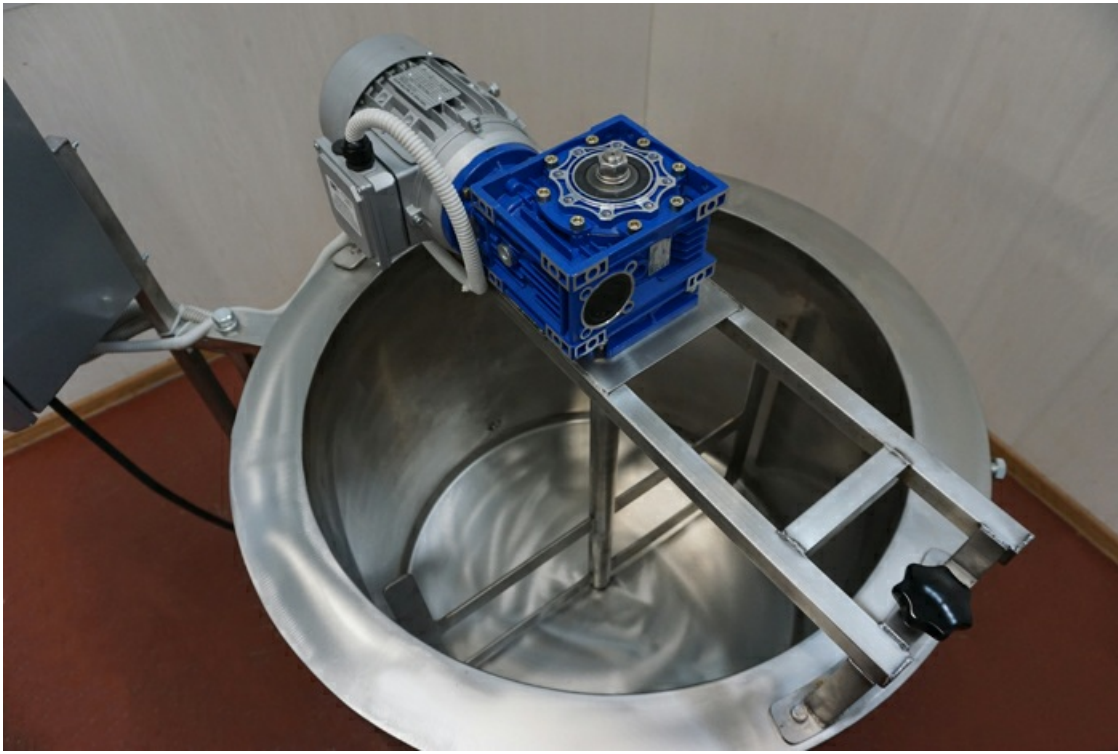
- Легкосъемная рамная мешалка, обеспечивающая перемешивание продукта в горизонтальной плоскости с минимальным зазором от лопастей мешалки до стенки ванны.

Также данная ВДП наряду с серийно выпускаемыми моделями имеет следующие качества:

- Ванна двустенная. Все элементы конструкции выполнены из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
- Блок управления автоматический с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
- Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки. Вал мешалки имеет манжету, исключающую попадание технической смазки в продукт;
- Сливной кран Ду-50 (пищевая нержавеющая сталь);

Выпускаются модели ванн длительной пастеризации ВДП с рамной мешалкой с электрическим ИПКС-072-200М(Н) или паровым нагревом ИПКС-072-200МП(Н).







info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд