

Коммерческое предложение

Ванна длительной пастеризации (ВДП 350 литров, паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-350-01П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 350 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. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220

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. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350-01(Н));
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).









info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд