

Коммерческое предложение

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-05П(Н)

Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-1000П(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. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, 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 трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, не более,	1750x2100x1850
Масса, не более, кг	455

С уважением, Европактрейд