

Коммерческое предложение

Бланширователь ИПКС-073-02(Н)



Это оборудование предназначено для обработки плодоовощной, мясной и рыбной продукции путем теплового воздействия, такого как бланширование или варка. Для обеспечения удобства использования оно может быть оснащено двумя сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) вместимостью 13 литров каждая, а также приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую можно установить корзины с продуктом, который уже прошел тепловую обработку, для сбора и стекания жидкости.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и обеспеченную боковой термоизоляцией. В дне ванны размещены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет установить и поддерживать заданную температуру теплоносителя в течение продолжительного времени. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Производительность, кг/ч	60
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	9.0
Габаритные размеры, не более, мм	900x600x950
Масса, не более, кг	60
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	940x620x1010
Масса в упаковке, не более, кг	70

Цена - 200146.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд