

Бланширователь ИПКС-073-02(Н)

Описание: Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться двумя сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью по 13 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.



Цена: 173549 руб.

Характеристики	
Объем ванны,	75
Производительность,	60 кг/ч
Диапазон рабочих температур,	°С70-95У
Рабочий объем ванны, не более, л40	не более, л40
становленная мощность, не более,	кВт9,0

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23