

Бланширователь ИПКС-073-02-150(Н)

Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться двумя сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) (емкостью по 37 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 теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.



Цена: 261254 руб.

Характеристики

Масса, не более, кг	75
Объем ванны, не менее, л	150
Производительность, кг/ч	120
Масса в упаковке, не более, кг	85
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Габаритные размеры, не более, мм	1050x600x950
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1120x670x1050

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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