

Ванна длительной пастеризации (ВДП 100 литров, электрическая) ИПКС-072-100(Н)

Электрическая ванна длительной пастеризации (ВДП на 100 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. Охлаждение продукта производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. 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 (пищевая нержавеющая сталь); 3. Встроенные электронагреватели; 4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»; 5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь); 6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки; 7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь); 8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь); 9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).



Цена: 325242 руб.

Характеристики	
Масса, не более, кг	130
Объем ванны, не менее, л	110
Установленная мощность, кВт	16,0
Масса в упаковке, не более, кг	140
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1600
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	60
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	870x840x1350
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95

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