

Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, паровая) ИПКС-072-200П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 200 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 производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-200-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. 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 из пищевой нержавеющей стали; 3. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200-01(Н)); 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: 369062 руб.



Характеристики	
Масса, не более, кг	160
Объем ванны, не менее, л	220
Установленная мощность, кВт	1,0
Масса в упаковке, не более, кг	185
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Характеристики

Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x1100x1600
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35

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