Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 1000 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 промышленностях. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/vanna-dlitelnoi-pasterizatsii-vdp-200-litrov-parovaia-okhl-zmeevik-ipks-072-200-01p-n/

Цена: 410942.00 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

Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
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 - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.