

Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, паровая, рамная мешалка) ИПКС-072-200МП(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 продукта производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. Отличительными особенностями модификации ванны длительной пастеризации ВДП на 200 литров ИПКС-072-200М(Н) являются: - Наличие двух съемных крышек и откидывающейся рамы, на которой закреплен мотор-редуктор привода мешалки, обеспечивающее возможность полного доступа к рабочему объему ванны на требуемых технологических этапах и позволяющее широко использовать ванны данной модели также и в сыроделии; - Легкосъемная рамная мешалка, обеспечивающая перемешивание продукта в горизонтальной плоскости с минимальным зазором от лопастей мешалки до стенки ванны. Также данная ВДП наряду с серийно выпускаемыми моделями имеет следующие качества: - Ванна двустенная. Все элементы конструкции выполнены из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии; - Блок управления автоматический с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»; - Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки. Вал мешалки имеет манжету, исключающую попадание технической смазки в продукт; - Сливной кран Ду-50 (пищевая нержавеющая сталь); Выпускаются модели ванн длительной пастеризации ВДП с рамной мешалкой с электрическим ИПКС-072-200М(Н) или паровым нагревом ИПКС-072-200МП(Н).



Цена: 422980 руб.

Характеристики

Характеристики	
Тип мешалки	рамная, съемная
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	1150x9000x1400

Характеристики

Частота вращения мешалки, об/мин	28
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	70

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