

## Ванна длительной пастеризации (ВДП 350 литров, электрическая, рамная мешалка) ИПКС-072-350М(Н)

Электрическая ванна длительной пастеризации (ВДП на 350 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 350 литров ИПКС-072-350М(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-072-350М(Н) или паровым нагревом ИПКС-072-350МП(Н).



**Цена: 500500 руб.**

Характеристики	
Тип мешалки	рамная, съемная
Масса, не более, кг	210
Объем ванны, не менее, л	380
Масса в упаковке, не более, кг	230
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1000x1500
Частота вращения мешалки, об/мин	28

## Характеристики

Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1250x1250x1470
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**