

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

Паровая 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

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/vanna-dlitelnoi-pasterizatsii-vdp-350-litrov-parovaia-ramnaia-meshalka-ipks-072-350mp-n/>

Цена: 475106.00 руб.



### Характеристики

Тип мешалки	рамная, съемная
Масса, не более, кг	210
Объем ванны, не менее, л	380
Установленная мощность, кВт	1,0
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1000x1500
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
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 - [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.