

Ванна длительной пастеризации (ВДП 630 литров, паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-630-01П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 630 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. 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-630-litrov-parovaia-okhl-zmееvik-ipks-072-630-01p-n/>

Цена: 645600.00 руб.



Характеристики

Масса, не более, кг	320
Объем ванны, не менее, л	700
Установленная мощность, кВт	1,0
Масса в упаковке, не более, кг	350
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1700x1500
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
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	1600x1600x1560
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90

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.