

## Ванна длительной пастеризации (ВДП 630 литров, паровая, рамная мешалка) ИПКС-072-630МП(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. Охлаждение продукта производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. Отличительными особенностями модификации ванны длительной пастеризации ВДП на 630 литров ИПКС-072-630МП(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, выполнена 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-100 (пищевая нержавеющая сталь); Выпускаются модели ванн длительной пастеризации ВДП с рамной мешалкой с электрическим ИПКС-072-630М(Н) или паровым нагревом ИПКС-072-630МП(Н).



**Цена: 622730 руб.**

Характеристики	
Тип мешалки	рамная, съемная
Масса, не более, кг	320
Объем ванны, не менее, л	700
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1300x1700
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Частота вращения мешалки, об/мин	35

## Характеристики

Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Максимальная температура нагрева продукта, °C	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 - [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**