

Ванна длительной пастеризации (ВДП 1000 литров, паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-1000-01П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 1000 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 помощью замкнутых охлаждающих систем. В стоимость ванны для пастеризации входит: 1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии; 2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали; 3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модель без змеевика - ИПКС-072-1000П(Н)); 4. Инжектор пара; 5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»; 6. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь); 7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки; 8. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь); 9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь); 10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).



Цена: 727650 руб.

Характеристики	
Масса, не более, кг	385
Объем ванны, не менее, л	1100
Установленная мощность, кВт	1,0
Масса в упаковке, не более, кг	415
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1350x1850
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Расход хладагента через змеевик, л/ч	3000

Характеристики

Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1600x1800x1900
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110

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