

## Ванна сыродельная (котел сыроварочный, сыроварня промышленная, паровая) ИПКС-022П(Н)

Ванна сыродельная (сыроварня промышленная, котел сыроварочный) на 700 литров предназначена для получения и обработки сырного зерна при производстве мягких и твердых сыров. Ванна для производства сыра оснащена вращающейся планетарной лирой для резки сырного сгустка, постановки и вымешивания сырного зерна. Имеет две съемные одностенные крышки, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, форсунку для циркуляционной мойки, сливной нержавеющей кран диаметром 100 мм и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Нагрев продукта осуществляется паровым инжектором или блоком встроенных ТЭНов (модель ИПКС-022(Н)). Ванна сыродельная (сыроварня промышленная, котел сыроварочный) выполнена из пищевой нержавеющей стали.



**Цена: 699720 руб.**

### Характеристики

|  |                |
|--|----------------|
| Масса, не более, кг                                      | 450            |
| Объем ванны, не менее, л                                 | 850            |
| Установленная мощность, кВт                              | 2,0            |
| Масса в упаковке, не более, кг                           | 470            |
| Диаметр сливного отверстия, мм                           | 100            |
| Рабочий объем ванны, не более, л                         | 700            |
| Частота вращения водила, об/мин                          | 1,0            |
| Габаритные размеры, не более, мм                         | 2100x1450x2100 |
| Частота вращения мешалки, об/мин                         | 14             |
| Время нагрева продукта до 60°C, мин                      | 60             |
| Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см               | 1,0            |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм              | 2200x1500x2200 |
| Максимальная температура нагрева продукта, °C            | 60             |
| Расход пара на нагревание продукта до 60°C, не более, кг | 50             |

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**