

Ванна творожная ИПКС-021-2500П(Н)

Данное оборудование предназначено для сквашивания молока при производстве различных видов творога. Ванна для производства творога оснащена одностенной крышкой и инжектором для подачи пара в рубашку ванны. Слив обработанного продукта осуществляется через дисковый затвор и отвод Ду-100. Ванна творожная выполнена из пищевой нержавеющей стали.



Цена: 473890 руб.

Характеристики

Характеристики	
Масса, не более, кг	430
Объем ванны, не менее, л	2750
Масса в упаковке, не более, кг	450
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Рабочий объем ванны, не более, л	2500
Габаритные размеры, не более, мм	3600x1200x1100
Объем водяной рубашки, не более, л	235
Расход пара на нагрев, не более, кг	120
Присоединительный диаметр подачи пара, G	1/2"
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	3700x1300x1200
Давление пара на входе в ванну, не более, кгс/кв.см	2,0
Время нагрева продукта до температуры сквашивания, мин	30

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