

Плавитель (для сыра, сыроплавитель) ИПКС-070(Н)

Данное оборудование предназначено для смешивания компонентов и плавления сырной массы при производстве плавленого сыра. Плавитель сыра (сыроплавитель) имеет цилиндрический корпус, вокруг которого концентрично расположена "паровая рубашка", а внутри, по оси корпуса, установлено вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее эффективное перемешивание расплавленной массы и предотвращающее её налипание на внутренней поверхности корпуса плавителя. Удаление готового продукта осуществляется п

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/plavitel-dlia-syra-syroplavitel-ipks-070-n/>

Цена: 545683.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Объём, не менее, л	100
Масса, не более, кг	200
Рабочая температура, °С	85
Установленная мощность, кВт	3,0
Масса в упаковке, не более, кг	220
Время плавления, не менее, мин	15
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1200

Потребление пара, не более, кг/ч	100
Частота вращения мешалки, об/мин	70
Коэффициент заполнения, не более	0,8
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	5,0
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1250x780x1050
Количество лопастей вымешивающего устройства, шт.	6

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.