

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижневартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

Оборудование емкостное молочное ЭльФ 4М. Техническое описание

Бланширователь (ванна термоусадочная) ИПКС-073-06(Н)

Технические характеристики:

Производительность по загружаемому продукту, циклов/ч	120
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x950
Масса, не более, кг	75



Описание: Данное оборудование предназначено для упаковки в термоусадочную пленку - проведения процесса термоусадки предварительно упакованных в термоусадочную пленку пищевых продуктов. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и на которую укладываются упакованные в термоусадочную пленку продукты. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны бланширователя устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет устанавливать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь (ванна термоусадочная) выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Бланширователь (ванна термоусадочная) ИПКС-073-06-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность по загружаемому продукту, циклов/ч	120
Объем ванны, не менее, л	150

Рабочий объем ванны, не более, л	110
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x950
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для упаковки в термоусадочную пленку - проведения процесса термоусадки предварительно упакованных в термоусадочную пленку пищевых продуктов. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и на которую укладываются упакованные в термоусадочную пленку продукты. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны бланширователя устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет устанавливать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь (ванна термоусадочная) выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1125
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1150x1750
Масса, не более, кг	125



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубков диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-350М(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	390
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1000x850x1300
Масса, не более, кг	70



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-350М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубков диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-630М(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1050x950x1600
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-630М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар) ИПКС-053-200(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	225
Рабочий объем ванны, не более, л	200

Диаметр сливного отверстия, мм	50
Габаритные размеры, не более, мм	850x750x1000
Масса, не более, кг	40



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар) имеет верхнюю двухсекционную крышку. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-1000П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100

Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1850
Масса, не более, кг	385



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-1000-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Инжектор пара;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);

8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-200П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-200-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200-01(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-350П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50

Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-350-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350-01(Н));

4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-630П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1500
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-630-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630-01(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);

8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

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

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Расход хладагента через змеевик, л/ч	3000
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1350x1850
Масса, не более, кг	385



Описание: Данное оборудование предназначено 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).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600

Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено 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» (модели без змеевика - ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200-01(Н));
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;

6. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-350-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено 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» (модели без змеевика - ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350-01(Н));
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-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая

сталь);

9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);

10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-630-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1700x1500
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено 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» (модели без змеевика - ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630-01(Н));
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).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-011(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	125
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, не более, мм	800x900
Масса, не более, кг	110



Описание: Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) предназначена для подогрева или пастеризации молока и сливок, приготовления кисломолочных продуктов, для получения и обработки творожного и сырного сгустков, а также для приготовления многокомпонентных смесей в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.

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. Одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Встроенные электронагреватели;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-100(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	110
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	16,0
Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1600
Масса, не более, кг	130



Описание: Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) 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.

[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 (пищевая нержавеющая сталь);
3. Встроенные электронагреватели;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-200(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-200-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-200П(Н), ИПКС-072-200-01П(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-350(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-350-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-350П(Н), ИПКС-072-350-01П(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-630(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1850x1700
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено 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. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-630-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего 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. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-630П(Н), ИПКС-072-630-01П(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);

8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено 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» (модели без змеевика - ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-200-01П(Н), ИПКС-072-200П(Н)) ;
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-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-350-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено 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» (модели без змеевика - ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-350-01П(Н), ИПКС-072-350П(Н)) ;
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-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-630-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, не более, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1850x1550x1700
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено 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» (модели без змеевика - ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-630-01П(Н), ИПКС-072-630П(Н)) ;
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).

Ванна сыродельная (паровая) ИПКС-022П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	850
Рабочий объем ванны, не более, л	700
Максимальная температура нагрева продукта, °С	60
Время нагрева продукта до 60°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	14
Частота вращения водила, об/мин	1,0

Диаметр сливного отверстия, мм	100
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Расход пара на нагревание продукта до 60°C, не более, кг	50
Установленная мощность, кВт	2,0
Габаритные размеры, не более, мм	2100x1450x2100
Масса, не более, кг	450



Описание: Данное оборудование предназначено 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 выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна сыродельная (электрическая) ИПКС-022(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	850
Рабочий объем ванны, не более, л	700
Максимальная температура нагрева продукта, °C	60
Время нагрева продукта до 60°C, мин	60

Частота вращения мешалки, об/мин	14
Частота вращения водила, об/мин	1,0
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2100x1450x2100
Масса, не более, кг	450



Описание: Данное оборудование предназначено 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 блоком встроенных ТЭНов или паровым инжектором (модель ИПКС-022П(Н)). Ванна сыродельная выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна творожная ИПКС-021-1250П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1350
Рабочий объем ванны, не более, л	1250
Объем водяной рубашки, не более, л	120

Диаметр сливного отверстия, мм	100
Время нагрева продукта до температуры сквашивания, мин	15
Присоединительный диаметр подачи пара, G	1/2"
Давление пара на входе в ванну, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход пара на нагрев, не более, кг	60
Габаритные размеры, не более, мм	2150x1200x1100
Масса, не более, кг	245



Описание: 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.

Ванна творожная ИПКС-021-2500П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	2750
Рабочий объем ванны, не более, л	2500
Объем водяной рубашки, не более, л	235
Диаметр сливного отверстия, мм	100

Время нагрева продукта до температуры сквашивания, мин	30
Присоединительный диаметр подачи пара, G	1/2"
Давление пара на входе в ванну, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход пара на нагрев, не более, кг	120
Габаритные размеры, не более, мм	3600x1200x1100
Масса, не более, кг	430



Описание: 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.

Парафинер (для сыра) ИПКС-073-03(Н)

Технические характеристики:

Производительность по сыру, не более, головок/ч	80
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Масса загружаемого парафина, не более, кг	35
Масса загружаемого продукта, не более, кг	10

Диапазон рабочих температур, °С	150-160
Установленная мощность, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x650x1350
Масса, не более, кг	75



Описание: Данное оборудование предназначено для нагрева и поддержания в нагретом состоянии парафина и других смесей для покрытия сырных головок изолирующим слоем. Конструктивно парафинер представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В объеме ванны установлены ТЭНы, предназначенные для нагрева теплоносителя. Клеммы ТЭНов выведены в электрокоробку, закрепленную сбоку над поверхностью ванны и закрытую съемной крышкой. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и погружать в парафин уложенные на нее сырные головки. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны корпуса парафинера устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет осуществлять нагрев парафина до заданной температуры и поддерживать ее длительное время. Возможно использование парафинера для сыра в качестве термоусадочной ванны при упаковке сыров в

термоусадочную пленку, в этом случае он работает аналогично бланширователю (ванне термоусадочной) ИПКС-073-06(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Парафинер (для сыра) ИПКС-073-03-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность по сыру, не более, головок/ч	160
Объем ванны, не менее, л	150
Рабочий объем ванны, не более, л	90
Масса загружаемого парафина, не более, кг	80
Масса загружаемого продукта, не более, кг	20
Диапазон рабочих температур, °С	150-160
Установленная мощность, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1110x600x950
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для нагрева и поддержания в нагретом состоянии парафина и других смесей для покрытия сырных головок изолирующим слоем. Конструктивно парафинер представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В объеме ванны установлены ТЭНы, предназначенные для нагрева теплоносителя. Клеммы ТЭНов выведены в электрокоробку, закрепленную сбоку над поверхностью ванны и закрытую съемной крышкой. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и погружать в парафин уложенные на нее сырные головки. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с

правой стороны корпуса парафинера устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет осуществлять нагрев парафина до заданной температуры и поддерживать ее длительное время. Возможно использование парафинера для сыра в качестве термоусадочной ванны при упаковке сыров в термоусадочную пленку, в этом случае он работает аналогично бланширователю (ванне термоусадочной) ИПКС-073-06-150(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Плавитель (для сыра) ИПКС-070(Н)

Технические характеристики:

Объем, не менее, л	100
Коэффициент заполнения, не более	0,8
Количество лопастей вымешивающего устройства, шт.	6
Рабочая температура, °С	85
Время плавления, не менее, мин	15
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	5,0
Потребление пара, не более, кг/ч	100
Частота вращения мешалки, об/мин	70
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	3,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1200
Масса, не более, кг	200



Описание: Данное оборудование предназначено для смешивания компонентов и плавления сырной массы при производстве плавленого сыра. Плавитель сыра 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 посредством реверсного вращения двигателя через имеющийся в нижней части корпуса затвор из нержавеющей стали Ду-100. Нагрев сырной массы происходит за счет подачи пара в цилиндрическую "рубашку" плавителя. Температура продукта внутри плавителя измеряется биметаллическим термометром. Расположенный сверху корпуса люк для загрузки компонентов имеет блокировку, отключающую двигатель мотор-редуктора в случае открывания люка во время работы плавителя. Плавитель сыра выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Плавитель (жиротопка для масла, жира) ИПКС-070-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны плавителя, не менее, л	400
Суммарная масса загружаемых блоков, не более, кг	200
Объем пространства для приема расплавленного жира, не более, л	250
Температура плавления, не более, °С	140
Рабочее давление пара на входе, не более, кгс/кв.см	5,0
Потребление пара, не более, кг/ч	50
Размеры загружаемых блоков жира, не более, мм	390x250x250
Габаритные размеры, не более, мм	1500x950x700
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для плавления блоков сливочного масла, растительных жиров и глазурей на жировой основе. Плавитель жира (жиротопка) представляет собой прямоугольную ванну, в дне которой, для полного удаления расплавленного продукта самотеком, имеется сливной патрубок с затвором из нержавеющей стали диаметром Ду50. Внутри ванны в горизонтальной плоскости установлен выполненный из трубы квадратного профиля змеевик, который имеет входной штуцер для подачи пара и выходной штуцер для отвода конденсата. Для равномерного распределения нагрузки при укладке блоков расплавляемых продуктов сверху на змеевик устанавливается сетчатая рамка. Плавитель выполнен из пищевой нержавеющей стали.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижевартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70