

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 плодоовощное ЭЛЬФ 4М. Техническое описание

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой) ИПКС-128-500-1П

Технические характеристики:

| | |
|--|------------|
| Объем автоклава, не менее, л | 370 |
| Рабочий объем автоклава, не более, л | 270 |
| Рабочая температура, не более, °С | 130 |
| Рабочее давление, не более, кгс/кв.см | 3,0 |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин | 10 |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не более, мин | 15 |
| Количество корзин для загрузки, шт. | 1 |
| Паровой нагрев: | |
| - рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см | 5,5 |

| | |
|---|---------------|
| - расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг | 50 |
| Установленная мощность, не более, кВт | 0,2 |
| Габаритные размеры, не более, мм | 960x1100x1450 |
| Масса, не более, кг | 450 |



Описание: Данное оборудование предназначено для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный паровой ИПКС-128-500-1П комплектуется одной вертикально устанавливаемой в корпусе корзиной. Вместимость автоклава: по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 150 шт., 1000 мл – 95 шт., 3000 мл – 30 шт.; по жестяным банкам No 21 – 700 шт., No 39 – 462 шт., No 6 – 383 шт., No 3 – 380 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется паром (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500-1). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая находящуюся в автоклаве воду.

Автоклав имеет электронный блок управления для установки параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой) ИПКС-128-500П**Технические характеристики:**

| | |
|--|-----------------------|
| Объем автоклава, не менее, л | 650 |
| Рабочий объем автоклава, не более, л | 550 |
| Рабочая температура, не более, °С | 130 |
| Рабочее давление, не более, кгс/кв.см | 3,0 |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин | 15 |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не более, мин | 25 |
| Количество корзин для загрузки, шт. | 2 |
| Паровой нагрев: | |
| - рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см | 5,5 |
| - расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг | 80 |
| Установленная мощность, не более, кВт | 0,2 |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1500x1100x1800 |
| Масса, не более, кг | 600 |



Описание: Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный паровой ИПКС-128-500П комплектуется двумя вертикально устанавливаемыми в корпусе корзинами. Вместимость автоклава: по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 300 шт., 1000 мл – 190 шт., 3000 мл – 60 шт.; по жестяным банкам No 21 – 1400 шт., No 39 – 924 шт., No 6 – 767 шт., No 3 – 760 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется паром (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500). После

завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая находящуюся в автоклаве воду.

Автоклав имеет электронный блок управления для установки параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, электрический) ИПКС-128-500

Технические характеристики:

| | |
|---|-------------|
| Объем автоклава, не менее, л | |
| Рабочий объем автоклава, не более, л | |
| Рабочая температура, не более, °С | |
| Рабочее давление, не более, кгс/кв.см | |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при первом уровне заполнения, не более, мин | |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин | |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не более, мин | |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не более, мин | |
| Количество корзин для загрузки, шт. | |
| Установленная мощность, не более, кВт | |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1500 |
| Масса, не более, кг | |



Описание: Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный электрический ИПКС-128-500 комплектуется двумя вертикально устанавливаемыми в корпусе корзинами. Вместимость автоклава: по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 300 шт., 1000 мл – 190 шт., 3000 мл – 60 шт.; по жестяным банкам No 21 – 1400 шт., No 39 – 924 шт., No 6 – 767 шт., No 3 – 760 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется ТЭНами (либо паром, подаваемым через инжектор, в модели ИПКС-128-500П). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая его внутренний объем. Автоклав имеет электронный блок управления для задания параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

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 |



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. Съемная 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 |



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. 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-072-630-01П(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. Съемная 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 |



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. 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 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. Съемная 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).

Бланширователь ИПКС-073-02(Н)

Технические характеристики:

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Производительность, кг/ч | 60 |
| 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 | 900x600x950 |
| Масса, не более, кг | 60 |



Описание: Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью 14 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Бланширователь ИПКС-073-02-150(Н)

Технические характеристики:

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Производительность, кг/ч | 120 |
| Объем ванны, не менее, л | 150 |
| Рабочий объем ванны, не более, л | 100 |
| Диапазон рабочих температур, °С | 70-95 |
| Установленная мощность, не более, кВт | 15,0 |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1050x600x950 |
| Масса, не более, кг | 75 |



Описание: Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться двумя сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) (емкостью 40 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01(Н)

Технические характеристики:

| | |
|---|---------|
| Производительность: | |
| – по картофелю фри, кг/ч | 25 |
| – по мучным изделиям, кг/ч | 45 |
| Объем ванны, не менее, л | 75 |
| Объем заливаемого масла, не более, л | 40 |
| Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг | 3 |
| Диапазон рабочих температур, °С | 140-190 |

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Установленная мощность, не более, кВт | 9,0 |
| Габаритные размеры, не более, мм | 900x600x950 |
| Масса, не более, кг | 60 |



Описание: Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью 20 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно профессиональная промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя.

Производственная фритюрница и корзины к ней выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01-150(Н)

Технические характеристики:

| | |
|---|--------------|
| Производительность: | |
| – по картофелю фри, кг/ч | 50 |
| – по мучным изделиям, кг/ч | 90 |
| Объем ванны, не менее, л | 150 |
| Объем заливаемого масла, не более, л | 90 |
| Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг | 10 |
| Диапазон рабочих температур, °С | 140-190 |
| Установленная мощность, не более, кВт | 15,0 |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1050x600x950 |
| Масса, не более, кг | 75 |



Описание: Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) (емкостью 40 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом. Конструктивно профессиональная промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное

время поддерживать температуру теплоносителя. Производственная фритюрница и корзины к ней выполнены 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 | 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