

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	Нижневартковск +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 рыбоперерабатывающее 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.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом загрузки-выгрузки корзин марки ИПКС-128-500МВ.

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.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом загрузки-выгрузки корзин марки ИПКС-128-500МВ.

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

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 при первом уровне заполнения, не более, мин	15
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин	35
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не более, мин	25
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не более, мин	60
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Установленная мощность, не более, кВт	45,0
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 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.

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

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 при первом уровне заполнения, не более, мин	10
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин	25
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не более, мин	15
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не более, мин	40
Количество корзин для загрузки, шт.	1
Установленная мощность, не более, кВт	45,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x1100x1450
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 электрический ИПКС-128-500-1 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 ТЭНами (либо паром, подаваемым через инжектор, в модели ИПКС-128-500-1П). 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 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 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 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 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).

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