

Ванна длительной пастеризации Г2-ОТ2-А для пищевых продуктов



Полтава, Україна

Ванна длительной пастеризации Г2-ОТ2-А, емкость – 1000 л, / 2200 л н/ж

Устройство:

Ванна длительной пастеризации (ВДП) представляет собой трёхстенную ёмкость (из нержавеющей стали), состоящую из рабочей зоны, рубашки, теплоизоляции и облицовки, снабженная устройствами для залива и слива продукта, мешалкой, датчиками контроля уровня, температуры и пультом управления. Нагрев и поддержанием необходимой температуры продукта, может обеспечиваться, как встроенными тэнами (электро нагрев), которые расположены в пространстве между наружной и внутренней стенами водяной рубашке ВДП, так и паром (паровой нагрев). Охлаждение производится холодной, проточной или ледяной водой в зависимости от технического задания заказчика (возможна работа под давлением). Пульт управления позволяет задавать и поддерживать автоматически необходимые режимы работы ванны длительной пастеризации.

Назначение:

Ванна длительной пастеризации (ВДП) предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких и вязких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности

Price: **80 800 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Хитько Юрий

0663813100