



Мини сыроварня типа ВДПС

Мини сыроварня (ВДПС) - основная деталь в производстве сыра. Ванна представляет собой термоизолированную емкость со специальным контуром нагрева и охлаждения с открытым или закрытым верхом. Сыроварня изготавливается из пищевой нержавеющей стали AISI 304. Так же в нее входит лопастная мешалка, и лира для перемешивания продукта. Датчик температуры молока и датчик температуры водяной рубашки способствуют более удобному использованию оборудования. Максимальная температура нагрева сырья составляет 95 °С. Внешняя рубашка, заполненная пенополиуретаном или изолоном, позволяет сохранить тепло и способствует экономии электроэнергии. Мощность привода миксера составляет 0,18 кВт, а частота вращения 35 об/мин. Используемое напряжение составляет 380 В. Возможность отключать функцию "Пастеризация", - позволяет изготавливать сорта сыров из не пастеризованного молока.

Технические характеристики

Сыроварня	50	75	100	200	250	300	350	400	500	600	800	1000	1500
Объем, л	50	75	100	200	250	300	350	400	500	600	800	1000	1500
Мощность, кВт	15	15	15	30	30	30	30	30	30	45	45	45	50
Кол-во ТЭН, шт	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3
Диаметр трубопровода подачи воды, G	3/4												
Диаметр переливной трубы Ду, мм	32												
Диаметр сливной трубы Ду, мм	80												
Устанавливаемая мощность, кВт	10,2	10,2	10,2	16,2	20,1	26,1	26,1	32,1	38,1	47,2	47,2	47,2	47,2
Габаритные размеры:													
- длина, мм	700	800	900	1000	1000	1100	1200	1200	1200	1300	1300	1500	1600
- ширина, мм	600	600	700	800	800	900	900	1000	1000	1100	1100	1300	1400
- высота, мм	1110	1200	1200	1300	1400	1400	1500	1500	1600	1600	1700	1800	1900
Масса, кг	88	95	106	142	158	173	188	199	224	246	288	327	414
Цена, тыс.руб.	208	219	228	240	266	276	287	301	332	353	385	424	503