



сигнализацией.

Творожная ванна

Ванна творожная – неотъемлемая часть оборудования при производстве творога традиционным способом. Эти резервуары используют для сквашивания нормализованного или обезжиренного молока путем добавления в него молочнокислых бактерий. Принцип ее действия заключается в том, что в ней молоко можно нагревать и охлаждать до нужной температуры.

Стандартное исполнение:

Внутренняя емкость с радиальной отбортовкой Aisi 304 2-3 мм; обшивка Aisi 430 1.5мм; Сливной затвор AISI-304; Ножки-опоры из нерж.стали Aisi 304; теплоизоляция от 30 мм .Подъемные крышки . Мах температура нагрева 95°C; Мах температура нагрева рубашки 98 °C Расстояние от крана до пола 300 мм .

Пульт управления: Нагрев и поддержание температуры, таймер с звуковой

Технические характеристики.

Объем,л	Мощ-ть ТЭН, кВт 380В	Потреб,мощ, кВт	Сливной затвор Ду,мм	Подача воды Ду,мм	Переливная труба Ду,мм	Масса, кг	Высота от поля до края емкости,мм	Обшивка AISI 304	Цена, Руб.
100	10	10,3	80	20	32	82	800	5	118
200	10	10,3	80	20	32	105	800	6	141
300	10	10,3	80	20	32	121	900	7	159
400	12	12,3	80	20	32	139	900	8	176
500	15	15,3	80	20	32	151	1020	10	190
600	10*2	20,3	80	20	32	166	1100	9	209
800	12*2	24,4	80	20	32	182	1240	13	252
1000	15*2	30,4	80	20	32	206	1240	15	279

Цены указаны без учета НДС.

Доставка товара рассчитывается отдельно.

Светлана 8-982-993-76-43
Александр 8-912-871-99-94
Сергей 8-982-815-01-34