



Ванна длительной пастеризации ВДП

Ванна представляет собой термоизолированную емкость со специальным контуром нагрева и охлаждения с открытым или закрытым верхом. ВДП устанавливается на четырех опорах. Изготавливается из пищевой нержавеющей стали AISI 304. Так же в нее входит лопастная мешалка, для перемешивания продукта. Датчик температуры молока и датчик температуры водяной рубашки способствуют более удобному использованию оборудования. Максимальная температура нагрева сырья составляет 85 °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 380В.

Технические характеристики

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	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Диаметр переливной трубы, мм	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Диаметр сливной трубы, мм	40	40	40	40	40	40	50	50	50	50	50	50	50
Устанавливаемая мощность, кВт	15,2	15,2	15,2	30,2	30,2	30,2	30,2	30,2	30,2	45,2	45,2	45,2	45,2
Габаритные размеры:													
- длина, мм	700	800	900	1000	1000	1000	1000	1200	1200	1300	1300	1500	1600
- ширина, мм	640	600	700	800	800	900	1000	1000	1000	1100	1100	1300	1400
- высота, мм	1110	1200	1200	1300	1400	1400	1540	1500	1600	1600	1700	1800	1900
Масса, кг	90	95	106	142	158	173	173	199	224	246	288	327	414
Цена, тыс. руб.	157	169	181	213	238	250	268	274	311	331	367	413	501