



ООО "Аграрные технологии"

Юр. адрес: 427011, УР, Завьяловский р-н, ГСК Автомобилист-1, стр. 252
Почт. адрес: 426039, УР, г. Ижевск, ул. Воткинское шоссе 174
ИНН/КПП: 1840024263/184101001, Р/с: 40702810968000002813
К/с: 30101810400000000601 БИК: 049401601

Контакты
e-mail: at.18@bk.ru
тел: +7(3412)333-805
сайт: www.at-18.ru

Ванна длительной пастеризации типа ВДП

Ванна длительной пастеризации, в дальнейшем ВДП, предназначена для нагрева и/или охлаждения молока или сливок, с целью пастеризации и/или приготовления кисломолочных продуктов.

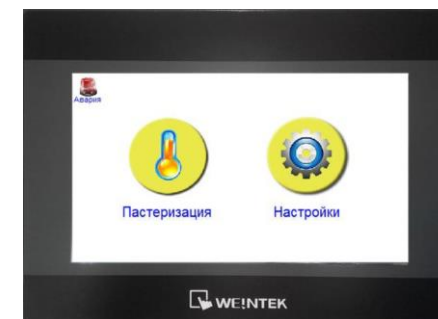


Технические характеристики стационарных пастеризаторов серии ВДП.

Рабочая вместимость, л	75	100	200	250	300	400	500	600	800	1000	1200	1500	2000
Мощность и тип м/редуктора, кВт	NMRW 40 - 0,18кВт/ч			NMRW 50 - 0,25кВт/ч				NMRW 63 - 0,4кВт/ч					
Частота вращения мешалки, об/мин	25												
MAX T°C нагрева	95												
Диаметр трубопровода подачи воды, G"	3/4												
Диаметр переливной трубы, Ду	32												
Диаметр сливного крана продукта, Ду	50												
Расстояние от пола до крана, мм	300												
ТЭН, кВт/ч, 380В	9	9	15	9*2	12*2	15*2	12*3	15*3					15*3
Время нагрева 5->60°C, мин*	50	60	70	70	65	70	70	70	90	110	130	160	160
Общая потребляемая мощность, кВт/ч	9,7	9,7	15,7	18,75	26,7 5	32,7 5	38,7 5	47,9					67,7
Масса, кг	95	106	142	158	173	199	224	246	288	327	363	414	481
Длина, мм	800	900	1000	1000	1100	1200	1200	1300	1300	1500	1500	1600	1700
Ширина, мм	600	700	800	800	900	1000	1000	1100	1100	1300	1300	1400	1500
Высота, мм	1200	1200	1300	1400	1400	1500	1600	1600	1700	1800	1900	1900	2000
Высота от пола до края емкости, мм	750	750	850	950	950	1050	1150	1150	1250	1350	1450	1550	1760
Стоимость, тыс. руб.	154	160	182	196	214	235	258	280	305	320	352	398	427

Устройство и принцип работы ВДП.

- ВДП состоит из ванны (AiSi 304 2мм), корпуса (AiSi 304 2мм) и облицовки(AiSi 304 1,5мм). ВДП устанавливается на четырех опорах. Перемешивание продукта осуществляется миксером управляемый мотор-редуктором (пр-во Россия).
- Ванна заполняется продуктом, а водяная рубашка (межстенное пространство) между корпусом и ванной заполняется водой через вентиль шаровой 3/4" до уровня переливной трубы. Контроль за температурой воды в рубашке ванны длительной пастеризации осуществляется в автоматическом режиме при помощи датчика температуры и клапана подачи воды установленного на входе(управляется контроллером). Для ускорения теплообмена включается миксер.
- Контроль и регулирование температуры продукта осуществляется системой, состоящей из датчика температуры и измерителя температуры, который в процессе работы показывает текущую температуру продукта.
- Охлаждение продукта осуществляется путем вытеснения горячей воды из межстенного пространства ледяной водой, со сливом в канализацию через переливную трубу.



- Слив готового продукта - через затвор дисковый Ду50.
- **ВДП работает в полностью автоматическом режиме.**

Сенсор СТАНДАРТ ВДП

ОПЦИИ:

- ОПЦИЯ №1.** Автоматическая промывка емкости +80 тыс.руб.
ОПЦИЯ №2. Пистолет для розлива продукта..... +28тыс.руб.
ОПЦИЯ №3. Раздельная рубашка+15 тыс. руб.
ОПЦИЯ №4. Змеевик вместо электрических тэнов..... цена не меняется.
ОПЦИЯ №5. Змеевик вместе с электрическими тэнами..... + 21 тыс. руб.
ОПЦИЯ №6. Барботёр под пар вместо электрических тэновцена не меняется.
ОПЦИЯ № 7. Соленоид на пар+ 16 тыс. руб.
ОПЦИЯ № 8. Регулировка частоты оборотов мешалки+ 20 тыс. руб.

Срок изготовления 25 рабочих дней с момента предоплаты.