



ООО «СтандартМолоко»

426053 Удмуртская республика, г. Ижевск,
ул. Автономная, 87
тел/факс 8 (3412) 32-00-11, 8-996-693-12-55
e-mail: 18.1tank@bk.ru
www.st-milk.com

Согласно Вашего запроса, предлагаем рассмотреть цены и сроки поставки данного оборудования:



1. Ванна длительной пастеризации (ВДП) – 300 объемом 300л:

Устройство и принцип работы

- ВДП состоит из ванны, корпуса и облицовки. ВДП устанавливается на четырех опорах. Перемешивание продукта осуществляется миксером.
- 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 наличием воды в рубашке ванны длительной пастеризации осуществляется в автоматическом режиме при помощи датчика уровня. 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 молока осуществляется путем вытеснения горячей воды из межстенного пространства ледяной водой, со сливом в канализацию через переливную трубу.
- Слив готового продукта - через затвор дисковый Ду40(50).
- ВДП может комплектоваться доп. оборудованием и универсальным контроллером на сенсорном управлении на котором программируются программы для приготовления сыра, творога и кисломолочные продукты. Цену на доп. комплектацию уточняйте по телефонам или через формы обратной связи.
- Нагрев и поддержание заданной температуры обеспечивают встроенные тены, а охлаждение происходит проточной водой. Тены расположены в водяной рубашке и не контактируют напрямую с продуктом.
- Так же возможно изготовление пастеризаторов с паровым нагревом.

Технические характеристики

№ п/п	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	КОЛ-ВО, ШТ.	ПАРАМЕТРЫ
1	Ванна, рабочий объем, л, марка стали внутренних стенок/толщ., мм марка стали внешней обшивки/толщ., мм	1	300 AISI 304/ 2 AISI 430/1,5
2	Максимальная температура нагрева продукта, t °С		95
3	Время нагрева продукта, мин.		В зависимости от рецептуры продукта
4	Отверстия для слива продукта, Ø мм	1	40
5	Переливная труба (клапан сброса давления), Ø мм	1	40
6	Трубопровод подачи воды, Ø мм	не входит в комплект	1/2(G)
7	Мешалка, частота вращения, об/мин	1	29
8	Мешалка	1	NMRW 040-60/63B
9	Трубчатый электронагреватель (ТЭН), с отдельным включением тип, мощность, кВт	2	ЭВПМ, 15кВт (шаг включения 5кВт)
10	Напряжение питания трехфазное		В 3N~380±10%
11	Частота переменного тока питания		Гц 50±2%
12	Установленная мощность, кВт		30,25
13	Датчик уровня воды в рубашке	1	HR-5
14	Габаритные размеры, мм, не более длина/ширина/высота		1150/950/1400
15	Масса, кг, не более		120

Так же можем изготовить по Вашему техническому заданию.

Срок изготовления 14 рабочих дней

Гарантия 12 мес.

Предоплата 50%, остальные 50% перед отгрузкой

Стоимость – **209 000** руб.

Дополнительно:

- контроллер температуры охлаждения (мин. устанавливаемая температура равна t°
проточной воды) +4000 руб.

- контроллер поддержания температуры продукта +2000 руб.

- контроль температуры воды в рубашке +2000 руб.

- реле напряжения питания +3000 руб.

- лира +7000 руб.

- сенсорная панель управления (для приготовления сыров, творога и т.д.) +60 000 руб.

- частотный преобразователь (регулировка скорости вращения мешалки) +20 000 руб.

С уважением, Васильев Роман 8-996-693-12-55

