



# 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](mailto:18.1tank@bk.ru)  
[www.st-milk.com](http://www.st-milk.com)

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



## 1. Ванна длительной пастеризации (ВДП) – 250 объёмом 250л:

### 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 1/2" 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 ТЭНы, а охлаждение происходит проточной водой. ТЭНы расположены в водяной рубашке и не контактируют напрямую с продуктом.

## Технические характеристики

| №<br>п/п | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                                                                                   | КОЛ-ВО, ШТ.             | ПАРАМЕТРЫ                              |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------|
| 1        | Ванна, рабочий объем, л,<br>марка стали внутренних стенок/толщ., мм<br>марка стали внешней обшивки/толщ., мм | 1                       | 250<br>AISI 304/ 2<br>AISI 430/1,5     |
| 2        | Максимальная температура нагрева<br>продукта, t °С                                                           |                         | 95                                     |
| 3        | Время нагрева продукта, мин.                                                                                 |                         | В зависимости от<br>рецептуры продукта |
| 4        | Отверстия для слива продукта, Ø мм                                                                           | 1                       | 40                                     |
| 5        | Переливная труба (клапан сброса давления),<br>Ø мм                                                           | 1                       | 40                                     |
| 6        | Трубопровод подачи воды, Ø мм                                                                                | не входит в<br>комплект | 1/2(G)                                 |
| 7        | Мешалка,<br>частота вращения, об/мин                                                                         | 1                       | 29                                     |
| 8        | Мешалка                                                                                                      | 1                       | NMRW 040-60/63B                        |
| 9        | Трубчатый электронагреватель (ТЭН),<br>с отдельным включением<br>тип, мощность, кВт                          | 2                       | ЭВПИМ, 15кВт<br>(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<br>длина/ширина/высота                                                      |                         | 1100/800/1350                          |
| 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 – **189 000** 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

