



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01П(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 1000 литров) предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/vanna-dlitelnoi-pasterizatsii-vdp-200-litrov-parovaia-okhl-zmееvik-ipks-072-200-01p-n/>



Цена: 439708.00 руб.

### Характеристики

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Масса, не более, кг              | 160            |
| Объем ванны, не менее, л         | 220            |
| Установленная мощность, кВт      | 1,0            |
| Масса в упаковке, не более, кг   | 185            |
| Диаметр сливного отверстия, мм   | 50             |
| Рабочий объем ванны, не более, л | 200            |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1100x1050x1650 |
| Частота вращения мешалки, об/мин | 35             |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|
| Расход хладагента через змеевик, л/ч                            | 600            |
| Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин                       | 40             |
| Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см                      | 1              |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм                     | 1200x1100x1600 |
| Максимальная температура нагрева продукта, °С                   | 95             |
| Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг | 35             |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.