



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Ванна длительной пастеризации (ВДП 350 литров, паровая, рамная мешалка) ИПКС-072-350МП(Н)

Паровая ванна длительной пастеризации (ВДП на 350 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. Охлаждение продукта производится за счет вытеснения нагретой воды в теплообменной рубашке подаваемой холодной водой. Отличительными особенностями модификации ванны длительной па

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/vanna-dlitelnoi-pasterizatsii-vdp-350-litrov-parovaia-ramnaia-meshalka-ipks-072-350mp-n/>

Цена: 508363.00 руб.



### Характеристики

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Тип мешалки                      | рамная, съемная |
| Масса, не более, кг              | 210             |
| Объем ванны, не менее, л         | 380             |
| Установленная мощность, кВт      | 1,0             |
| Диаметр сливного отверстия, мм   | 50              |
| Рабочий объем ванны, не более, л | 350             |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1250x1000x1500  |

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**

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Частота вращения мешалки, об/мин                                | 28 |
| Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин                       | 40 |
| Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см                      | 1  |
| Максимальная температура нагрева продукта, °С                   | 95 |
| Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг | 70 |

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.