



ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ СЫРНАЯ (ВДПС)



Наличие контроллера в нашей сыроварне дает возможность задавать рецепт приготовления продукта в ручном и в автоматическом режимах. Сыроварня нашего производства прекрасно справится со своей задачей как в условиях перерабатывающих комбинатов, так и в небольших фермерских хозяйствах.



Инженер-технолог
Дмитрий
Владимирович



Наименование единиц измерения

Объём резервуара	75	100	200	250	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Минимальное заполнение, л.	15%											
Максимальное заполнение, л.	75	100	200	250	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Максимальная температура нагрева, (С°)	95°С											
Время нагрева молока с 5°С - 60°С, при температуре окружающей среды +25°С, мин*.	50	60	70	70	65	70	70	70	90	110	130	160
Автоматически поддерживается температура молока при хранении с точностью, °С +/- 1 °С												
Мощность и тип мотор-редуктора, кВт	NMRW 50			NMRW 50 - 0,25 кВт/ч				NMRW 63 - 0,4 кВт/ч				
Частота вращения мешалки, об/мин	25								25			
Расстояние от пола до крана, мм	300								300			
Диаметр трубопровода подачи воды, (G)	¾								¾			
Диаметр сливного крана продукта, (мм)	50								50			
Диаметр переливной трубы, (мм)	32								32			
Общая потребляемая мощность, не более, кВт	9,5	9,5	15,5	18,6	24,6	30,6	36,6	45,7				
Мощность термоэлектронагревателя (ТЭН), 380В, кВт	9	9	15	9*3 шт.	12*2 шт.	15*2шт.	12*3 шт.	15*3 шт.				
Габаритные размеры, мм.												
длина	800	900	1000	1000	1100	1200	1200	1300	1300	1500	1500	1600
ширина	600	700	800	800	900	1000	1000	1100	1100	1300	1300	1400
высота	1200	1200	1300	1400	1400	1500	1600	1600	1700	1800	1900	1900
Масса установки, кг.	95	106	142	158	173	199	224	246	288	327	363	414

* Данные по замерам определены в стандартизованных условиях с применением специального измерительного оборудования. Носят справочно-информационный характер. Эксплуатационной нормой не являются.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Ванна и корпус пастеризатора выполнены из нержавеющей пищевой стали AISi 304 толщиной от 2 мм.
- Облицовка пастеризатора выполнена из нержавеющей пищевой стали AISi 304 толщиной от 1,5 мм.
- Опоры пастеризатора, в количестве 4 шт.- выполнены из нержавеющей стали AISi 304
- Сенсорная панель управления сыроварней IP67 -7 дюймов, с визуализацией режимов работы (ручной/автоматический режим управления)
- Мешалка рамного типа и мешалка-лира в сборе с мотор-редуктором
- Датчик температуры продукта и рубашки теплообмена
- Функция пастеризации продукта (максимальная температура нагрева продукта + 98°С)
- Затвор дисковый для слива продукта Ø80
- Частотный преобразователь

450

единиц продукции
выпущено за семь
лет работы

220

предприятий
приобрело ВДПС
в 2019 г.

4%

изделий отправлено
на экспорт в 2019 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

- 1 Автоматическая промывка емкости: (Насос промывки 300 л/мин.; Моющая головка 360°С; Трубопровод из нержавеющей стали; Программируемый контроллер (настройка по времени); Перистальтический насос в количестве 2 шт.; Клапан ГВС и ХВС; Сливной клапан).
- 2 Пистолет для розлива продукта
- 3 Змеевик вместо электрических тэнов
- 4 Змеевик вместе с электрическими тэнами
- 5 Барботёр с соленоидом под пар вместо электрических ТЭНов.