



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Ванна длительной пастеризации молока (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н)

Данное оборудование предназначено для приготовления заквасок материнских и производственных путем пастеризации молока с последующим его сквашиванием чистыми культурами молочнокислых бактерий. Заквасочник представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмот

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/vanna-dlitelnoi-pasterizatsii-moloka-zakvasochnik-ipks-011-150-3-n/>

Цена: 244846.00 руб.



### Характеристики

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Масса, не более, кг           | 80  |
| При работе с паром:           |     |
| Количество ушатов, шт.        | 2   |
| Установленная мощность, кВт   | 16  |
| - установленная мощность, кВт | 1,0 |

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**

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Масса в упаковке, не более, кг                                             | 106          |
| Объем одного ушата, не менее, л                                            | 22           |
| Габаритные размеры, не более, мм                                           | 800x650x1050 |
| Рабочий объем одного ушата, не более, л                                    | 20           |
| - рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см                               | 1,0          |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм                                | 900x700x1150 |
| Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин               | 60           |
| Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин            | 30           |
| Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С               | 2            |
| Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м | 1            |

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.