

**Бланширователь.**



**Описание:**Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами и приставкой, на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

**Технические характеристики:**

|  |  |
| --- | --- |
| Производительность, кг/ч | **60-120** |
| Объем ванны, не менее, л | **75** |
| Рабочий объем ванны, не более, л | **40-100** |
| Диапазон рабочих температур, °С | **70-95** |
| Установленная мощность, не более, кВт | **9,0** |
|  |  |
|  |  |

Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев.

Оплата 70% - предоплата, 30% - по факту готовности оборудования к отгрузке.

Доставка до Вашего адреса по тарифам транспортной компании, либо самовывоз со склада в городе Ижевске.

С уважением ООО «ЗАВОД ТЕХТАНК»

Тел. 8-800-200-47-73 (Звонок по России бесплатный)