

**Коммерческое предложение**

**на ванну длительной пастеризации (ВДП-Г), нагрев от газового котла**

**![\\Otdel-k-pc\обмен\Обмен Менеджеров\Фотографии\фото обработанные\DSC_0744[1]=50.jpg]()**

**Стандартная Комплектация:**

1)Внутренний бак выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали AISI 304.

2)Оснащен двумя откидными крышками типа «бабочка».

3)Лопастной мешалкой с мотор-редуктором NMRV.

4)На оборудовании установлены два датчика: Датчик температуры продукта и датчик уровня воды в рубашке.

5)Регулируемые ножки выполнены из нержавеющей стали AISI 430.

6)Дно отбортованное (в радиусе).

7)Нагрев от газового котла

8)Шкаф управления с термоконтроллером 2ТРМ1 и включением мешалки.

9)Патрубок слива ДУ32мм

**Назначение:**

- подогрев, пастеризация молока и сливок;

-сквашивание кисломолочных продуктов;

- томление молока

-охлаждение

**Выполняемые операции**:

- нагрев продукта через водяную/панельную рубашку;

- охлаждение продукта через водяную /панельную рубашку

- перемешивание продукта

\*стандартная Комплектация ВДП Homol STANDART:

 Внутренний бак выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали AISI 304-2мм, дно емкости 3мм.отбортованно в радиус, внешняя обшивка 430 -1.5мм Оснащен двумя откидными крышками, либо одной сегментной, также Лопастной мешалкой с Мотор-редуктором NMRV. Теплоизоляция –вспененный пенаполиуретан.

На оборудовании установлены два датчика: Датчик температуры продукта и датчик уровня воды в рубашке. Регулируемые ножки выполнены из нержавеющей стали AISI 430.

**Описание процесса пастеризации:**

1. Залив продукта

2. Задать температуру пастеризации. Нагрев продукта зависит от мощности газового котла (в среднем 60 минут).

3. После нагрева продукта включается режим поддержания заданной температуры.

4. Оператор отключает нагрев и открывает кран с проточной водой.

5. происходит процесс охлаждения продукта.

6. Во время охлаждения на дисплее показана температура продукта на данный момент.

7. Охлаждение проточной водой до 15˚С (до 2-4˚С ледяной водой (необходим генератор ледяной воды, пастеризатор должен быть выполнен с панельной рубашкой).

8. процесс пастеризации окончен

 Материал, из которого изготовлен пастеризатор молока, сертифицирован. Ванна для пастеризации выполнена из нержавеющей стали. Она имеет обшивку, изоляцию, рабочую зону и «рубашку». Рукав заполняется водой, затем включаете тэны, за счет которых и нагревается продукция. Когда процесс прогревания закончен, в «рубашку» подается проточная вода для быстрого охлаждения. Температура контролируется установленными датчиками

Дополнительные комплектации:

1. Моющая головка 5000руб.
2. Соленоидный клапан 15 000руб.
3. Циркуляционный насос 15 000руб.
4. Дисковый затвор 80мм. 10 000руб.
5. Мешалка лира с усиленным мотор редуктором 25 000руб.
6. Мешалка лира ручная 10 000руб