

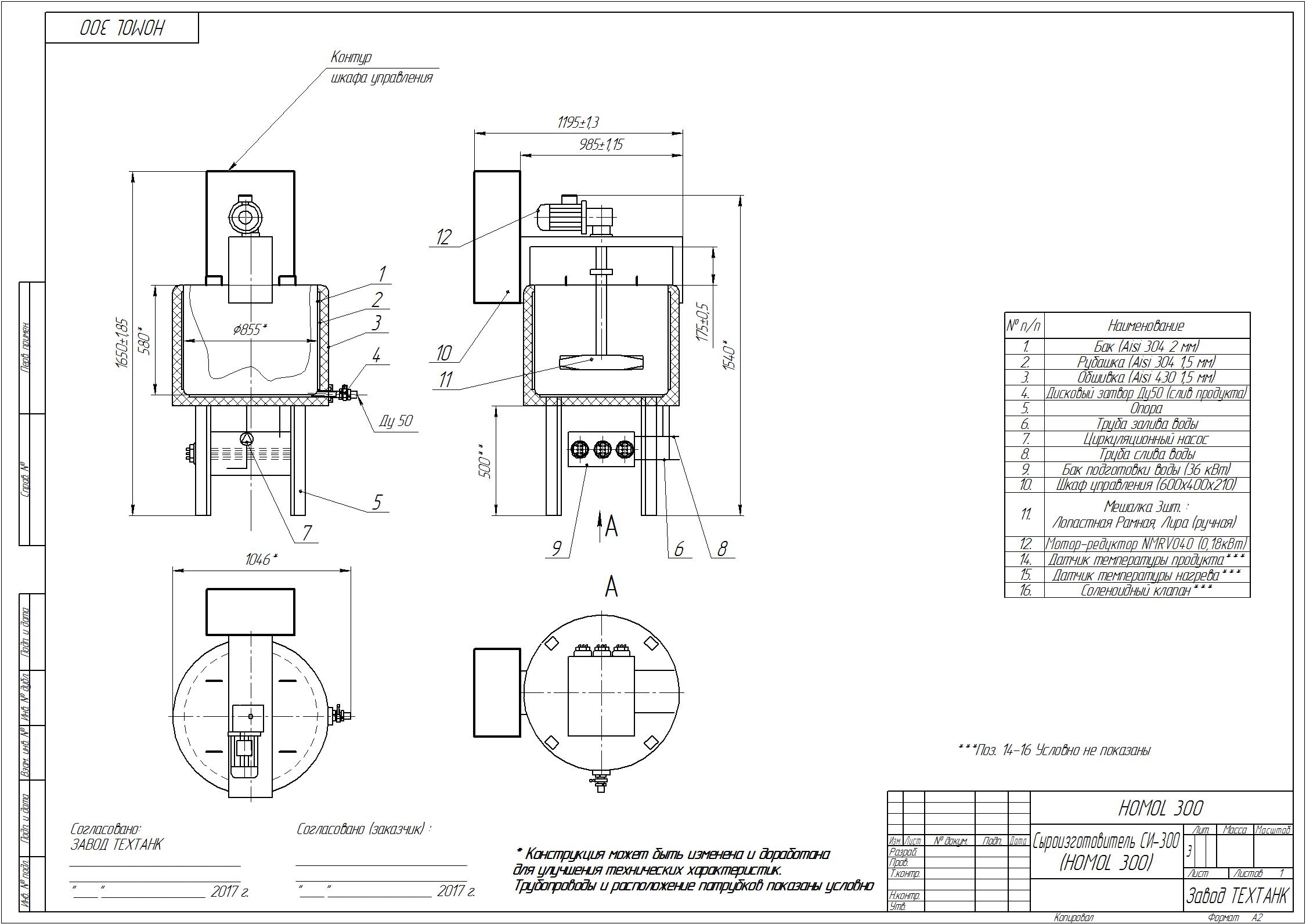
**Коммерческое предложение.**

**Сыроизготовитель 100 литров.**

**\*фото условное**

**Особенности:**

* **-** Теплоизоляция пастеризаторов – вспененный пенополиуретан **экономия эл.энергии до 50%**
* **- Панельная, либо водяная рубашка нагрева/охлаждения**
* **- Нагрев ТЭНами. Мощность 12 кВт**
* **-** Внутренний бак выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали AISI 304 2мм.
* - Обшивка, регулируемые ножки - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,5мм.
* - Оснащен двумя накидными крышками
* - **Увеличенный патрубок слива ДУ80** с дисковым затвором для быстрого опорожнения
* - Флюгерная **Мешалка и Мешалка типа Лира с усиленным** Мотор-редуктором NMRV.
* - Датчик температуры продукта, воды в рубашке и уровня теплоносителя.
* - **Пульт управления полный автомат** на базе промышленного контроллера с сенсорной панелью с ПИД регулятором и с возможностью программирования всех функций Сыроизготовителя такие как температурные режимы, обороты мешалки, направление мешалки, время выдержки и т.п.
* **Либо** Шкаф управления **полуавтомат** с задаваемым циклом нагрева, выдержки и охлаждения
* Либо шкаф управления **стандарт** с термоконтроллером 2 ТРМ 1 с задаваемой температурой нагрева и ее поддержанием



Чертеж условный, для понимания общего конструктива и габаритов\*

Срок изготовления оборудования – 20 рабочих дней.

Оплата – 70/30%

Гарантия – 12 месяцев

С Уважением ООО «ЗАВОД ТЕХТАНК»

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