

Многофункционален съд за мини мандра

ОПИСАНИЕ:

Многофункционалният съд е предназначен за различни технологични операции при производството на млечни продукти. Съдът може да бъде използван като пастьоризатор или сиреноизготвител.

В многофункционалния съд се извършват процесите: загряване, разбъркване, задръжка, охлаждане, заквасване, биологично зреене, подсирване, нарязване на подсирката, обработка на сиренината, делактозация. Изделието представлява закрит изолиран цилиндричен съд със серпентина по дъното и мантила, на крака, с монтиран към него планетарен резобъркащ механизъм.

Загряването и охлаждането се извършват чрез подгряване от външни източници на топлоносител – гореща вода и студоносители – вода или ледена вода. Многофункционалният съд, с тази или модифицирана конфигурация, може да се използва за производство и на други продукти, изискващи термична обработка и разбъркване.



Всички детайли в контакт с продукта са изработени от неръждаема стомана, разрешена за контакт с хранителни продукти. Вместимостта на съда се изработва по задание на клиента.

ТЕХНИЧЕСКА ХАРАКТЕРИСТИКА:

Работен обем	250/500 L
Максимална работна температура на топлоносителя	115 °C
Максимално работно налягане на серпентината	4 bar
Изход на съда	80 DN
Височина на изхода	850 mm
Вход/изход серпентина	1" G
Инсталирана мощност	0.25 kW

Стабилинжинеринг-Алфа ООД

office@stabilalfa.com

www.stabilalfa.com

Пловдив 4006, бул. Цариградско шосе № 53

032 634 645; 032 203 087

