

ПРОТОЧНЫЙ ПАСТЕРИЗАТОР ВИНА ПВ-400

ПВ-400 – проточный пастеризатор вина производительностью 400 л/ч. Область применения – пакетирование, бутылирование вин с использованием горячего разлива.

Установленная мощность – 42 кВт/ч.

В приемной емкости (приёмная ёмкость без теплоизоляции, т.к. продукт в ней не нагревается) содержится непастеризованное вино.

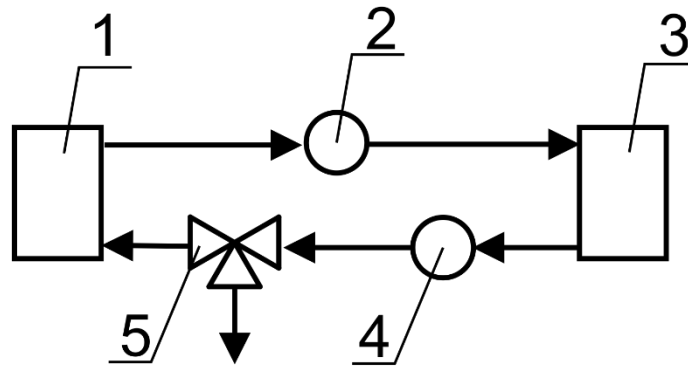
Насос подает вино из емкости в секцию нагрева, проходя через которую оно в потоке нагревается до установленной температуры. Из секции нагрева горячее вино по шлангу направляется для дальнейшей переработки (пакетирование, бутылирование и т.д.).

- Объём приёмной ёмкости – 400 л;
- Установленная мощность – 42 кВт/ч.
- Ш 2,1 х Д 1,4 х В 1,9 м.

Температура нагрева поддерживается автоматически за счет включения-выключения регулирующих нагревателей.



Схема работы пастеризатора вина ПВ-400



1. Ёмкость 400 л;
2. Насос;
3. Секция нагрева;
4. Датчик температуры;
5. Трёхходовой кран.

Цена: 181 800,00 грн

Срок поставки: 5 недель