

## Коммерческое предложение от 24.05.2025

Наименование товара: **Ванны сырные сыроварни с электрическим нагревом**

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/vanny\\_syrnye\\_syrovarni\\_s\\_elektricheskim\\_nagrevom](https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/vanny_syrnye_syrovarni_s_elektricheskim_nagrevom)



### Описание

## **Ванны сырные сыроварни с электрическим нагревом**

Сыроварни с электрическим нагревом, емкостью от 75 л. до 1500 л. предназначена для нагрева и/или охлаждения молока или сливок, приготовления сырного сгустка, с целью пастеризации и/или приготовления кисломолочных продуктов. Данная сырная ванна имеет 9 предустановленных настроенных программ, а также дает возможность оператору самостоятельно выстраивать алгоритм работы. Управление сенсорной панелью оператора.

Ванна состоит из внутренней ванны изготовленной из нерж. стали AiSi304, толщиной 2мм., корпуса который так же из нерж. стали AiSi304 толщиной 2мм. и наружной облицовки нерж. сталь AiSi304 толщиной 1,5мм. Ванна длительной пастеризации (сыроварня) имеет четыре опоры. Перемешивание продукта осуществляется мешалкой (лирой) с управляемым мотор-редуктором.

*Ванна сырная сыроварни с электрическим нагревом заполняется продуктом не менее 15% от общего объема, а водяная рубашка между наружным корпусом и внутренней ванной, заполняется водой через шаровой вентиль диаметром 3/4".*

Уровень заливки контролируется переливной трубой диаметром 32 мм. Температура воды в рубашке ванны длительной пастеризации, контролируется в автоматическом режиме, по датчикам температуры и клапана подачи воды, который устанавливается на входе. Для более эффективного и быстрого теплообмена, включается мешалка с мотор-редуктором.

## Характерные особенности

Регулирование температуры продукта и контроль, осуществляется с пульта управления и группе датчиков температуры, которые в ходе работы выводит показания реальной температуры продукта.

При охлаждение пастеризуемого продукта, горячая вода вытеснения из водяной рубашки, ледяной водой слив которой отводится в канализацию, через трубу перелива. Слив пастеризованного продукта, производится через дисковый затвор диаметром 80мм. Ванна длительной пастеризации работает полностью в автоматическом режиме.

Стандартная комплектация Сыроварня (ВДПС):

- Внутренняя емкость AiSi304 2мм
- Две съемные крышки AiSi304
- Объемная рубашка AiSi304
- Утеплитель пенополиуретан (ППУ) 30мм
- Обшивка AiSi430

Компания Prom-katalog предлагает купить **ванны сырные сыроварни с электрическим нагревом** по низкой цене, покупку доставим в любую точку города #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#.

## Характеристики

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.