

Коммерческое предложение на плавитель паровой ПП-300

Оборудование предназначено для топления различных жировых масс:

- маргарин и комбинированный жир;
- кондитерский жир;
- пальмовое масло;
- масло какао и заменители;
- сливочное масло, спред и т.п.

Технические характеристики	ПП-300
Рабочий объем, л	300
Условный проход сливного крана, мм	50
Высота зоны загрузки от пола, мм	850
Максимальная температура змеевика при давлении 6 атм, °С	150
Максимальная температура теплоносителя емкости, °С	90
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребляемая мощность, кВт	1
Рабочее давление пара, МПа (атм)	до 0,6 (6)
Циркуляционный насос	есть
Система полива растопленным продуктом	есть
Обогреваемые магистрали	есть
Перекачивающий насос с обогревом	есть
Клапаны аварийного сброса давления	есть
Конденсатоотводчики	есть
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1500x1000x1400
Масса, кг, не более	200

Принцип работы и конструктивные особенности:

Верх емкости накрыт герметичным коробом с теплоизоляцией. Внутренняя поверхность выполнена из стали AISI304. Дверца является рабочим столом для загрузки блоков. Решетка плавителя имеет отдельный контур, теплоноситель пар, установлена на быстросъемных соединениях для удобства обслуживания, наклон 2° в сторону задней стенки. Установлены клапан аварийного сброса давления, конденсатоотводчик и датчик температуры. Регулировка по температуре осуществляется прибором Autonics TC-4S при помощи электроклапана.

Дно емкости с наклоном в сторону слива. Емкость трехслойная, теплоноситель вода, нагрев теплоносителя паром через пластинчатый теплообменник. Установлен насос для циркуляции теплоносителя, клапан сброса аварийного давления, конденсатоотводчик, датчик температуры пара и датчик температуры продукта. Регулировка по температуре осуществляется прибором Autonics TC-4S при помощи электроклапана. Выносной расширительный бак рубашки емкости.

Система полива растопленным продуктом. Шестеренчатый насос и магистраль с рубашками обогрева. Насос виброизолирован от магистралей и платформы. Выносной пульт управления с монтажом на стене.

Все элементы оборудования, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми ингредиентами.

Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента ввода оборудования в эксплуатацию при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты оказывают консультации и производят ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Плавитель паровой ПП-300	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

Стоимость оборудования:

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
Плавитель паровой ПП-300	790 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 30 рабочих дней.

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99

