

Коммерческое предложение от 21.05.2025

Наименование товара: **Ванна творожная парового нагрева**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/vanna_tvorozhnaya_parovogo_nagreva



Описание

Ванна творожная парового нагрева

Ванна творожная парового нагрева □ объемом 1250 и 2500 л., предназначена для сквашивания молока при производстве различных видов творога.

Оснащена

- специальным трубчатым инжектором для работы с паром,
- одностенными крышками,
- имеет отвод,
- сливной кран из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 100 мм.

Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Мы осуществляем продажу **ванны творожной парового нагрева** в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Устройство и принцип работы

Ванна творожная парового нагрева состоит из ванны внутренней и наружной обшивок, пространство между которыми образует теплообменную рубашку. Нагревание продукта в ванне происходит с помощью пара. Пар подается в заполненную водой теплообменную рубашку через штуцер подачи пара и инжектор пара. Пар нагревает воду в теплообменной рубашке, которая в свою очередь через стенки ванны нагревает продукт.

На ванне установлены инжектора пара, которые снаружи соединены трубопроводной арматурой и имеют общий штуцер подачи пара. Инжектор пара представляет собой трубу с двумя рядами отверстий, через которые происходит равномерное распределение пара по всему объему теплообменной рубашки (в виде пузырьков пара). Инжектор пара представляет собой трубу с двумя отверстиями в которую вварен ниппель.

Инжектор пара работает следующим образом. Пар, проходя через штуцер и ниппель, поступает в инжектор пара, где он смешивается с водой, нагревая ее. Смесь воды с паром покидает объем инжектора пара, одновременно втягивая холодную воду из теплообменной рубашки. Таким образом, за счет циркуляции нагревается вся вода в теплообменной рубашке. Кран подачи воды предназначен для наполнения водой теплообменной рубашки.

Во избежание повышения давления и деформации стенок ванны, слив избытка воды из теплообменной рубашки осуществляется через патрубок перелива воды, который категорически запрещается перекрывать.

Для предохранения продукта от попадания в него посторонних примесей ванна накрыта съемными крышками. Ванна установлена на опоры винтовые, позволяющие регулировать ее положение при установке. Наблюдение за температурой продукта периодически осуществляется любым термометром (обеспечивает потребитель), разрешенным к применению для контакта с пищевыми продуктами или средами. Слив продукта осуществляется через затвор дисковый с отводом.

Характеристики