

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижегород (831)429-08-12	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Севастополь (8692)22-31-93	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

https://novator.nt-rt.ru/ || nra@nt-rt.ru



Ванна длительной пастеризации (заквасочник) 011-150/3(Н)

Описание: Предназначена для приготовления материнских и производственных заквасок путем пастеризации молока с последующим его сквашиванием чистыми культурами молочнокислых бактерий. Представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмотрены электрический и паровой варианты нагрева теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем одного ушата, не менее, л	22
Рабочий объем одного ушата, не более, л	20
Количество ушатов, шт.	2
Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	60
Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	30
Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м	1
Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С	2
Установленная мощность, кВт	15,0
При работе с паром:	
- установленная мощность, кВт	1,0
- рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	800х650х1050
Масса, не более, кг	80



Ванна длительной пастеризации 011(Н)

Описание: Предназначена для подогрева или пастеризации молока и сливок, приготовления кисломолочных продуктов, для получения и обработки творожного и сырного сгустков, а также для приготовления многокомпонентных смесей в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, одностенной крышкой, встроенными электронагревателями и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	125
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, не более, мм	800х900х1700

Масса, не более, кг	110
---------------------	-----



Ванна длительной пастеризации 072-100(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	110
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	16,0
Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1600
Масса, не более, кг	130



Ванна длительной пастеризации 072-1000-01П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, инжектором пара и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Расход хладагента через змеевик, л/ч	3000
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1350x1850
Масса, не более, кг	385

Ванна длительной пастеризации 072-1000П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, инжектором пара и



электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-100-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1850
Масса, не более, кг	385



Ванна длительной пастеризации 072-200(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель 072-200П(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-200-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160

Ванна длительной пастеризации 072-200-01(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель 072-200-01П(Н)) и



электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Ванна длительной пастеризации 072-200-01П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенным инжектором пара (или электронагревателями - модель 072-200-01(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160

Ванна длительной пастеризации 072-200П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенным инжектором пара



(или электронагревателями - модель 072-200(H)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-200-01П(H), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Ванна длительной пастеризации 072-350(H)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель 072-350П(H)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-350-01(H), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220

Ванна длительной пастеризации 072-350-01(H)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель 072-350-01П(H)) и



электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Ванна длительной пастеризации 072-350-01П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенным инжектором пара (или электронагревателями - модель 072-350-01(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220

Ванна длительной пастеризации 072-350П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 50 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенным инжектором пара



(или электронагревателями - модель 072-350(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-350-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Ванна длительной пастеризации 072-630(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель 072-630П(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-630-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1850x1700
Масса, не более, кг	320

Ванна длительной пастеризации 072-630-01(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенными электронагревателями (или инжектором пара - модель 072-630-01П(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.



Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, не более, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1850x1550x1700
Масса, не более, кг	320



Ванна длительной пастеризации 072-630-01П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Конструктивным отличием ванны является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта и форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенным инжектором пара (или электронагревателями - модель 072-630-01(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °C, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1700x1500
Масса, не более, кг	320

Ванна длительной пастеризации 072-630П(Н)

Описание: Предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей краном с диаметром проходного отверстия 100 мм, патрубком для верхней подачи продукта, форсункой для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, встроенным инжектором пара



(или электронагревателями - модель 072-630(Н)) и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Для удобства потребителя выпускается ванна в исполнении 072-630-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1500
Масса, не более, кг	320

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru