

Насос центробежный (гомогенизатордиспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г

Данное оборудование предназначено для производства гомогенизированных жидких, мало- и средне вязких эмульсий и суспензий, а также диспергированных многокомпонентных составов из трудно смешиваемых и нерастворимых жидкостей в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и других отраслях промышленности. Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) может применяться для восстановления сухого молока, приготовления кетчупов, соусов, майонезов, фруктовых паст, сметаны и других, аналогичных

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/nasos-tsentrobezhnyigomogenizator-dispergator-ipks-017-onts-3-0-10g/





Характеристики	
- всасывающего, мм	50
- нагнетающего, мм	35
Диаметр патрубка:	
Масса, не более, кг	25
Установленная мощность, кВт	2,2
Масса в упаковке, не более, кг	28
Габаритные размеры, не более, мм	500x250x350
Производительность, не менее, куб.м/ч	3,0



Давление продукта на выходе, кгс/кв.см	1,0
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	500x300x420
Допустимое избыточное давление на входе, кгс/кв.см	1,0

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.