REGATTA
THE REAL ESTATE COMPANY
SINCE 1993

RGT31220
Vezi oferta online

Prahova

CARACTERISTICI

ZONA: Prahova







DESCRIERE

Fabrica de vanzare situata în jude?ul Prahova, cu acces u?or la DN1.
3 buc - construc?ii - coloane ?i grinzi de o?el, panouri izolate pere?i vopsite în vopsea acceptat? alimentar, ferestre termopan
-Fran?ul francez fabricat-METALHEFF. ?i Italian -PANNEL SpA
3 Cladiri
-600 mp utili
-3000 mp in concesiune
-2900 mp in proprietate
Instalarea / unitatea de pasteurizare a laptelui - pentru o cantitate total? de lapte - de 3000 litri / or?
- Capacitate: 3000 l / h
- regimul de lucru Température:
- Lapte pentru consum: 4g. ; 40 - 45 ° C; 66 / 74deg.C; 60deg.C; 4 -6deg.C;
- acidofile: 4deg; 40 - 45 ° C; 72 / 95deg.C; 60deg.C; 40deg.C;
- brânz?: 4deg. ; 40 - 45 ° C; 72 / 90degC; 60degC; 38 - 40 ° C;
- schimb?tor de c?ldur? - 6 sectoare
- Rezervor de rezervor: 100 l
- pomp? de lapte centrifug?
- panou pentru controlul procesului de pasteurizare, înregistrarea hârtiei pentru afi?area temperaturii ?i a num?rului temperaturii, data ?i ora pasteriz?rii, termometru - termostat cu temperatur? de control al pasteuriz?rii, cu sistem de alarm? - robinet de recirculare
- termometre cu afi?aj pentru: temperatura de pasteurizare, temperatura laptelui la ie?irea la separatorul de gr?sime, temperatura la ie?irea la omogenizator, temperatura de lapte la ie?irea din schimb?tor.

Agent termic: abur 0,7 bar
- cu g?leat? de condensare
Consumul de aburi în modul de revigorare: 210 kg / h
Modul de pornire a consumului de aburi: 480 kg / h
Agent de r?cire: ap? cu ghea?? de 0-1 ° C cu o cantitate de ap? de 25 m³ / h
Agent de r?cire: ap? de re?ea 12-15 deg.C cantitate de 15 m³ / h
Aer comprimat: 0,6 MPa; 100 l / h
?evi ?i robinete din o?el inox
- Putere electric?: 380 V / 220 V / 50 Hz
- Putere instalat?: 3 kW
- Dimensiuni ; 1500x 2500x 1500; mm
-Inox din o?el inoxidabil pentru construc?ia de alimente proiect / proiect italian, realizat în limba bulgar?-PIM
Centrifug?-centrifug? separator de gr?sime / skimmer ?i mai curat
Sistem închis cu normalizare ?i auto-cur??are
- Capacitate: 3000 l / h în modul de separare ?i
- 5000 l / h în modul de cur??are
- Putere instalat?: 7,5 kW, 380 V / 50 Hz
-Dimensiuni: 980x615x1.500; mm
- Introducerea temperaturii laptelui: 40 grade C;
Aciditate: 16 à 18,5deg. T;
Presiune: 2,5 bar
Inox din o?el inoxidabil pentru construc?ia de alimente ruse?ti - distribuit de compania bulgar? PIM

Homogenizatorul de lapte
Capacitate: 3000 l / h
- Temperatura maxim? a amestecului omogenizat al lichidelor: 80 ° C;
-Presiunea maxim? de lucru: 20 MPa
- putere motor: 18,5 kW; 380 V / 50 Hz
dimensiuni: L-1480 mm, l- 1120 mm l, H- 1640 mm
- greutate omogenizator: 1600 kg.
Fabricat din o?el inoxidabil inox pentru alimente Bulgaria -PIM

360.000 EUR + TVA	**5,51 BITCOIN + TVA**	**109,18 ETHEREUM + TVA**

*Primirea acestei prezentari reprezinta acceptul dvs. ca orice negociere legata de acest imobil sa aiba loc in prezenta unui reprezentant al companiei Regatta.