

Уважаемые партнеры!**Представляем Вашему вниманию пищевые центробежные насосы.**

Насосы ОНЦ предназначены для перекачивания жидких пищевых продуктов, таких как вода, молоко, пиво, сок, вино и многие другие схожие по кинематической вязкости и химической активности.

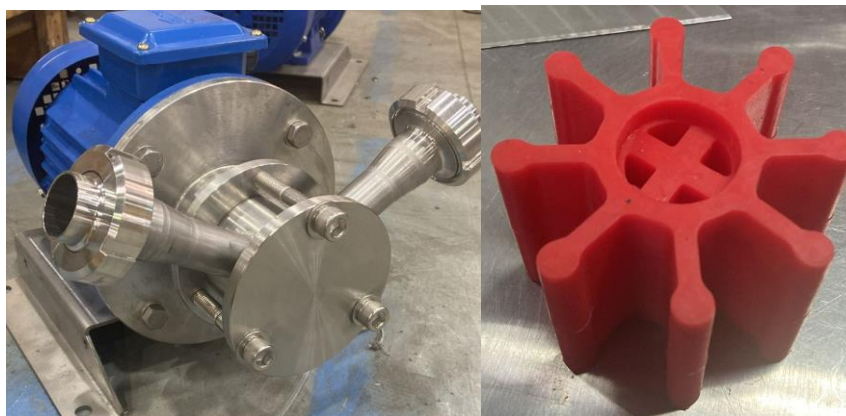
Торцевое уплотнение John Crane допускает перекачивание продукта с температурой до +140 градусов Цельсия.

Все детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из стали марки AISI 304.

Кожух электродвигателя выполнен из стали марки AISI 304. (дополнительно заказывается)

**Импеллерный насос.(самовсасывающий)**

Конструкция рабочей камеры позволяет перекачивать вязкие продукты с твердыми включениями, без их дробления, вспенивания или взбивания.



Мембранные пневматические насосы ОНМ.

Насосы мембранные марки ОНМ, предназначены для перекачивания жидких и слабовязких пищевых продуктов с температурой до 95°C. Допустимый максимальный размер твердых частиц в продукте до 4,5мм.



Гомогенизатор – диспергатор марки РПА (роторно-пульсационный аппарат)

Гомогенизатор - диспергатор предназначен для приготовления высокодиспергированных, гомогенизированных жидких эмульсий и суспензий, многокомпонентных составов из трудносмешивающихся жидкостей; для восстановления сухого и цельного молока; для приготовления заменителя цельного молока и высококачественного мороженого; для приготовления обрат, йогурта, сока и мягких сыров; а также майонеза, мясных, фруктовых, овощных соусов, паст, пюре и других аналогичных продуктов в технологических линиях и автономных установках молочной и других отраслях пищевой промышленности.



Всегда рады сотрудничеству с Вами!

**Подробная информация о нашей компании и поставляемой продукции на сайте www.pkkonstanta.ru*

С уважением, ООО ПКФ «Константа», Татьяна

Тел.: (343)301-10-21

Сот.: 8(965)512-03-59

e-mail: 9655120359@mail.ru