

ПАСТЕРИЗАТОР-ДУПЛИКАТОР



Дупликатори-пастеризатори се примењују у производњи јогурта и сирева у мини млекарима или џема, ратлука и зимнице за следеће операције: укувавање, пастеризацију, ферментацију, растапање.

Опремљени су системом за грејање и хлађење и мешалицом према технолошком захтеву.

У понуди су две варијанте: отвореног типа и пуфер дупликатори затвореног типа који раде под притиском 09 бара. Први се користе за истакање пумпом или слободним падом, а други за истакање под притиском ваздуха.

Техничке карактеристике и цене у ЕУР без ПДВ, ФЦА Б. Петровац:

Дупликатори отвореног типа		Пуфер дупликатори затвореног типа	
Капацитет (лит)	Цена	Капацитет (лит)	Цена
100	2.520,00	100	2.900,00
200	3.120,00		
250	3.300,00	250	3.900,00
300	3.425,00		
400	3.720,00		
500	4.200,00	500	5.400,00
600	4.320,00	600	5.700,00
700	5.200,00		
800	5.650,00		
1000	6.250,00	1000	7.200,00
1500	7.050,00	1500	7.800,00
2000	7.800,00	2000	8.500,00
2500	8.350,00	2500	9.900,00
3000	9.800,00	3000	10.400,00

"Кластер БИПОМ", Србија
Кнеза Вишеслава 70а
11030 Београд
klaster@bipom.org.rs
www.bipom.org.rs
тел/факс +381 (0)11 25 42 158 / 25 44 096



"ПОМАК-С", Србија
Новосадски пут бб
21470 Бачки Петровац
pomak@neobee.net
www.pomak.co.rs
тел/факс. +381(0) 21 781 299 /780 460