Универсальные термокамеры копчения мясной продукции серии HZXL

Москва, Россия

Термокамеры (коптильно-варочные камеры) используются для термической обработки, копчения, сушки, варки на пару, мясной продукции, рыбы, морепродуктов и многой другой продукции. Термокамеры используются мясоперерабатывающими предприятиями для производства сырокопчёных, варено-копчёных, сыро-вяленных колбас, сосисок, ветчин, мясных деликатесов, пищевыми предприятиями для сушки, вяления рыбы, морепродуктов.

Термокамеры оснащаются комплектующими известных мировых производителей, что обеспечивает надёжность и стабильность работы. Новая усовершенствованная двухуровневая система разогрева быстро повышает температуру внутри камеры копчения и поддерживает её в течении всего производственного процесса.

Автоматическое управление и PLC, позволяют программировать параметры термокамеры индивидуально под каждый продукт. Возможность запоминания программ ускоряет процесс перенастройки термокамеры. Все производственные параметры отображаются на жидкокристаллическом сенсорном экране, интерфейс на русском, английском или китайском языке.

Специальная система циркуляции воздушных потоков и пара, равномерно обрабатывает продукцию, придавая ей одинаковую насыщенную окраску. Двухслойная стеклянная дверь термокамеры позволяет визуально контролировать процесс копчения. Дымогенератор на древесных опилках или щепе придаёт колбасным изделиям золотистую окраску и более привлекательный товарный вид.

Основными элементами конструкции термокамеры являются сама коптильная камера, система подогрева (паровая или электрическая на выбор), дымогенератор, система циркуляции воздушных потоков, система мойки, система управления, которая предусматривает как полностью автоматический, так и полуавтоматический режим работы. Термокамера может использоваться для копчения, варки на пару, вяления, сушки или термической обработки различной продукции.

Коптильные камеры полностью изготавливаются из нержавеющей стали, не подвержены коррозии, легко моются, соответствуют санитарным требованиям пищевых производств. Помимо базовых моделей, на заказ так же могут быть изготовлены камеры с четырьмя дверьми, четырьмя тележками или с четырьмя дверьми, восемью тележками.

Основные технические характеристики:

Модель
HZXL-250
HZXL-500
HZXL-500 (Две двери)
HZXL-1000

Загрузка, кг
250
500
1000

Количество тележек, шт.
1
2
4

Давление пара вторичного контура, МПа
0, 4-0, 6

Давление пара первичного контура, МПа
0, 25-0, 28

Рабочая температура пара, 0С
110

Электропитание, В (Гц)
380 (50)

Потребляемая мощность (Паровой подогрев), кВт
7, 5
13, 5
27

Потребляемая мощность (Электрический подогрев), кВт
47
58, 49
116, 98

Габаритные размеры тележки, мм
1000x980x1880

Габаритные размеры, мм
1680x2165x3280
2500x2300x3280
5000x2300x3280

Масса, кг
2000
2800
2900
5800

Цена: **1 $**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен
Ван Ирина	**+86 453 6256122**	**157000 Китай Хэйлунцзян г. Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**