

Термокамера КОН 10 А-1 Х/К



Термокамеры КОН-10 А-1 Х/К является двухкамерным агрегатом, предназначенным для производства вареных и копченых изделий из мяса и рыбы. Термокамеры КОН-10 А-1 Х/К позволит выполнять следующие технологические операции

- Подсушка, Обжарка, Варка, Холодное копчение

Преимущества.

- Полностью автоматизированный Вариант управления технологическим процессом.
- Повышенная надежность и производительность камеры за счет установки влагозащищенных пультов управления, применения качественных ПКИ;
- Сокращённое время подсушки и всего цикла термообработки, расход электроэнергии на 1 кг продукции, потери массы продукции при термообработке;
- Низкие потери при термообработке: на колбасе в натуральных оболочках (черева, синюга) - не более 6,5%, на копченостях - не более 17%;
- В камере установлен трубчатый испаритель, позволяющий совместно с нагревателями поддерживать требуемые температуру и влажность;

- Установлены потолочные панели, защищающие продукт от попадания на него конденсата и смолистых фракций;

- Улучшенный воздухообмен во внутреннем объеме камеры, позволяющий достичь равномерность температуры не более 10°С - все это позволяет сократить время приготовления качественного продукта и сократить расход электроэнергии.

В комплект копильно-варочного агрегата КОН-10 входит: термокамера, дымогенератор, пульт управления, универсальная рама. Все элементы изготовлены из нержавеющей стали.

Гарантийные обязательства Поставщик обязуется производить гарантийный ремонт в течение 12-ти месяцев со дня пуска в эксплуатацию и при условии осуществления шеф-монтажных работ и пуска в эксплуатацию представителем предприятия изготовителя.

Технические характеристики

Наименование параметра	Значение
Габаритные размеры, мм	2450 × 1220 × 2740
Масса, кг	1050
Установленная мощность, кВт	43
Средняя потребляемая мощность, кВт при горячем копчении	21
при холодном копчении	5
Количество одновременно вмещающихся рам, шт.	2
Частота переменного тока, Гц	50
Напряжение, В	380
Рабочий объем камеры, м3	3,2
Разовая загрузка продукта в камеру, кг	До 320
Время разогрева камеры до температуры 90°С, мин	10
Габаритные размеры рамы, мм	950 × 765 × 1580
Масса рамы, кг	37

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Краснодар (861)203-40-90
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: knq@nt-rt.ru || Сайт: <http://kon.nt-rt.ru/>