

## Термокамера КОН 5 Х/К



Термокамеры КОН-5 Х/К предназначены для производства вареных и копченых изделий из мяса и рыбы. Термокамера КОН-5 Х/К позволяют выполнять следующие технологические операции:

- Подсушка
- Обжарка
- Варка
- Копчение

Преимущества. -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 неравномерность температуры не более 10°C — все это позволяет сократить время приготовления качественного продукта и сократить расход электроэнергии.
- Возможна модернизация базового полуавтомата на автоматизированный вариант.

В комплект копильно-варочного агрегата КОН-5 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	1400 x 1220 x 2500
Масса, кг	550
Установленная мощность, кВт	20,5
Средняя потребляемая мощность, кВт	11
Количество одновременно вмещающихся рам, шт.	1
Частота переменного тока, Гц	50
Напряжение, В	380
Рабочий объем камеры, м3	1,6
Разовая загрузка продукта в камеру, кг	До 160
Время разогрева камеры до температуры 90°C, мин	10
Габаритные размеры рамы, мм	950 x 765 x 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  
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  
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