Сушильная камера КС-01т

Функция: сушка, вяление, нагрев, разморозка

Принцип сушки: конвекционный (горячий воздух,

тепловая волна, инфракрасная волна)

Продукция: мясо (и мясные снеки), рыба, травы (и

иван-чай), макаронные изделия, субпродукты (лакомства для животных), ягоды, грибы, фрукты, овощи (фруктовые и овощные чипсы), хлебцы и

другие продукты

Загрузка: до 60 кг (для 20 уровней)

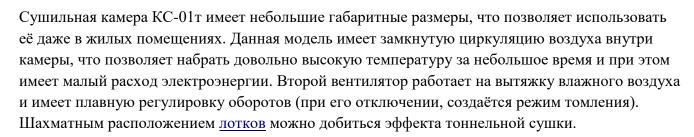
Количество полок под лотки: от 10 до 20 (площадь

просушки 2,5-5 м²) **Мощность: 2** кВт

Температурный режим: до 120 °C

Мощность приточного вентилятора: от 0 до 120 м³/час (плавная регулировка)

Мощность внутреннего вентилятора: 250 м³/час



Сушильная камера КС-01т работает по принципу сушки продукта горячим воздухом. Воздух нагревается в камере тэнами, прогревая продукт. Кроме продукта нагревается и сама камера, излучая в дальнейшем тепловую и инфракрасную волну. Нагретый продукт выделяет избыточную влагу, которая выводится через вытяжку. Таким образом влаги в продукте становится меньше с течением времени, что приводит к высушиванию продукта до нужной консистенции.

Сушильная камера КС-01т подходит для сушки: иван-чая, грибов, ягод, фруктов (и фруктовых чипсов), пастилы, трав, овощей, макаронных изделий, мяса (и мясных чипсов), лакомств для животных, рыбы... любого сырья.

Расчёт средней комплектации:

Если брать КС-01т на 12 лотков

65.000 р. (базовая модель на 10 полок и 2 кВт)

- + 1.200 р. (доп. 2 уровня, чтобы было 12)
- + 16.200 р. (12 лотков по 1350 р. за штуку)

Итого: 82.400 р.

(обшивка зеркальной нержавейкой 14.000-18.500 р., по желанию) (тефлоновые коврики по 250 р. за 1 шт., на 1 лоток требуется 3 коврика)

Все подробности и актуальные цены уточняйте у менеджера.

Срок изготовления 5-10 дней.

