

Сушильная камера КС-16

Функция: сушка, вяление, томление, 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 150 кг

Количество полок под лотки: от 20 до 30 (площадь просушки 9-13,5 м²)

Мощность: 8-12 кВт

Температурный режим: до 65 °С

Мощность приточного вентилятора: от 0 до 350 м³/час (плавная регулировка)

Мощность внутреннего вентилятора: от 0 до 1000 м³/час (плавная регулировка)



Сушильная камера КС-16, принципиальное отличие: воздух принудительно циркулирует внутри камеры, в отличие от предыдущих моделей, где воздух прямоотком проходил через камеру и выходил через вытяжку. Преимуществом такой системы является существенная экономия электроэнергии за счёт постоянной циркуляции воздуха в камере, что приводит к более эффективному поглощению энергии продуктом. В КС-16 вытяжка влажного воздуха происходит при помощи второго вентилятора, который может работать как постоянно, так и с заданным временем включения и выключения.

Сушильная камера КС-16 больше подходит для мягкой и деликатной сушки сырья (ягоды, овощи, фрукты, мясо, субпродукты, пастила) и вяления.

Расчёт средней комплектации:

Если брать КС-16 на 25 лотков и 8 кВт,

191.000 р. (базовая модель на 20 полок и 8 кВт)

+ 6.000 р. (доп. 5 уровней, чтобы было 25)

+ 47.500 р. (25 лотков по 1900 р. за штуку)

Итого: 244.500 р.

(обшивка зеркальной нержавеющейкой + 29.000 р., но это 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.