

## Сушильная камера КС-31

**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 150 кг

**Количество тележек:** 1 шт

**Количество полок под лотки в тележке:** от 20 до 30 (площадь просушки 9-13,5 м<sup>2</sup>)

**Мощность:** 8-20 кВт

**Температурный режим:** до 99 °С

**Мощность вентилятора:** от 0 до 1000 м<sup>3</sup>/час (плавная регулировка)



Сушильная камера КС-31 рассчитана на помещение внутрь одной закатной [тележки](#), что удобно для перемещения по цеху и закладки сырья рядом с рабочим столом, а также последующего хранения лотков.

Сушильная камера КС-31 работает по принципу сушки продукта горячим воздухом. Воздух из помещения нагревается тэнами и попадает в камеру, равномерно распределяясь и 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.

КС-31 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-31 на 25 лотков и 12 кВт,

162.000 р. (базовая модель на 1 тележку и 8 кВт)

+ 7.000 р. (доп. 4 кВт, чтобы было 12 кВт), средний расход энергии 6-7 кВт в час

+ 22.500 р. (тележка на 25 уровней)

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

Итого: 239.000 р.

(обшивка зеркальной нержавеющейкой + 29.000 р., но это по желанию)

Все подробности и актуальные цены уточняйте у менеджера.

Срок изготовления 5-10 дней.