

Сушильная камера КС-34

Функция: сушка, вяление, нагрев, разморозка, томление

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 600 кг

Количество тележек: 4 шт.

Количество полок под лотки в тележке: от 80 до 120 (площадь просушки 36-54 м²)

Мощность: 20-40 кВт

Температурный режим: до 99 °С

Мощность приточного вентилятора: от 0 до 1800 м³/час (плавная регулировка)

Мощность внутренних вентиляторов: от 0 до 1000 м³/час (плавная регулировка)



Сушильная камера (шкаф) КС-34 обладает повышенной вместимостью и предназначена для крупных производств. Рассчитана на помещение внутрь четырёх закатных тележек, что удобно для перемещения по цеху и закладки сырья рядом с рабочим столом, а также последующего хранения лотков. Поставляется как в полностью собранном виде, так и может быть смонтирована на месте в цеху.

Сушильная камера КС-34 оснащена не только приточной системой нагрева, но и имеет внутреннюю циркуляцию воздуха, что позволяет снизить расход электроэнергии и обеспечивает равномерное прогревание и сушку продукта.

КС-34 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-34 на 4 закатные тележки, 100 лотков и 24 кВт

377.000 р. (базовая модель на 4 тележки и 20 кВт, 4 внутренних вентилятора)

+ 7.000 р. (доп. 4кВт, чтобы стало 24 кВт)

+ 90.000 р. (4 тележки на 25 уровней каждая)

+ 190.000 р. (100 лотков по 1900 р. за штуку)

+ 24.000 р. (дополнительные термостойкие вентиляторы 2 шт.)

Итого: 688.000 р.

(обшивка зеркальной нержавеющейкой + 95.000 р., по желанию)

Все подробности и актуальные цены уточняйте у менеджера.

Срок изготовления 15-20 дней.