

Описание товара Автоматическая термодымовая камера QZX-500 (две двери и две рамы)



Описание

- Рассчитанная на загрузку до 500 кг продукции эта термокамера отлично подойдет для средних и крупных мясо- и рыбоперерабатывающих цехов
- Она идеально впишется в технологическую линию по производству колбас, мясных деликатесов, полуфабрикатов из птицы
- Камера может работать в следующих режимах: горячее копчение , сушка , жарка, запекание, варка на пару, автоматическая мойка
- Машина снабжена сенсорной панелью управления
- Термокамера позволяет добиться оптимального соотношения температурного режима и влажности, согласно специфики загружаемого сырья, тем самым на выходе можно получить продукт с однородным, равномерным вкусом и цветом и максимально сократить потери в весе
- Применение в конструкции двойной нержавеющей стали и высокоэффективной полиуретановой термоизоляции значительно сокращает расход энергии и расход пара в камере
- Камера выполнена полностью из нерж
- стали серии SUS304 и соответствует всем стандартам качества
- Термокамера снабжена системой автоматической мойки, что значительно сокращает время, затрачиваемое на санитарную обработку до минимума
- Имеются режимы быстрой и полной мойки
- Расход моющего средства оптимален для каждой программы мойки
- Технические характеристики автоматической термодымовой камеры QZX-500

Характеристики

Загрузка	500кг
Рама	2 шт.

Размеры рамы	1030 x1020 x1860мм
Тип	Стандартная рама на 250кг.
Электродвигатель обдува с двумя скоростями	YD112M-4/2-3.3/4кВт ,5V, 380V(2шт.)
Электропривод подачи сырья	YTZ7114 380V 0.55кВт
Водяной насос	15SG 1.8-10 220V 0.12кВт
Вытяжка	75мм 380V 0.37кВт □производительность 8.5куб.м/мин.
Вес машины	2900 кг.
Габаритные размеры	2380×1475×2500мм
Установочные размеры	2380×2075×2785мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.