

Описание товара Камера электростатического холодного копчения Ижица 1200М4



Описание

Камера электростатического холодного копчения **Ижица 1200М4** предназначена для холодного копчения рыбы и сыра в копильных цехах, в фермерских хозяйствах, на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена фрикционным дымогенератором Ф10 из нержавеющей стали и удобной панелью управления. Внутренний объем камеры выполнен из цельносварных панелей, петли и запорные механизмы - из нержавеющей стали с большим запасом прочности, уплотнение двери - из высококачественного силикона.

Комплектация:

- Клеть из нержавеющей стали для развески продукции (4 ряда)
- Комплект шампуров (6 мм, 24 шт.)
- Комплект ускорителей из нержавеющей стали (20 шт.)
- Тележка из нержавеющей стали для перемещения клеток

Особенности:

- Режимы работы:
 - Копчение - дымогенератор работает, рейка вставлена, заслонка открыта на 10% для удаления излишков дыма
 - Проветривание - дымогенератор не работает, рейка не вставлена, заслонка открыта на 100%
- Степень автоматизации: полуавтомат
- Эффект электронного ветра, который подхватывает дым и направляет его на продукт, обеспечивающий высокую скорость копчения
- Равномерное распределение дыма между рядами продукта

- Дымогенератор второго поколения:
 - Вертикальное расположение фрезы трения обеспечивает низкий уровень шума
 - Направляющая для поддержания рейки в вертикальном положении
 - Встроенный дополнительный сажевый фильтр, выполненный в форме лабиринта из нержавеющей пластин - легко моется и долго служит
 - Удобство очистки и проведения регламентных работ
- Полная изоляция дымогенератора от камеры предотвращает передачу вибрации на корпус
- Усовершенствованный генератор высокого напряжения Tesla-10
- Полная герметичность внутреннего объема
- Направляющие для клетки снабжены роликами
- Использование натурального очищенного дыма позволяет получить нежный натуральный аромат копчения, не перебивающий вкус самого продукта
- Сокращение времени копчения обеспечивает сочность продукта и непересоленный вкус
- Копченый продукт не содержит канцерогенов
- Возможность использования (совместно с камерой созревания) в производстве сырокопченого мяса
- Температурные датчики с платиновыми сердечниками выдерживают любые температурные пороги
- Поставляется в собранном виде
- Требуется заземление

Дополнительные характеристики:

- Время копчения: 1,5 ч
- Средняя производительность:
 - Смена 8 ч: 240 кг
 - Смена 12 ч: 360 кг
 - Смена 24 ч: 620 кг
- Средний процент потерь при копчении: от 3 до 5%
- Коэффициент потерь: 1,03
- Время непрерывной выработки дыма: 40 мин.
- Средняя потребляемая мощность: 2 кВт*ч
- Габариты рейки для дымогенератора: 24x24x1200 мм
- Габариты закатной рамы: 730x700x1400 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт
- Клеть 7 рядов для копчения мелкой рыбы
- Сетка 700x700 мм с ячейкой 25x25 мм для копчения филе

Характеристики

Напряжение

380 В

Мощность	3 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	840 мм
Высота	1940 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна производства	Россия
Тип	печь-коптильня
Назначение	для холодного копчения
Количество уровней	4
Загрузка камеры	80 кг
Старая цена	592391

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.