

-1000

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Сушильная камера Драй Мастер ХТ-1000



Температурный режим:
от +35°C до +80°C



Количество стеллажей/
лотков:
25 штук



Общая полезная площадь
лотков:
10,5 м²



Подключение по запросу:
220 в / 380 в



Мощность мах/средняя:
6,5 кВт / 4 кВт



Фрукты, овощи, цитрусовые, ягоды



Грибы, чай, травы, орехи



Вяление (сушка) мясо, курица, рыба,
фарш, лакомства для животных



Снеки, чипсы, фрипсы, слайсы,
пастила, сухарики



Другое пищевое и непищевое сырьё

Сфера применения



Фрукты, овощи, цитрусовые, ягоды



Грибы, чай, травы, орехи



Вяление (сушка) мясо, курица, рыба, фарш,
лакомства для животных



Снеки, чипсы, фрипсы, слайсы, пастила,
сухарики



Другое пищевое и непищевое сырьё

Температурный режим	от +35°C до +80°C
Подключение по запросу	220 в / 380 в
Мощность мах/средняя	6,5 кВт / 4 кВт
Время сушки	среднее* от 2 до 10 часов *реальное время сушки индивидуально и зависит от сырья, толщины нарезки, температуры сушки, необходимой остаточной влажности
Количество стеллажей/лотков	25 штук
Общая полезная площадь лотков	10,5 м ²
Характеристика лотков в комплекте	лотки с сеткой из пищевого алюминия, размер (Д*Ш*В, в мм) 600*700*20, ячейка 4*8мм, нагрузка до 3 кг на лоток
Возможно заменить лотки на нержавейку AISI304 за доплату	лотки из пищевой нержавеющей стали AISI304, размер (Д*Ш*В, в мм) 600*700*20, ячейка на выбор от 6*6 до 10*10мм, нагрузка до 5 кг на лоток
Загрузка камеры (зависит от сырья, толщины нарезки, начальной влажности)	С лотками пищ.алюминий - 3кг*12лотков = 36 кг, С лотками нерж. AISI304 - 5кг*12лотков = 60 кг
Расстояние между лотками на стеллажах от сетки до сетки	50 мм
Размеры камеры в сборе с вытяжной вентиляцией (Д*Ш*В, в мм)	1030*840*1690, вес с лотками до 100 кг
Размеры камеры для перевозки (Д*Ш*В, в мм)	1 место 1100*900*1700, вес до 100 кг
Доплата за замену лотков на AISI304	от 34 000 руб.
Стандартная комплектация	Каркас алюминий, эффективная теплоизоляция корпуса 20мм, внутренняя обшивка пищевая нержавеющая сталь AISI304, внешняя обшивка лист плоский с полимерным покрытием, внутренняя вентиляция с регулировкой, тепловой блок, 25 лотков в комплекте. Щит управления: основной тумблер включения, терморегулятор, таймер времени, датчик температуры, регулятор вентиляции, тумблер включения теплового режима

Настольная сушильная камера Dry Master XT-1000 – профессиональное сушильное оборудование для обработки пищевых продуктов: овощей, фруктов, грибов, мяса и рыбы.

Данная модель является переходной от бытовой к промышленной – отличный вариант для увеличения объёмов производства продукции и расширения бизнеса.

Купить сушильное оборудование для овощей и фруктов с доставкой.

Компания «Техника Ростов» проектирует и изготавливает сушильные камеры, соответствующие европейским и отечественным пищевым стандартам. Мы контролируем каждый этап производства и используем качественные материалы для создания надёжного оборудования.

«Техника Ростов» предлагает купить сушильную камеру Dry Master XT-1000 в полной комплектации:

- 25 сетчатых лотков с бортиком, созданных из алюминия;
- Внутренняя вентиляция с регулятором мощности;
- Приборы для установки режима сушки;
- Датчики контроля заданной температуры;
- Комплекс безопасности электрической цепи.

После установки и подключения оборудование полностью готово к работе.

Для расширения функционала сушильной камеры мы готовы установить дополнительные приборы, которые позволят использовать отсрочку запуска, цикл смены температуры, регулировать простой и обветривание во время работы оборудования.

Преимущества сушильной камеры Драй Мастер XT-1000

Кроме полной комплектации, сушильные камеры для пищевых продуктов Dry Master XT-1000 имеют ещё много преимуществ:

- Экономичность – среднее потребление электричества камерой 4 кВт.
- Мощность сушильной камеры может достигать до 6,5 кВт.
- Безопасность – сушка производится с помощью сухого тёплого воздуха без вреда для экологии и здоровья человека.
- Компактность – оборудование занимает минимум места, при этом обеспечивая высокую производительность.
- Эффективная сушка сырья при температуре от +35°C до +80°C.
- Качественные материалы. Внутренняя обшивка камеры изготовлена из пищевой нержавеющей стали, каркас сделан из алюминия. Двойные стенки защищены безопасным негорючим утеплителем.

Равномерное распределение тёплых и сухих воздушных потоков на каждый лоток обеспечивает высокое качество готовой продукции. Правильно подобранные материалы обеспечивают поддержание заданной температуры внутри камеры.

Компания «Техника Ростов» предлагает БЕСПЛАТНО ПРОТЕСТИРОВАТЬ сушильный шкаф Dry Master XT-1000 с использованием Вашего сырья. Мы предоставляем помещение и всё необходимое оборудование для проверки качества работы сушильной камеры от изготовителя.

Купить сушильный шкаф для овощей и мяса с гарантией от производителя.

На сайте компании «Техника Ростов» можно заказать и купить сушильное оборудование для овощей и фруктов с доставкой и установкой.

Мы предоставляем полный пакет документов на технику. В комплект входит сертификат ЕАС, который подтверждает соответствие техническим регламентам Евразийского союза.

Сопутствующие услуги для наших клиентов:

- Направим и подскажем в поиске дополнительного оборудования;
- Подберём удобную и надёжную транспортную компанию для доставки оборудования по России;
- Поможем в подготовке необходимой документации для перевозки техники за пределы России;
- Бесплатная консультация по установке и запуску сушильных камер;
- Предоставим контакты профессиональных технологов, которые смогут рассказать об особенностях производства;
- Поддержка и сопровождение клиентов во время эксплуатации оборудования.

Позвоните нам по номеру телефона, указанному на сайте. Наш специалист проконсультирует Вас и поможет оформить заказ и купить промышленную сушильную камеру для пищевых продуктов.

Предоставляем полный пакет документов, включая сертификат соответствия ЕАС.

Имеем опыт поставки нашего оборудования по государственным и международным контрактам, грантам, субсидиям в России и зарубежные страны.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93