

T120-50


Технические характеристики


По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:


Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	


Сушильная камера конвекционная T120-50

 Температурный режим:
от +35°C до +120°C


 Количество стеллажей/
лотков:
50 штук


 Общая полезная площадь
лотков:
21 кв.м.


 Подключение по запросу:
380 В


 Мощность max/средняя:
12,5 кВт / 8 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 +120°C
Подключение по запросу	380 В
Мощность мах/средняя	12,5 кВт / 8 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	50 штук
Общая полезная площадь лотков	21 кв.м.
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*50лотков = 150 кг, С лотками нерж. AISI304 - 5кг*50лотков = 250 кг
Расстояние между лотками на стеллажах от сетки до сетки	55 мм
Размеры камеры в сборе с вытяжной вентиляцией (Д*Ш*В, в мм)	1540*1080*2420, вес с лотками до 360 кг
Размеры камеры для перевозки (Д*Ш*В, в мм)	1 место 1540*1080*2150, вес 350 кг 2 место 500*500*400, вес 10 кг
Стандартная комплектация	Каркас алюминий, эффективная теплоизоляция корпуса 40мм, внутренняя обшивка пищевая нержавеющая сталь AISI304, внешняя обшивка лист плоский с полимерным покрытием, внутренняя и вытяжная вентиляция в сборе, регулировка потоков воздуха внутри камеры, тепловой блок, 50 лотков в комплекте. Щит управления: терморегулятор, таймер времени, датчик температуры, датчик влажности, регулятор вытяжной вентиляции Щит управления: основной тумблер включения, терморегулятор, таймер времени, датчик температуры, регуляторы внутренней и вытяжной вентиляции,

	тумблеры выбора режима «эконом». !!!в камерах серии T120- тумблеры выбора режима «эконом» и «турбо»
Дополнения	режим отсрочки запуска, режим циклов сушки и простоя с вентиляцией, режим по датчику влажности
Группа	Сушильные камеры
Тип	Конвекционная

Конвекционная сушильная камера работает по технологии, полностью соответствующей всем пищевым стандартам.

Выбирая технику у нас, вы приобретаете полностью укомплектованное сушильное оборудование. По умолчанию на камеры установлены все приборы, датчики для сушки сырья и лотки на все стеллажи. Также в комплект входят внутренняя и внешняя вентиляция с регуляторами мощности.

Как работает конвекционная система сушки?

1. Свежий воздух постоянно поступает в работающую сушильную камеру. Проходя через тепловой блок, он достигает необходимой температуры и равномерно подаётся на лотки.

Особенность наших камер – **равномерная подача воздуха на все лотки**, вне зависимости от их расположения в камере. Это напрямую влияет на длительность и качество сушки.

2. В основном воздуховоде, рядом с лотками, установлены специальные отводы с рассекателями воздуха. Эта система обеспечивает равномерное движение и распределение воздуха в сушильном аппарате.
3. Воздух, насыщенный влагой в процессе сушки, отводится через вытяжной вентиляционный модуль, входящий в комплект. Интенсивность работы вытяжки можно регулировать с помощью заслонки и специального регулятора.
4. Задать необходимую температуру и время сушки можно с помощью модуля управления. На этом приборе легко отслеживать оставшееся время работы, а также температуру и влажность** воздуха внутри камеры. Он информирует о завершении процесса с помощью звукового сигнала и самостоятельно ставит оборудование в режим ожидания.
5. Для повышения функциональности работы на камеру устанавливаются дополнительные приборы, которые позволяют пользоваться режимами:
 - отсрочки запуска;
 - цикличности и изменения температуры;
 - простоя и обветривания;
 - поддержания влажности воздуха согласно необходимым параметрам**.

Модуль управления умеет сохранять программные режимы, установленные Вами.

Наша техника спроектирована и произведена для Вашего удобства. Начальные модели проходят в стандартные дверные проёмы и могут использоваться в бытовых помещениях.

Компания «Техника-Ростов» предоставляет возможность **БЕСПЛАТНОГО ТЕСТИРОВАНИЯ** сушильных камер с использованием Вашего сырья. Для проверки качества работы мы предоставляем оборудование и специальное помещение.

Для комфортной работы мы предлагаем Вам комплекс сопутствующих услуг:

- Помощь в подборе дополнительного оборудования (слайсеры, мойки, столы и др.)
- Работа с брокерами, проводящими таможенное оформление и подготовку документации для перевозки техники за пределы России;
- Подбор надёжной транспортной компании для доставки грузов по России на выгодных условиях;
- Дистанционная консультация по работе с оборудованием (установка, подключение, запуск);
- Предоставляем контакты специалистов-технологов. Они смогут проинформировать Вас об особенностях производства сырья и предложить различные добавки и специи.

Наша компания предоставит полный набор документов на сушильное оборудование. В комплект входит Сертификат Евразийского Соответствия (ЕАС).

Мы занимаемся поставкой сушильного оборудования по государственным и международным контрактам, грантам и субсидиям в России и других странах.

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