

40-36

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

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

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

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

Россия +7(495)268-04-70

Киргизия +996(312)-96-26-47

Казахстан +7(7172)727-132

Сушильная камера К40-36 для фруктов, овощей, мяса, трав



Температурный режим:
от +30°C до +40°C



Количество стеллажей/
лотков:
36 штук



Общая полезная площадь
лотков:
15,12 кв.м.



Подключение по запросу:
220 в / 380 в



Мощность max/средняя:
4,8 кВт / 2,5 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 +30°C до +40°C
Подключение по запросу	220 в / 380 в
Мощность мах/средняя	4,8 кВт / 2,5 кВт
Время сушки	среднее* от 6 до 24 часов *реальное время сушки индивидуально и зависит от сырья, толщины нарезки, температуры сушки, необходимой остаточной влажности
Количество стеллажей/лотков	36 штук
Общая полезная площадь лотков	15,12 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*36лотков = 108 кг, С лотками нерж. AISI304 - 5кг*36лотков = 180 кг
Расстояние между лотками на стеллажах от сетки до сетки	80 мм
Размеры камеры в сборе с вытяжной вентиляцией (Д*Ш*В, в мм)	1540*1080*2220, вес с лотками до 360 кг
Размеры камеры для перевозки (Д*Ш*В, в мм)	1 место 1540*1080*2100, 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 вентиляция, вытяжная вентиляция, регулировка потоков воздуха внутри камеры, осушитель, тепловой блок, 36 лотков в комплекте. Щит управления: основной тумблер включения, терморегулятор, таймер времени, датчик температуры, датчик влажности, панель управления осушителем, регуляторы внутренней и вытяжной вентиляции

Дополнения	режим отсрочки запуска, режим циклов сушки и простоя с вентиляцией, режим по датчику влажности
Группа	Сушильные камеры
Тип	Конденсационная

Технология конденсационной сушки разработана специально для бережной переработки сырья.

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.

Сушильная камера может работать по закрытому и открытому циклу:

- В закрытом цикле воздух от задней стенки равномерно проходит через сырьё на стеллажах в камере;
- Затем уже влажный воздух поступает в конденсационный модуль, где влага собирается на осушителе;
- Далее воздух поступает в тепловой модуль и возвращается в камеру, так цикл повторяется в процессе сушки.
- Скопившаяся влага покидает систему через специальный канал.
- В открытом цикле дополнительно используется вентилятор с регулятором мощности для отвода влажного воздуха.

Благодаря грамотно спроектированной системе воздуховодов сухой тёплый воздух равномерно обветривает каждый лоток. Этот процесс позволяет изготавливать качественные продукты, соответствующие мировым стандартам.

Как работает конденсационная сушильная камера?

- На модуле управления задаётся время, температура и необходимая влажность внутри камеры во время сушки.
- В процессе работы камеры приборы отображают все установленные показатели.
- Когда сушка заканчивается, камера подаёт звуковой сигнал и самостоятельно переходит в режим ожидания.

Современная технология конденсационной сушки позволяет производить абсолютно новые продукты. Она давно популярна в США, странах Европы и Азии, а теперь доступна и в России.

Дополнительно камеры можно оснащать приборами, которые будут увеличивать её функциональность. С ними Вы сможете пользоваться режимами:

- Отсрочки времени запуска;
- Цикличности с изменением температур;
- Простоя и обветривания;
- Поддержания уровня влажности по необходимым параметрам.

Дополнительно установленный прибор сможет запоминать программные режимы по Вашим параметрам.

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 (EAC).

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 EAC.

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