

-400

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-400



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



Количество стеллажей/
лотков:
12 штук



Общая полезная площадь
лотков:
2,88 кв.м.



Подключение по запросу:
220 в / 380 в



Мощность мах/средняя:
2,7 кВт / 1 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	2,7 кВт / 1 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	12 штук
Общая полезная площадь лотков	2,88 кв.м.
Характеристика лотков в комплекте	лотки с сеткой из пищевого алюминия, размер (Д*Ш*В, в мм) 600*400*20, ячейка 4*8мм, нагрузка до 2 кг на лоток
Возможно заменить лотки на нержавейку AISI304 за доплату	лотки из пищевой нержавеющей стали AISI304, размер (Д*Ш*В, в мм) 600*400*20, ячейка на выбор от 6*6 до 10*10мм, нагрузка до 4 кг на лоток
Загрузка камеры (зависит от сырья, толщины нарезки, начальной влажности)	С лотками пищ.алюминий - 2кг*12лотков = 24 кг, С лотками нерж. AISI304 - 4кг*12лотков = 28 кг
Расстояние между лотками на стеллажах от сетки до сетки	50 мм
Размеры камеры в сборе с вытяжной вентиляцией (Д*Ш*В, в мм)	825*810*1010, вес с лотками до 45 кг
Размеры камеры для перевозки (Д*Ш*В, в мм)	1 место 825*810*1010, вес до 45 кг
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, 12 лотков в комплекте. Щит управления: основной тумблер включения, терморегулятор, таймер времени, датчик температуры, регулятор вентиляции, тумблер включения теплового режима
Дополнения	режим отсрочки запуска, режим циклов сушки и простоя с вентиляцией,

Настольная сушильная камера Dry Master **ХТ-400** – 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 ХТ-400** в полной комплектации:

- 12 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 ХТ-400

Кроме полной комплектации, сушильные камеры для пищевых продуктов **Dry Master ХТ-400** имеют ещё много преимуществ:

- Экономичность – среднее потребление электричества камерой 1 кВт.
- Мощность сушильной камеры может достигать до 3,2 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 ХТ-400** 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