

Коптильно-варочная камера 3 м³

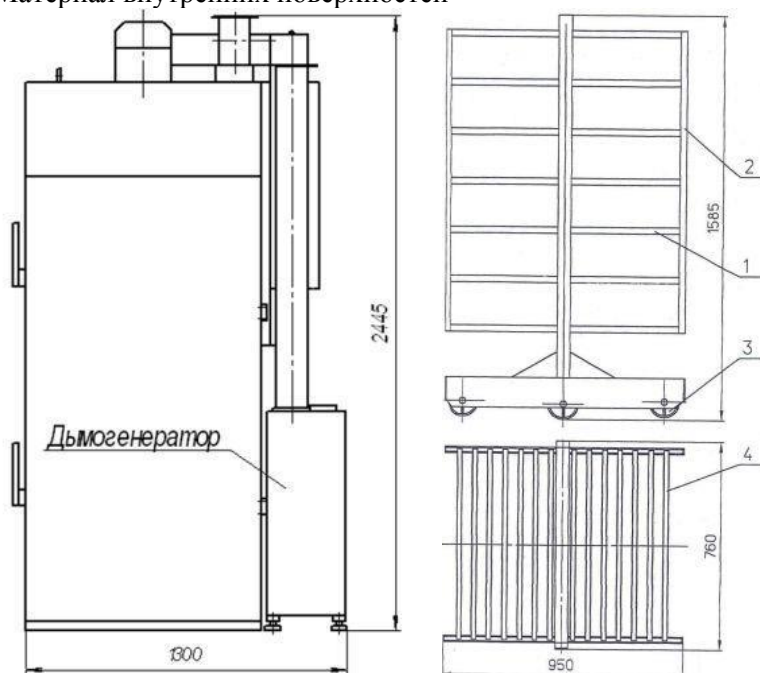
Коптильно-варочная камера предназначена для подсушки, обжарки, варки и копчения колбас, сосисок, сарделек, свинокоченостей, птицы и рыбных изделий. Камера может быть укомплектована рамами, предназначенными для развешивания обрабатываемых продуктов.

Технические характеристики

Производительность техническая (по сарделькам и сосискам), кг/ч, не более	180
Объем рабочей камеры, м ³	3
Внутренний размер камеры, мм	2100*840*1700
Количество одновременно вмещающихся рам, шт	2
Расход опилок, куб.м/ч, не более	0,012
Расход воды, куб.м/ч, не более	0,05
Установленная потребляемая мощность, кВт	36
Мощность двигателей, кВт	4,4
Средняя потребляемая энергия, кВт*ч, не более	19
Время разогрева камеры до 90°С, мин, не более	10
Масса, не более, кг	1200
Материал внутренних поверхностей	нержавеющая сталь

Устройство рам

- 1 – кронштейн
- 2 - сварной каркас
- 3 – шесть колес
- 4 - съемные уголки



Между внутренней и внешней стенкой камеры проложен теплоизолирующий материал. Дверь одностворчатая.

В верхней зоне камеры расположены:

- два блока электронагревателей, обеспечивающих ее нагрев до заданной температуры
- два центробежных вентилятора, обеспечивающих циркуляцию паро-дымо-воздушной смеси
- трубопровод впрыска с двумя форсунками (по одной над каждым блоком электронагревателей), обеспечивающий процесс парообразования.

Температура внутри камеры контролируется тремя термопреобразователями. Один служит для замера «сухой» температуры, второй – для замера «влажной» температуры, третий для замера внутри продукта

Оборудование соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза