

копильно-варочные установки серии "Термикс"



Ташкент, Узбекистан

Предприятие ООО «НК ТРЕЙД» г. Киев, является официальным представителем ведущих украинских и иностранных компаний в сфере производства оборудования для пищевой промышленности: ООО НПП «ТЕХИНСЕРВ» г. Днепропетровск, Машиностроительного завода «ДУКО-ТЕХНИК» г. Днепропетровск. Испанской компании «GASER», производственные площадки которой находятся в Украине, а также ряда компаний – производителей многофункциональных специй и добавок эксклюзивных рецептур Торговой марки «ДОБАВЕКС».

Копильно-варочные камеры, клипсаторы, универсальные термокамеры с климатконтролем для холодного копчения и созревания, установки интенсивного охлаждения, котлы варочные электрические, машины для мытья копильных палок (вешал), льдогенераторы, смесители для сыпучих продуктов, измельчители мелкозернистых продуктов, винтовые вакуумные шприцы, термоусадочные установки, волчки (мясорубки), блокорежки, установки для дефростации и автоматические обвалочные конвейерные линии. Автоматические и полуавтоматические машины для производства гамбургеров, котлет и тефтелей. Универсальные панировочные машины. Гидравлически, поршневые, электрические и вакуумные шприцы. Обвязчик полуавтоматический. Мясорубки. Фаршемесы и куттера. Вакуумные упаковщики. Трейссиллера. Пневматические порционеры для фарша. Ленточные пилы и ножи для порционной нарезки сырых колбасных изделий. Всегда в наличии расходные материалы: клипсы, петли, вешала, а так же специи и пищевые добавки ТМ «Добавекс».

Универсальные копильно-варочные установки серии "Термикс" предназначены для термообработки колбасных изделий, птицы, рыбной продукции и сыров.

Конструкция камер, дымогенератор и трубные соединения выполнены из нержавеющей стали. Теплоизолированные стены и эффективные нагревательные элементы камер позволяют достичь максимальной экономии энергоресурсов в процессе эксплуатации установок. Копильные камеры могут быть оснащены электрическим, паровым либо газовым обогревом. Диапазон измеряемых и регулируемых температур в камерах 10-140оС. Регулятор влажности позволяет выдерживать заданные установки во время любых технологических процессов, в том числе и во время варки, что позволяет получать продукцию необходимого качества и внешнего вида. Потери веса по выходу готовой продукции при тепловой обработке составляют: не более 6% для колбас вареной группы в натуральной оболочке и до 8% - полукопченых колбас. В комплекте с оборудованием, ООО НПП "Техинсерв" предоставляет технологические инструкции для производства всех видов продукции, выпуск которых может быть осуществлен в универсальных термокамерах. Пусконаладочные работы и ввод в эксплуатацию установок заканчивается выпуском колбасных (либо иных) изделий и обучением персонала "Заказчика". В дальнейшем постоянно осуществляется консультативное сопровождение установленного оборудования, сервис и снабжение запасными частями.

В комплект поставки универсальной копильно-варочной установки входят:

- дымогенератор (фрикционный, либо опилочный);
- силовой шкаф с контроллером управления нового поколения "Политерм-24";
- тележки (по количеству секций термокамеры) в комплекте со шпалками для навешивания колбасных батонов;
- автоматическая мойка с н/ж насосом;
- комплект труб выброса длиной 3 м.

Тип Установочные размеры, мм
ширина, высота, глубина Мощность, кВт Загрузка
условная, кг ко-во телег

Термикс-150 1840 x 3000 x 1400 25 150 1
Термикс-200 2000 x 3600 x 1500 27 200 1
Термикс-300 1840 x 3000 x 2500 50 300 2
Термикс-400 2000 x 3600 x 2700 55 400 2
Термикс-500 1840 x 3000 x 3600 75 500 3
Термикс-600 2000 x 3600 x 3900 80 600 3
Термикс-800 2000 x 3600 x 5100 105 800 4

Число 150-800 в обозначении термокамер указывает на условную загрузку, принятую для сарделей диаметром 32 мм. Процесс в серии "Термикс" полностью автоматизирован, нагрев ведется по оптимальному графику. Проводится постоянный контроль влажности воздуха.

<http://www.nktrade.kiev.ua>

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Кошевой Игорь

(44)2245863

ул.Урицкого, 16