

Камеры для холодного копчения «Термикс-К»



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».

Коптильно-варочные камеры, клипсаторы, универсальные термокамеры с климатконтролем для холодного копчения и созревания, установки интенсивного охлаждения, котлы варочные электрические, машины для мытья коптильных 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 порционаты 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».

Камеры для холодного копчения «Термикс-К».

Область применения установок «Термикс-К» - как мясо-, так и рыбоперерабатывающие предприятия. Кроме стандартной комплектации, камеры оснащены холодильными агрегатами и нержавеющей испарителем, что позволяет производить продукцию как с помощью горячего копчения, так и коптить холодным дымом.

Температурный диапазон работы установок «Термикс-К» - +12-+140°C.

При производстве сыровяленых и сырокопченых колбас камеры используются для первичного созревания и копчения. Хорошо зарекомендовали себя установки и на рыбных цехах.

Интенсивный дым позволяет получать хороший цвет и замечательный вкус рыбных деликатесов за 1, 5 - 2 часа копчения.

Все процессы полностью автоматизированы. Опилочный дымогенератор работает по замкнутому контуру, оснащен 3-х ступенчатой системой пожаротушения и контролем температуры подводящего дыма.

Камеры для холодного копчения и созревания ООО «Техинсерв» выпускает загрузкой до 4-х тележек.

Особенности производства рыбы холодного и горячего копчения в универсальных термокамерах серии "Термикс"

Для производства рыбы холодного копчения термокамеры "Термикс" дополнительно оснащаются испарителем, установленным между сводом и диафрагмой (под потолком), и холодильным агрегатом мощностью 7, 5 кВт по холоду.

Процесс холодного копчения идет в температурном интервале 15-25 °С. Длительность производства скумбрии холодного копчения - 2, 5 часа, из них копчение - 2 часа, длительность производства мойвы - 3 часа, из них копчение - 2, 5 часа.

Контроль влажности в камере и температуры в продукте позволяет получать низкий % потерь готового изделия.

Небольшая длительность процесса копчения обусловлена работой дымогенератора по замкнутому контуру, где циркуляцией дыма. Обратный дым повышает плотность дымовых газов в камере и содержит много влаги, что способствует высокому выходу продукта.

Процесс производства рыбы горячего копчения длится 2-2, 5 часа, в зависимости от загрузки; длительность копчения составляет 30 мин.

Для повышения % выхода возможно подваривание рыбы горячим паром.

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Кошевой Игорь

(44)2245863

ул.Урицкого, 16