

Камеры интенсивного охлаждения



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 рецептов 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 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».

Камеры интенсивного охлаждения – новое слово в работе мясоперерабатывающих предприятий.

Преимущества использования камер:

- увеличение % выхода продукции по сравнению с традиционным охлаждением;
- увеличение сроков реализации продукта за счет быстрого снижения температуры;
- сокращение площадей складских помещений предприятий.
- сокращение времени с момента окончания термической обработки до упаковки и отгрузки

Технологический процесс полностью автоматизирован, управляется многофункциональным контроллером управления «Политерм-24».

Процесс интенсивного охлаждения осуществляется в три этапа:

- охлаждение водой мощной душирующей установкой до температуры 45°C*;
- охлаждение водой с включенным холодильным агрегатом до температуры 25°C**;
- охлаждение холодным воздухом до температуры 10°C.

* , ** - значение температур определяется диаметром колбасных батонов и типом оболочек.

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

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Кошевой Игорь

AvizInfo.uz (44)2245863

ул.Урицкого, 16

Узбекистанская Доска БЕСПЛАТНЫХ Объявлений AvizInfo.uz