

КАМЕРЫ СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНЫЕ ИЖИЦА СВ250

Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
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
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

КАМЕРЫ СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНЫЕ ИЖИЦА СВ250



ПРИМЕНЕНИЕ

Камера предназначена для вяления и сушки продукции из рыбы или мяса. Три центробежных вентилятора создают мощный воздушный поток через продукт, обеспечивая сушку.

По технологии воздух забирается из помещения и возвращается в помещение. Таким образом температура и влажность воздуха в процессе сушки соответствует температуре и влажности воздуха в вялочном помещении. Как влажность и температура влияют на программу сушки описано в разделе ТЕХНОЛОГИЯ.

Продукцию можно развесить на раме на вешалах и крючках, а также разложить в 10 рядов на решетки с ячейкой от 8 до 30 мм.

ТЕХНОЛОГИЯ

Главная задача при вялении – удалить влагу из продукта и обеспечить процесс созревания мяса. Удаление влаги возможно только при сохранении влагопроводящих свойств поверхности продукта.

Сохранение влагопроводящих свойств достигается обеспечением плавного или ступенчатого вяления, которое исключает эффект «закала» поверхности продукции (засыхания кожи или чешуи и прекращения пропускания воды).

Программа вяления корректируется в зависимости от нескольких параметров, главная задача которых обеспечить максимально эффективный процесс вяления и высокого качества готового продукта.

Время и программа вяления зависят от:

- размера продукции (чем крупнее рыба, тем больше общее время вяления, тем больше паузы между шагами вяления, тем меньше шаг вяления)
- жирности сырья (чем жирнее сырьё, тем дольше процесс вяления, тем меньше процент потерь)
- влажности в помещении (чем выше влажность в помещении, тем дольше вяление, тем продолжительнее шаг вяления, тем короче пауза между этапами вяления)
- температуры в помещении (чем выше температура в помещении, тем короче общее время вяления, тем больше паузы между шагами вяления, тем меньше шаг вяления)
- желаемой остаточной влажности готового продукта (чем выше желаемая остаточная влажность в продукте, тем короче общее время вяления, тем меньше процент потерь)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	1 кВт/Час
2	Габаритные размеры установки	1,48 x 1,6 x 2,25 м
3	Размер клетки для развески продукции	1,0 x 1,0 x 2,0 м
4	Подключение	220 Вольт
5	Объем загрузки сырья	250 кг
6	Мощность подключения	1,5 кВт

ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

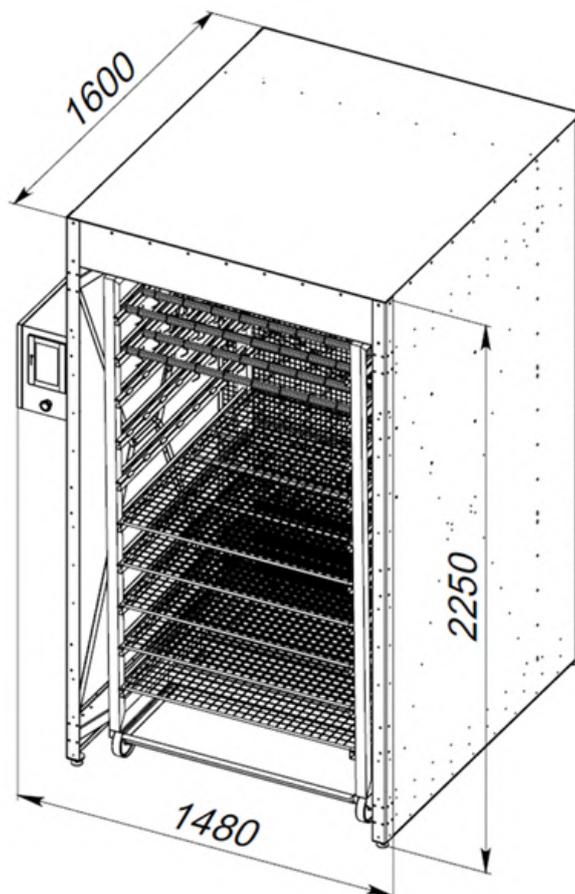
Система управления скоростью обдува СВ2500 (код v1002) - реализует дополнительные возможности управления обдувом продукции:

- управление общим временем вяления или сушки
- управление шагом обдува продукции (20-120 мин)
- управление шагом остановки вентилятора (5-50 мин)
- управление скоростью вращения вентиляторов на каждом шаге

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Корпус камеры – 1 шт.
2. Блок управления – 1 шт.

ГАБАРИТЫ



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
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
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93