



ТЕХНОЛОГ

UKRAINE

Украина, г. Харьков, ул. Примакова, 46
тел. (057) 733-01-27, 751-92-08
моб. (050) 402-73-49, (067) 577-58-86
e-mail: tehnolog03@gmail.com, www.tehnolog.com.ua

КОПТИЛЬНЫЕ И КОПТИЛЬНО-ВАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ

Предприятие «Технолог» выпускает коптильные камеры для производства различных видов продукции:

- мясных копченых изделий;
- копченых и варено-копченых колбас;
- рыбы горячего и холодного копчения;
- сыров копченых.

Камеры исполняются в виде сборных модульных конструкций и комплектуются: **дымогенератором, парогенератором, системой осушки и рециркуляции, автоматическим блоком управления.**

Грамотно спроектированная вентиляционная система обеспечивает равномерное распределение по всему объему камеры пара, дыма и воздуха. Управление технологическими процессами осуществляется по температуре в центре продукта и внутри камеры. Заданная температура обработки продукта поддерживается автоматически. Коптильные камеры позволяют получать рыбные и мясные изделия, как холодного, так и горячего копчения. При отключенном дымогенераторе камеры успешно используются для вяления и сушки рыбы.

Коптильно-варочные камеры предназначены для производства варено-копченых колбас и мясных изделий. Помимо копчения в них осуществляется процесс обработки изделий острым паром. Для равномерного нанесения на продукт дыма и нужного достижения влажности поверхности продукта камера снабжена регулируемой системой осушки.

В базовом варианте исполнения максимальная температура обработки составляет 110 °С.



ПРЕИМУЩЕСТВА НАШИХ ТЕРМОКАМЕР:

Наличие активной системы вентиляции дымовоздушной смеси и пара. Позволяет произвести качественную и быструю сушку продукта, что способствует к уменьшению цикла термообработки продукта в камере. Вытяжная система позволяет регулировать интенсивность рециркуляции.



Дополнительная система сушки продукта. Коптильная камера кроме основного рабочего агрегатного блока укомплектована дополнительной системой сушки продукта, которая позволяет произвести быструю и равномерную сушку продукта по всему объему камеры.

Дымогенератор закрытого типа с очисткой дыма. Эффективный и в то же время простой в работе дымогенератор обеспечивает хорошую производительность дыма. Дымогенератор герметичен, закрытого типа. Предусмотрена регулировка подачи и сброса дыма. Правильная конструкция дымогенератора и задвижек, позволяет регулировать объем вырабатываемого дыма, не допуская возгорания опилок. После окончания технологического процесса весь дым сбрасывается в атмосферу, не попадая в помещение.

Наличие программатора. На пульте управления задаются режимы копчения, сушки, варки с автоматическим поддержанием температуры и времени технологического процесса.

Универсальность камер. Камеры оснащены всем необходимым для производства полного технологического процесса: сушка, вяление, копчение, для мясопродуктов предусмотрен процесс проварки.

Надежность всех узлов и автоматики. Камера изготавливается из проверенных, качественных комплектующих и материалов. Мы используем толстостенный листовой металл (камера 1,2 мм., дно камеры 2,0 мм.), что делает термокамеру надежной и значительно увеличивает ее срок службы. Корпус камеры внутри герметично обварен по периметру, не допуская попадания паров и воды на каркас и теплоизолированные камеры.

Сертификация. Наши камеры сертифицированы, есть гигиеническое заключение и декларация Европейского союза СЕ.

Параметры	КМ-4	КМ-5	К-100	К-101	К-300	К-301
Объем загрузки, кг	60-90	60-90	200-250	200-250	400-450	400-450
Кол-во тележек, шт.	-	-	1	1	2	2
Установленная мощность, кВт	18	6	40	9	63,0	17,0
Масса, кг	390	375	780	760	1100	1070
Габариты, м.(L*W*H)	1,8*1,4*2,2	1,8*1,0*2,2	2,5*1,7*2,9	2,5*1,3*2,9	2,5*2,8*2,9	2,5*2,4*2,9
Назначение	копильно-варочная	копильная	копильно-варочная	копильная	копильно-варочная	копильная
Продукт	мясопродукты	рыба/сыр	мясопродукты	рыба/сыр	мясопродукты	рыба/сыр



В зависимости от потребностей Заказчика, коптильные и коптильно-варочные камеры изготавливаются в 3-х модификациях:

- из нержавеющей стали пищевых марок;
- внутренняя камера из нержавеющей стали, наружная из углеродистой стали, окрашенной термолаской;
- полностью из углеродистой стали, внутренняя поверхность камеры окрашена пищевой кремний-органической краской.

**Оборудование сертифицировано.
Гарантия на оборудование - 12 мес.**

