

Описание товара Автоматическая однорамная термодымовая камера QZX- 250



Описание

- QZX-250 – это профессиональная коптильная термодымовая камера, имеет надежную отработанную конструкцию, простое управление и невысокую стоимость
- Она идеально подойдет для магазина, ресторана, кафе, мясоперерабатывающих цехов малой и средней мощности
- Камера QZX- 250 предназначена для термической обработки и копчения мяса, птицы морепродуктов
- В процессе приготовления полуфабриката в камере продукт приобретает однородный, равномерный вкус и цвет, насыщенный аромат, сводятся к минимуму потери в весе изделия
- Основные рабочие режимы камеры: горячее копчение , сушка, жарка, запекание, варка на пару, автоматическая мойка
- В конструкции аппарата применяется двухслойная нержавеющая стальная обшивка
- Теплоизоляционный слой – полиуретан
- Благодаря такой конструкции значительно сокращаются тепло потери в аппарате
- На экране дисплея отображаются различные параметры работы: время, температура
- Камера за 15 минут может набрать температуру до 100 град
- Благодаря температурному щупу можно измерять температуру в толще продукта
- Даже при экстренном отключении электроэнергии можно контролировать температуру внутри камеры
- Сенсорный экран, программируемый контроллер, реле, электромагнитный клапан и другие основные конструктивные узлы европейского и японского производства
- Технические характеристики автоматической однорамной термодымовой камеры QZX- 250

Характеристики

Загрузка	250кг
Количество Рам	1 шт.
Тип	Стандартная рама с весом 250кг.
Электродвигатель обдува с двумя скоростями	YD112M-4/2-3.3/4кВт ,5V, 380V(1шт.)
Электропривод подачи сырья	YTZ7114 380V 0.55кВт
Водяной насос	15SG 1.8-10 220V 0.12кВт
Вытяжка	75мм 380V 0.37кВт □производительность 8.5куб.м/мин.
Электронагреватель опилок	220V 3×0.8кВт
Масса	1800 кг
Габаритные размеры	2270×1510×2535мм
Размеры тележки	1030 x1020 x1860мм
Пар высокого давления	0.6мПа
Пар низкого давления	0.05мПа

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.