

## ТЕРМОДЫМОВАЯ КАМЕРА марки АФВ С ЗАГРУЗКОЙ 200; 300; 400; 500; 600 кг



Для производства пищевых продуктов горячего копчения используют термодымовые камеры (ТДК). Они позволяют заниматься заготовкой копченой продукции для дальнейшей реализации через розничные сети или собственные торговые лавки.

Предназначены для производства: копченой рыбы, колбасных сыров, вареные колбасы, грибов и фруктов. Копченые куры и окорочка так же заготавливаются в ТДК.

**В комплект ТДК входит САУ, дымогенератор, рама универсальная.**

### **Технические характеристики**

Единовременная загрузка, кг	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>400</b>	<b>500</b>	<b>600</b>
Количество подвижных рам, установленных в камере шт.	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Диапазон температур в камере	<b>30...115</b>				
Диапазон влажности в камере %	<b>10...91</b>				
Мощность нагревательных элементов в ТДК, кВт	<b>19,2</b>	<b>19,2</b>	<b>38,4</b>	<b>38,4</b>	<b>57,6</b>
Номинальная установленная мощность кВт	<b>21,4</b>	<b>21,4</b>	<b>42,8</b>	<b>42,8</b>	<b>64,2</b>
Привод вентилятора	<b>2,2</b>	<b>2,2</b>	<b>4,4</b>	<b>4,4</b>	<b>6,6</b>
Габаритные размеры: Длина, ширина, высота	<b>1360x1330 x2550</b>	<b>1360x1330 x2800</b>	<b>2900x1330 x2550</b>	<b>2900x1330 x2800</b>	<b>4000x1330 x2550</b>
Вес, кг.	<b>850</b>	<b>9500</b>	<b>1550</b>	<b>1650</b>	<b>2270</b>
Цена: полностью нерж.	<b>591000</b>	<b>720000</b>	<b>949000</b>	<b>1080000</b>	<b>1440000</b>
Цена: внутри нерж. с наруж. крашенная, ТЭНы нерж.	<b>389000</b>	<b>470000</b>	<b>715000</b>	<b>825000</b>	<b>942000</b>

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В виду того, что САУ устанавливается заказчиком по месту, соединительный кабель между САУ и ТДК в комплект поставки не входит.