

## Коммерческое предложение

# КАМЕРА ТЕРМОДЫМОВАЯ КВК-200 (КОМБ. С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ)



Термодымовая камера КВК-200 (комб. с парогенератором) предназначена для осуществления технологического процесса термической (сушка, варка, жарка, запекание) и дымовой (копчение) обработки всех видов мясных изделий и деликатесов, рыбы, сыров и т.д. Оборудование имеет комбинированное исполнение (внутри нержавеющая сталь, снаружи ст10 окрашенная), позволяет использовать все основные виды колбасных рам типоразмера 200 кг.

### УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Термокамера представляет собой герметичный шкаф с теплоизоляцией, состоящий из: основания, выполненного из нержавеющей стали с расположенными на нем направляющими для размещения тележки с продуктом, которые имеют подвижные части — аппарели, для загрузки колёсных тележек; боковых стенок; двери с двумя запорами; задней стенки в верхней части которой вмонтированы трубопроводы подачи дымовых газов, воды и выхлопа отработанного дыма, парогенератор с электромагнитным клапаном; свода, имеющий вместе стыка с боковыми стенками газораспределители; вентиляторный узел, расположенный в центре свода; трубопровод дыма с соплом и форсункой тонкого распыления воды, в зоне максимального разряжения на всосе вентилятора. По боковым стенкам трубопровода газораспределителя расположены две съемных кассеты влагосборников, крепление которых осуществляется со стороны газораспределителя на подвижных скобах, со стороны трубопровода дыма на поворотных фиксаторах. В полости свода расположены две группы ТЭНов, для создания внутри камеры необходимого температурного режима и режима влажности — необходимых для термообработки продукции.

Дым, из дымогенератора через циклон по трубопроводу попадает (за счет разряжения) под лопасти вентилятора. Затем под действием давления, созданного вентилятором попадает на электронагревательные элементы, нагретый через газораспределители в продуктовую зону камеры и пройдя через продукт отработанный дым идет на выхлоп через трубопровод отвода отработанного дыма. «Обжарка» осуществляется аналогично, при закрытых заслонках выхлопа и подачи дыма. В режиме «варки», с

использованием форсунки, вода по трубопроводу через форсунки подается в зону разряжения вентилятора. Водный аэрозоль, образованный лопастями вентилятора попадает на электронагреватели, затем через газораспределители в продуктовую зону камеры. Влажность регулируется с помощью электромагнитного клапана и пульта управления. С использованием парогенератора пар из парогенератора подаётся во всасывающий трубопровод и затем в зону разряжения вентилятора, после чего, проходя через группы электронагревателей и газораспределители попадает в продуктовую зону. Управление влажностью производится с пульта управления в автоматическом режиме микропроцессором.

Выбор режима варки ФОРСУНКА-ПАРОГЕНЕРАТОР производится так-же на пульте управления переключателем, и выбирается в зависимости от приемлемой технологии. Варка в режиме “парогенератор” более мягкая. Влажность набирается в течении 10-15 минут, в зависимости от исходной температуры и влажности. Варка в режиме “форсунка” жесткая, набор влажности происходит за 20-50 секунд. Для проветривания камеры открывается заслонка выхлопа и подачи свежего воздуха. Камера вентилируется в течении 5-10 минут при выключенных электронагревателях. Технологические режимы задаются с помощью цифрового табло и кнопок управления, расположенных на пульте (с правой стороны) камеры.

Технологический процесс осуществляется в полуавтоматическом режиме, с пульта управления. Привод заслонок может быть ручной и дистанционный (электромеханический с модуляцией и индикацией).

## . КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Шкаф КВК-200 — 1 шт.
- Дымогенератор (с трубопроводом) — 1 шт.
- Парогенератор — 1 шт.
- Тележка — 1 шт
- Блок управления (с кабелями) — 1 шт
- Паспорт — 1 шт.
- Дисковый измельчитель древесины (опция) — 1 шт.

Потребляемая мощность	не более 14 кВт
Диапазон рабочих температур внутри камеры	от 40 °С до 120 °С
Максимальная влажность в камере (при 80°С)	85%
Давление воды в магистрали	не менее 2 атм
Габаритные размеры ДхШхВ	1200x1500x2100 мм
Масса	не более 400 кг
Загрузка	200 кг
Рабочий объем камеры	2 м3

Цена - 527082.00 руб.

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд