

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://milam.nt-rt.ru> || mmx@nt-rt.ru

ТЕРМОКАМЕРЫ ДЛЯ КОЛБАС



ОПИСАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Термокамеры предназначены для использования в технологических линиях по производству варёно-копчёных, полукопченых, сырокопченых колбас, линиях по производству копченостей из говядины, свинины, баранины, птицы; линиях по производству рыбы горячего и холодного копчения; колбасных, сычужных и других видов копченых сыров. В камере предусмотрено выполнение таких технологических операций как сушка, жарка, варка, горячее и холодное копчение, вяление.

Основные преимущества применения термокамер:

- однородность продукта благодаря равномерности его обтекания дымовоздушными потоками;
- отсутствие влияния «человеческого фактора» при отработке технологических процессов;
- экономия производственных площадей за счет использования еврорам РН;
- производство на базе качественных комплектующих ведущих мировых компаний Германии, Италии, Франции, России;
- полная адаптация к российским условиям эксплуатации;
- удобство технического обслуживания оборудования;
- полная автоматизация технологических процессов;
- надежность всех узлов и автоматики;

- современный дизайн;
- индивидуальный подход к требованиям клиента.

Особенности термокамеры для колбас

- Такие системы на производстве позволяют выпускать качественную варенку, сардельки, полукопченые колбасы.
- С ее помощью можно приготовить копченые и вареные окорока, цельные деликатесы.
- Вы можете приобрести модель термокамеры в различных вариантах, например, в цельном и разборном виде.
- Все модели сделаны из нержавеющей стали с загрузкой от 100-600 кг.
- В состав термокамеры для колбас входит универсальная рама, кассетный дымогенератор, САУ.
- Нагрев будет обеспечиваться с помощью пара или тэна.

Оптимизируйте процесс на производстве с помощью такой универсальной термокамеры для приготовления различного рода копченостей, колбасных изделий.

Основные	
Страна производитель	Россия
Источник дыма	Опилки
Дополнительные характеристики	
Материал корпуса	Металл
Состояние	Новое

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	