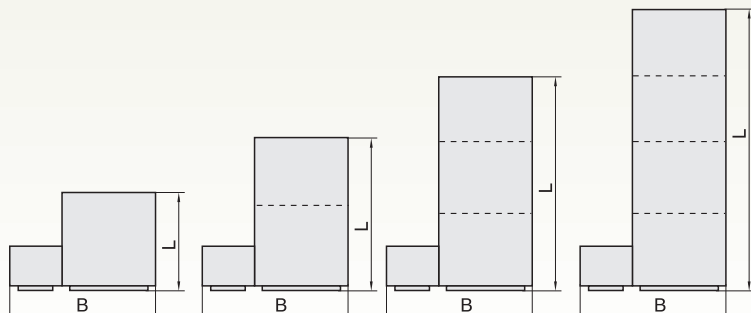
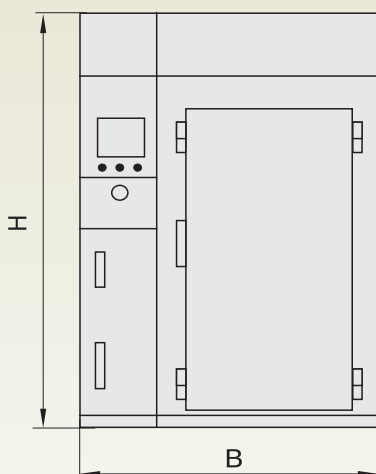




КАМЕРА КОПЧЕНИЯ

Универсальная камера для термической обработки всех видов мясопродуктов и рыбы.
Нагревание осуществляется несколькими способами электричеством, паром или газом.
Система циркуляции воздуха обеспечивает равномерность процессов, имеет две степени 1450 / 2850 мин⁻¹.
Применяются два способа копчения
- путем тления
- путем трения / размер туши 80 x 80 x 700 /
Дымогенератор устанавливается справа или слева.
Пневматическое управление клапанов.
Камера управляется микропроцессором JUMO модели IMAGO F 3000. Управляющий блок измеряет и контролирует температуру в камере и в колбасе, влажность, делту t, время процесса. Запоминает 100 программ в 10 степенях.



Модель	Размеры mm			Мощность инсталляции kW	Вес kg
	L	B	H		
KBO 2000					
1 cart тележка	1080	1550	2370	19,5	700
2 cart тележка	2070	1550	2590	37,5	1350
3 cart тележка	3060	1550	2590	55,5	2000

Размер тележки: L x B x H - 800 x 910 x 1650

Модель	Размеры mm			Мощность инсталляции kW	Вес kg
	L	B	H		
KBO 2500					
1 cart тележка	1340	1720	2370	27,5	750
2 cart тележка	2410	1720	2590	53,0	1450
3 cart тележка	3480	1720	2590	78,2	2150

Размер тележки: L x B x H - 1020 x 1040 x 1650

Модель	Размеры mm			Мощность инсталляции kW	Вес kg
	L	B	H		
KBO 3000					
1 cart тележка	1300	1830	2740	35,5	825
2 cart тележка	2410	1830	2920	68,0	1600
3 cart тележка	3510	1830	2920	100,0	2975