

ООО "Промсушка ТМ"



Белгород, Россия

Инновационная технология.

Инфракрасные сушильные шкафы и линии предназначены для профессиональной сушки пищевого и не пищевого сырья! В оборудовании возможно: - сушка (вяление) мяса, курицы, рыбы, грибов, овощей, фруктов, пастилы, трав, чая, и тд. Сушка происходит с помощью воздействия на продукт инфракрасных излучателей.

Наши преимущества в сравнении с конвекционным оборудованием: -Экономичность, т. е требуется меньшее количество энергии на испарение 1 л.воды (1 кВт).

-Скорость сушки (от 1 до 4 часов, в зависимости от сырья).

-Отсутствие пыления.

-Качество продукта. Сохраняются вкусовые качества, цвет и аромат продукта, сохраняются витамины, сахар не карамелизуется.

- Полная стерилизация продукта.

Характеристики инфракрасного сушильного шкафа на 32 лотка: Производительность по сырью, кг/сутки - до 2000.

Установленная мощность, кВт/час-20.

Средняя потребляемая мощность, кВт/час - 16.

Размер лотков 600*600.

Кол-во лотков, шт. - 32.

Время сушки, час - 1-3 (в зависимости от сырья).

Габариты шкафной сушильной камеры, мм - Высота - 2150, Ширина - 750, Длина - 1450.

Совершенно бесплатно мы готовы продемонстрировать Вам сушильное оборудование в действии, что позволит убедиться в высоком качестве. Промсушка является производителем в России Видео канал : <http://ik-sushka.com/video> Сайт фирмы :

promsushka. ru Организуем доставку оборудования по всей России и в другие страны

Цена: **5 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Татьяна Семенова

+79092084040

**г. Белгород, ул. Серафимовича
69 пом. 3/1**