

Спиральные системы шоковой заморозки



Київ, Україна

Спиральные системы шоковой заморозки - эффективный и быстрый способ заморозки продукта, а быстрая заморозка продукта - это сохранение его качества и товарного вида.

Спиральный конвейер - способ увеличения производительности камеры шоковой заморозки при минимальных габаритных размерах. Основное преимущество заморозки в спиральных аппаратах – сохранение формы продукта, обеспечение высокой скорости заморозки, отсутствие ручного труда при загрузке / выгрузке а соответственно, сохранение качества и товарного вида самого продукта.

Использование спиральных скороморозильных аппаратов: камеры шоковой заморозки со спиральным конвейером подачи продукта, целесообразно при производительности свыше 250...300 кг/час. Это минимальная производительность.

Максимальная производительность практически ничем не ограничена: всё зависит от необходимого времени пребывания продукта в камере – времени заморозки.

Скороморозильный аппарат, включающий в себя теплоизоляционную конструкцию – камеру, спиральный конвейер подачи / выдачи продукта, автоматизированную холодильную установку с шокфростером - не дешевое удовольствие, и окупается он только при постоянной эксплуатации и только при полной загрузке производства.

Основываясь на собственном опыте, рекомендациях производителей и технологических разработках ведущих специалистов, мы в состоянии изготовить, обеспечить поставку и смонтировать комплексную систему охлаждения или линию технологической переработки, обеспечивающую бесперебойную работу Вашего производства.

Технические характеристики и стоимость установок – по индивидуальному заказу. Вы ставите задачу – мы предлагаем решение.

Приглашаем и к взаимовыгодному сотрудничеству.

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Николаевич Виталий

0984047148

Украина