

Охлаждающее оборудование КОВТ, КОХ, ОК, СТ, ТКВ, ЯРУС, Аура

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kka@nt-rt.ru || сайт: <https://lakk.nt-rt.ru/>

КОНВЕЙЕР ОХЛАЖДЕНИЯ КОХ-2



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Количество вытяжек, шт	1-3
Количество модулей, шт	2-12
Мощность, кВт	расчётная
Напряжение, В	400
Скорость транспортера, м/мин	0.35-5
Ширина конвейера, мм	400, 600, 800, 900

Конвейер охлаждения КОХ-2.

Конвейер охлаждения КОХ-2 – модульный одноярусный охлаждающий конвейер, осуществляющий охлаждение кондитерских изделий, с шириной рабочей зоны 400, 600, 800, 900 или 1200 мм.

Отличительные особенности КОХ-2:

- регулируемая скорость движения конвейерной сетки;

- качественная порошковая покраска;

Технические характеристики

Количество модулей, шт.: 2-12
Ширина конвейера, мм: 400, 600, 800, 900
Вытяжные вентиляторы, шт.: 1-3
Скорость движения конвейера, м/мин: 0,35-5
Установленная мощность, кВт: расчетная
Напряжение питания : 400В 50Гц

КОНВЕЙЕР ОХЛАЖДЕНИЯ ВЫТЯЖНОГО ТИПА КОВТ-2



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	400
Габариты, мм	4000x650x1500
Длина охлаждающего конвейера	(2 яруса) - 7500 мм
Количество вытяжек, шт	2
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	400
Произв. вытяжки, м ³ /ч	3000
Тип сетки	ПСТ
Ширина конвейера, мм	500

Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2.

Охлаждающий конвейер используется в комплексе с АЛПК-2. Оборудование имеет длину 7,5 м при ширине 0,5 м. Дополнительно установлено две вытяжки, суммарная производительность которых составляет 3000 м³.

Конструктивно система для охлаждения выпечки построена так, чтобы интеграция в любую линию была максимально простой.

Особенности:

- компактные размеры и моноблочная конструкция, исключая необходимость отдельного монтажа;
- удобство расположения основных частей, что облегчает чистку охлаждающего оборудования;
- возможность регулирования скорости движения сетки.

Технические характеристики

- Длина охлаждающего конвейера (2 яруса), мм.: 7 500
- Ширина сетки, мм: 500
- Тип сетки: ПСТ
- Количество вытяжек, шт.: 2
- Производительность вытяжной системы, м³/час: 3000
- Установленная мощность, кВт: 5
- Номинальное напряжение : 400В 50Гц
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 4000х650х1500
- Масса, кг: 400

КОНВЕЙЕР ОХЛАЖДЕНИЯ ЯРУСНОГО ТИПА ЯРУС



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Количество модулей, шт	2-10
Количество ярусов	2-10
Мощность, кВт	расчётная
Напряжение, В	400
Производительность	расчётная
Ширина конвейера, мм	600 или 900

Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС.

Машина охлаждения выпечки нашла широкое применение в различных пекарнях и пищевых фабриках. Высокая производительность, небольшие габариты, возможность масштабирования размеров – все это делает оборудование выгодным приобретением для производства любого масштаба. Основной же сферой использования является охлаждение пряников и ряда другой продукции.

Принцип работы

В основе структуры комплекс содержит приемный конвейер, который подает изделия на несколько модулей, располагающихся ярусами.

Конструктивно количество ярусов на линии можно увеличивать, добиваясь обратного возврата продукции – четное число, или прямого пропуска на следующий этап обработки – нечетное число ярусов.

Особенности конструкции

Количество ярусов может варьировать в пределах от 2 до 12 штук с шириной 60-90 см и длиной каждого 2 метра. Это обуславливает возможность использования охлаждающего оборудования на производствах с любыми рабочими площадями.

Технические характеристики

Количество модулей: 2-10
Количество ярусов: 2-10
Производительность, кг/ч: расчетная
Ширина сетки, мм: 600 или 900
Установленная мощность, кВт: расчетная
Напряжение питания : 400В 50Гц

МАШИНА ОХЛАЖДЕНИЯ, ОЧИСТКИ И ПОЛИРОВКИ АУРА



Габаритные размеры при перевоз	750*750*1650 мм
Габаритные размеры при работе	750*850*1650 мм
Масса	80 кг
Напряжение	380 Вольт (220 Вольт под заказ)
Объем рабочей камеры	130 литров
Объём при перевозке	1.1 м3
Потребляемая мощность	1.5 кВт
Производительность	800 кг/смена, до 100 кг/час
Разовая загрузка	до 50 кг

Причины купить машину для очистки, полировки и охлаждения Аура.

- Надежная и простая конструкция машины подходит для очистки многих продуктов.
- Одновременная очистка, полировка и охлаждение семечек, орехов и т.д. придаст продуктам превосходный внешний вид и улучшит вкусовые качества.

- Срок службы оборудования - 15 лет.
- Гарантия 24 месяца.
- Мы обеспечим гарантийное и послегарантийное обслуживание.

Преимущества очистительной машины Аура:

- Подходит для любого сырья (семечки, орехи, зерно).
- Очищает, полирует и охлаждает одновременно.
- Можно регулировать качество очистки.
- Надежная и простая конструкция.

Сырье загружается через верхний патрубок машины Аура. Под высоким давлением, которое создает турбовентилятор, продукт циркулирует из бункера накопителя в очистную камеру. Весь мусор улечивается наверх через выпускной коллектор. Выгрузка продукта происходит через нижний патрубок.

Для каких продуктов можно использовать очистительную машину Аура:

Очистные машины широко применяются как в пищевой промышленности, так и в сельском хозяйстве:

- для охлаждения и очистки семечек подсолнечника;
- для охлаждения и очистки орехов (арахис, миндаль, фундук и прочее);
- для охлаждения и очистки зерна для сельскохозяйственных производств.

Вы можете купить машину очистки, полировки и охлаждения Аура от завода-изготовителя! Мы подберем оптимальные параметры конкретно для вашего продукта.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР ОК-1-1 (ШИРИНА ЛЕНТЫ 400 ММ; 1 СЕКЦИЯ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	250
Габариты, мм	3500x600x1550
Мощность, кВт	2.8
Производительность	расчётная
Скорость транспортера, м/мин	0.5-5
Хладагент, R 22 (хладон 404)	1 кг
Хладопроизводительность, ккал	2600
Ширина конвейера, мм	420

Охлаждающий конвейер ОК-1-1.

Используется для охлаждения декорированных кондитерских изделий. Разработано специально для средних и крупных предприятий.

Преимущества:

- охлаждающее оборудование разделено на несколько секций с индивидуальным управлением;
- холодильная установка Tecumseh SP с хладагентом R22 и R404;
- мотор-редуктор с программируемым управлением и бесступенчатым изменением скорости вращения.

Особенности функционирования

Охлаждающий конвейер для линии декорирования разделен на несколько секций. В каждой на продукцию при помощи вентилятора и теплообменников подается поток охлажденного воздуха. Образующийся при резком перепаде температур конденсат выводится за пределы секции осушителем, оснащенным для этого специальными каналами

Технические характеристики

Технические характеристики	ОК-1-1	ОК-2-1
Установленная мощность, кВт	2,8	3
Хладагент, R 22 (хладон 404), кг	1	1,4
Хладопроизводительность, ккал	2600	3900
Производительность, кг/час	расчетная	
Ширина конвейерной ленты, мм	420	600
Скорость движения ленты, м/мин	0,5-5	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	3500х600х1550	3500х800х1550
Масса машины, кг, не более	250	300

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР ОК-1-2 (ШИРИНА ЛЕНТЫ 400 ММ; 2 СЕКЦИИ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	320
Габариты, мм	6000x600x1550
Мощность, кВт	6
Производительность	расчётная
Скорость транспортера, м/мин	0.5-5
Хладагент, R 22 (хладон 404)	1.6 кг
Хладопроизводительность, ккал	5000
Ширина конвейера, мм	420

Охлаждающий конвейер ОК-1-2.

Применяется при производстве глазированных кондитерских изделий для их охлаждения. Высокий уровень автоматизации позволяет сохранить или увеличить объемы выпуска продукции, а также ее вкусовые свойства и качество изготовления.

Принцип действия

Оборудование приводится в действие при помощи электродвигателя, подключенного через редуктор к конвейерной ленте. Она подает продукцию в зону охлаждения, представляющую собой камеру, где кондитерские изделия обрабатываются холодным воздухом. Его температура и объем регулируются автоматически при помощи специального микропроцессора. Он же выводит на экран управления все основные показатели режима работы оборудования, включая неисправности. При этом обеспечивается рециркуляция воздуха в камере, что существенно уменьшает нагрузку на компрессорно-конденсаторный блок.

Несколько вариантов исполнения

Установка поставляется в трех вариантах исполнения. Ключевым отличием является холодопроизводительность. Этот показатель варьируется в пределах от 5000 до 10000 ккал. Кроме того, отличается ширина конвейерной ленты, которая может быть 420, 600 или 820 мм.

Технические характеристики

Технические характеристики	OK-1-2	OK-2-2	OK-3-3
Установленная мощность, кВт	6	8	11
Хладагент, R 22 (хладон 404), кг	1,6	2,8	3,5
Хладопроизводительность, ккал	5000	7500	10000
Производительность, кг/час	расчетная		
Ширина конвейерной ленты, мм	420	600	820
Скорость движения ленты, м/мин	0,5-5		
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	6000х600х1550	8500х800х1550	11000х1000х1550
Масса машины, кг	320	480	680

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР ОК-1-8 (ШИРИНА ЛЕНТЫ 400 ММ; 8 СЕКЦИЙ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	1200
Габариты, мм	21000x600x1550
Мощность, кВт	21
Производительность	расчётная
Скорость транспортера, м/мин	0.5-5
Хладагент, R 22 (хладон 404)	7 кг
Хладопроизводительность, ккал	20800
Ширина конвейера, мм	420

Охлаждающий конвейер ОК-1-8.

Применяется на средних и крупных предприятиях, выпускающих кондитерские изделия. Представляет собой ленточный конвейер для охлаждения мармелада.

Принцип действия

Охлаждающее оборудование состоит из нескольких частей, закрепленных на каркасе из нержавеющей стали, который закрыт сэндвич-панелями. Для охлаждения используется холодильная установка Tecumseh SP. В качестве хладагента в 1-й секции применяется K22, а в остальных – R404. Суммарная мощность всех компрессоров составляет 21 кВт. Охлаждение продукции осуществляется при помощи вентиляторов, направляющих холодный воздух от теплообменников строго на ленточный конвейер. Вывод конденсата за пределы корпуса осуществляется осушителем, установленным в каждой секции. Они также имеют индивидуальное управление, в рамках которого изменяется температура, объем подаваемого к продукции воздуха, а также выполняется мониторинг основных показателей работы оборудования.

Технические характеристики

- Установленная мощность, кВт: 21
- Хладагент, R 22 (хладон 404), кг: 7
- Хладопроизводительность, ккал: 20800

- Производительность, кг/час: расчетная
- Ширина конвейерной ленты, мм: 420
- Скорость движения ленты, м/мин: 0,5-5
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 21000х600х1550
- Масса машины, кг, не более: 1200

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР ОК-2-1 (ШИРИНА ЛЕНТЫ 600 ММ; 1 СЕКЦИЯ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	300
Габариты, мм	3500x800x1550
Мощность, кВт	3
Производительность	расчётная
Скорость транспортера, м/мин	0.5-5
Хладагент, R 22 (хладон 404)	1.4 кг
Хладопроизводительность, ккал	3900
Ширина конвейера, мм	600

Охлаждающий конвейер ОК-2-1.

Используется для охлаждения декорированных кондитерских изделий. Разработано специально для средних и крупных предприятий.

Преимущества:

- охлаждающее оборудование разделено на несколько секций с индивидуальным управлением;
- холодильная установка Tecumseh SP с хладагентом R22 и R404;
- мотор-редуктор с программируемым управлением и бесступенчатым изменением скорости вращения.

Особенности функционирования

Охлаждающий конвейер для линии декорирования разделен на несколько секций. В каждой на продукцию при помощи вентилятора и теплообменников подается поток охлажденного воздуха. Образующийся при резком перепаде температур конденсат выводится за пределы секции осушителем, оснащенным для этого специальными каналами

Технические характеристики

Технические характеристики	OK-1-1	OK-2-1
Установленная мощность, кВт	2,8	3
Хладагент, R 22 (хладон 404), кг	1	1,4
Хладопроизводительность, ккал	2600	3900
Производительность, кг/час	расчетная	
Ширина конвейерной ленты, мм	420	600
Скорость движения ленты, м/мин	0,5-5	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	3500х600х1550	3500х800х1550
Масса машины, кг, не более	250	300

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР ОК-2-3 (ШИРИНА ЛЕНТЫ 600 ММ; 3 СЕКЦИИ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	480
Габариты, мм	8500x800x1550
Мощность, кВт	8
Производительность	расчётная
Скорость транспортера, м/мин	0.5-5
Хладагент, R 22 (хладон 404)	2.8 кг
Хладопроизводительность, ккал	7500
Ширина конвейера, мм	600

Охлаждающий конвейер ОК-2-3.

Применяется при производстве глазированных кондитерских изделий для их охлаждения. Высокий уровень автоматизации позволяет сохранить или увеличить объемы выпуска продукции, а также ее вкусовые свойства и качество изготовления.

Принцип действия

Оборудование приводится в действие при помощи электродвигателя, подключенного через редуктор к конвейерной ленте. Она подает продукцию в зону охлаждения, представляющую собой камеру, где кондитерские изделия обрабатываются холодным воздухом. Его температура и объем регулируются автоматически при помощи специального микропроцессора. Он же выводит на экран управления все основные показатели режима работы оборудования, включая неисправности. При этом обеспечивается рециркуляция воздуха в камере, что существенно уменьшает нагрузку на компрессорно-конденсаторный блок.

Несколько вариантов исполнения

Установка поставляется в трех вариантах исполнения. Ключевым отличием является холодопроизводительность. Этот показатель варьируется в пределах от 5000 до 10000 ккал. Кроме того, отличается ширина конвейерной ленты, которая может быть 420, 600 или 820 мм.

Технические характеристики

Технические характеристики	OK-1-2	OK-2-2	OK-3-3
Установленная мощность, кВт	6	8	11
Хладагент, R 22 (хладон 404), кг	1,6	2,8	3,5
Хладопроизводительность, ккал	5000	7500	10000
Производительность, кг/час	расчетная		
Ширина конвейерной ленты, мм	420	600	820
Скорость движения ленты, м/мин	0,5-5		
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	6000х600х1550	8500х800х1550	11000х1000х1550
Масса машины, кг	320	480	680

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР ОК-3-4 (ШИРИНА ЛЕНТЫ 800 ММ; 4 СЕКЦИИ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	680
Габариты, мм	11000x1000x1550
Мощность, кВт	11
Производительность	расчётная
Скорость транспортера, м/мин	0.5-5
Хладагент, R 22 (хладон 404)	3.5 кг
Хладопроизводительность, ккал	10000
Ширина конвейера, мм	820

Охлаждающий конвейер ОК-3-4.

Применяется при производстве глазированных кондитерских изделий для их охлаждения. Высокий уровень автоматизации позволяет сохранить или увеличить объемы выпуска продукции, а также ее вкусовые свойства и качество изготовления.

Принцип действия

Оборудование приводится в действие при помощи электродвигателя, подключенного через редуктор к конвейерной ленте. Она подает продукцию в зону охлаждения, представляющую собой камеру, где кондитерские изделия обрабатываются холодным воздухом. Его температура и объем регулируются автоматически при помощи специального микропроцессора. Он же выводит на экран управления все основные показатели режима работы оборудования, включая неисправности. При этом обеспечивается рециркуляция воздуха в камере, что существенно уменьшает нагрузку на компрессорно-конденсаторный блок.

Несколько вариантов исполнения

Установка поставляется в трех вариантах исполнения. Ключевым отличием является холодопроизводительность. Этот показатель варьируется в пределах от 5000 до 10000 ккал. Кроме того, отличается ширина конвейерной ленты, которая может быть 420, 600 или 820 мм.

Технические характеристики

Технические характеристики	OK-1-2	OK-2-2	OK-3-3
Установленная мощность, кВт	6	8	11
Хладагент, R 22 (хладон 404), кг	1,6	2,8	3,5
Хладопроизводительность, ккал	5000	7500	10000
Производительность, кг/час	расчетная		
Ширина конвейерной ленты, мм	420	600	820
Скорость движения ленты, м/мин	0,5-5		
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	6000х600х1550	8500х800х1550	11000х1000х1550
Масса машины, кг	320	480	680

СТОЛ ОХЛАЖДАЮЩИЙ СТ-01 ПОД ВОДУ



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	430 (300)
Высота бортика, мм	60
Габариты рабочего стола, мм	2000x1000
Габариты, мм	2000x1000x900
Мощность, кВт	2.8
Напряжение, В	380
Объём водяной рубашки	100 л (столешницы)
Объём резервуара охлаждения	250 л
Производительность	расчётная
Хладагент, R 22 (хладон 404)	0.7 кг
Хладопроизводительность, ккал	2500

Стол охлаждающий СТ-01 под воду.

Оборудование используется при производстве различной кондитерской продукции для ее охлаждения после тепловой обработки. Отличается повышенной надежностью благодаря применению комплектующих от именитых производителей.

Особенности:

- повышенные показатели холодопроизводительности – до 2,5 тысячи ккал;
- сниженное потребление электроэнергии, благодаря применению хладагента R404;
- встроенный теплообменник, где в качестве рабочей жидкости используется вода;
- увеличенные размеры охлаждаемого стола – 2х1 метр;
- высота бортов 60 мм обеспечивает удобство при расположении и снятии кондитерской массы со стола;
- небольшие с учетом размеров рабочей поверхности габариты охлаждающего оборудования.

Принцип действия

Оборудование собрано на каркасе из черной стали. Продукция располагается на столешнице из нержавеющей стали толщиной 4 мм. С ее обратной стороны располагается теплообменник, соединенный с холодильным агрегатом и резервуаром для рабочей жидкости. В этом качестве используется вода, которая, циркулируя по этим компонентам, отводит тепло от поверхности стола, охлаждая тем самым расположенную на нем продукцию.

Технические характеристики

Производительность, кг/ч: расчетная
Холодопроизводительность, ккал: 2500
Хладагент, фреон 22 (хладон 404), кг: 0,7
Объём резервуара охлаждения воды, л: 250
Объём водяной рубашки столешницы, л: 100
Габариты рабочего стола, мм: 2000x1000
Высота бортика, мм: 60
Номинальное напряжение, В: 380
Установленная мощность, кВт: 2,8

Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 2000x1000x900

Масса, кг: 430 (300)

СТОЛ ОХЛАЖДАЮЩИЙ СТ-01 С ХОЛОДИЛЬНЫМ АГРЕГАТОМ



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	430 (300)
Высота бортика, мм	60
Габариты рабочего стола, мм	2000x1000
Габариты, мм	2000x1000x900
Мощность, кВт	2.8
Напряжение, В	380
Объём водяной рубашки	100 л (столешницы)
Объём резервуара охлаждения	250 л
Производительность	расчётная
Хладагент, R 22 (хладон 404)	0.7 кг
Хладопроизводительность, ккал	2500

Стол охлаждающий СТ-01 с холодильным агрегатом.

Оборудование используется при производстве различной кондитерской продукции для ее охлаждения после тепловой обработки. Отличается повышенной надежностью благодаря применению комплектующих от именитых производителей.

Особенности:

- повышенные показатели холодопроизводительности – до 2,5 тысячи ккал;
- сниженное потребление электроэнергии, благодаря применению хладагента R404;
- встроенный теплообменник, где в качестве рабочей жидкости используется вода;
- увеличенные размеры охлаждаемого стола – 2х1 метр;
- высота бортов 60 мм обеспечивает удобство при расположении и снятии кондитерской массы со стола;
- небольшие с учетом размеров рабочей поверхности габариты охлаждающего оборудования.

Принцип действия

Оборудование собрано на каркасе из черной стали. Продукция располагается на столешнице из нержавеющей стали толщиной 4 мм. С ее обратной стороны располагается теплообменник, соединенный с холодильным агрегатом и резервуаром для рабочей жидкости. В этом качестве используется вода, которая, циркулируя по этим компонентам, отводит тепло от поверхности стола, охлаждая тем самым расположенную на нем продукцию.

Технические характеристики

Производительность, кг/ч: расчетная
Холодопроизводительность, ккал: 2500
Хладагент, фреон 22 (хладон 404), кг: 0,7
Объём резервуара охлаждения воды, л: 250
Объём водяной рубашки столешницы, л: 100
Габариты рабочего стола, мм: 2000x1000
Высота бортика, мм: 60
Номинальное напряжение, В: 380
Установленная мощность, кВт: 2,8

Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 2000x1000x900

Масса, кг: 430 (300)

ТРАНСПОРТНЫЙ КОНВЕЙЕР ВАФЕЛЬНОГО ЛИСТА ТКВ-2



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	200
Габариты, мм	2100x950x1950
Мощность, кВт	0.8
Напряжение, В	380
Одновременно изделий	34
Потребляемая мощность, кВт	до 0.4

Транспортный конвейер вафельного листа ТКВ-2.

Применяется при производстве кондитерских изделий из вафельных листов для их охлаждения. Отличается технологическим процессом, исключая повреждение продукции и протекающим при «комнатной» температуре.

Преимущества:

- все комплектующие, напрямую контактирующие с пищевой продукцией, изготовлены из материалов, не вступающих с ними в химическую реакцию – нержавеющая сталь и полиуретан;
- точная и быстрая перенастройка охлаждающего оборудования под выпуск различной продукции осуществляется при помощи программируемого контроллера.

Принцип действия

Работа арочного охладителя вафельного листа построена вокруг конвейерной ленты и цепного транспортера. Полуфабрикат подается сначала на ленту, а затем на транспортер, на котором он удерживается и стабилизируется специальным устройством. Отвод тепла от вафельного листа может осуществляться по заранее установленному, либо фиксированному (3 секунды) временному промежутку. Третий режим работы, при котором осуществляется постоянное охлаждение, используется при техническом обслуживании оборудования. Выбор между ними осуществляется на пульте управления.

Технические характеристики

- Одновременно транспортируемые изделия, шт.: 34
- Установленная мощность: 0,8
- Потребляемая мощность, кВт: менее 0,4
- Номинальное напряжение, В: 380
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 2100x950x1950
- Масса, кг: 200

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kka@nt-rt.ru || сайт: <https://lakk.nt-rt.ru/>