

17/05/2017. Предложение действительно 1 месяц.

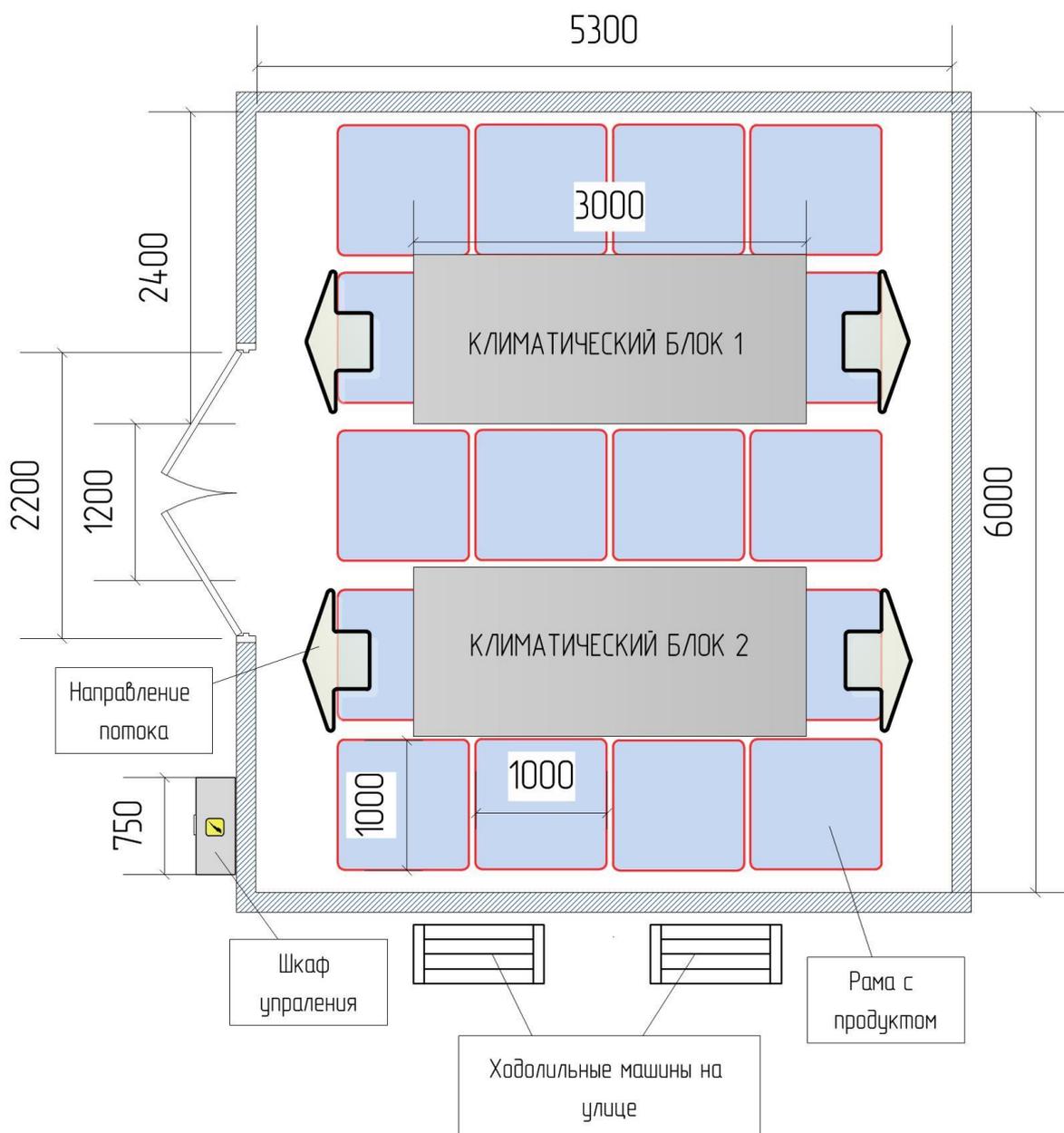
Коммерческое предложение на оборудование для вяления рыбы.

Принцип работы.

Система рециркуляции.

Циркуляция воздуха в камере обеспечивается несколькими группами вентиляторов расположенными в подвесных климатических блоках, расположенных под потолком. Вращением вентиляторов управляет преобразователь частоты. С его помощью осуществляется плавный разгон и торможение двигателей, такая реализация гарантирует долговечную работу и защиту электродвигателей, ввиду отсутствия высоких пусковых токов. Преобразователь частоты позволяет точно регулировать скорость потока воздуха.

Рис.1. Камера сушки. Вид сверху.



Размеры и загрузка камеры могут быть изменены исходя из конкретных потребностей Покупателя

Управление.

Температура, влажность и работа вытяжки автоматически поддерживаются на необходимом уровне технологическим контроллером согласно заданной программе и не требуют участия оператора. Контроллер позволяет использовать несколько предустановленных программ, так же всегда можно самостоятельно написать новую программу. Программа может быть с фиксированными настройками от начала до конца или же может содержать несколько независимых шагов любой продолжительности с различными установками температуры и влажности, в ней могут содержаться паузы с отключением обдува, если этого требует технология. Настройки контроллера позволяют осуществить переход к следующему шагу по времени, по факту достижения заданной температуры и/или относительной влажности воздуха.

Климатическая сушка.

В комплекте предусмотрено холодильное оборудование достаточной мощности для обеспечения работы в замкнутом цикле в неблагоприятное время года, когда на улице тепло и влажно. Возможно, такие условия в вашем регионе бывают всего 1 неделю или 1 месяц в году, но это позволит не зависеть от капризов природы и всегда выпускать качественный продукт. Нами используется **система рекуперации тепла** - возврат энергии сжатого фреона с конденсатора холодильной машины в сушильную камеру. Таким образом, происходит экономия электроэнергии: холод тратится на конденсацию влаги из воздуха на поверхности испарителя, а тепло с конденсатора - на подогрев осушенного воздуха. В комплексе с климатическим агрегатом функционирует приточно-вытяжная вентиляция, такая система способствует стабильной гигиеничной сушке. Холодильное оборудование позволяет стабильно работать на низких температурах в камере +18..+24 °С для получения продукта премиального класса без потерь жира в любое время года. Для работы с нежирным сырьем при температуре в камере +30...+35 °С дополнительное осушение воздуха не требуется, что может удешевить оборудование, если отказаться от холодильного агрегата. Поддержание низкой относительной влажности воздуха 60% во время процесса сушки при +22 °С или при +32 °С в камере требует различных технических решений. Наш комплексный подход позволяет гибко изменять технологические параметры сушки в зависимости от продукта.

Варианты контроллеров.

Сенсорный контроллер MIKSTER IMAX500

Прибор имеет цветной понятный тачскрин, широкий функционал, а управление не сложнее, чем использование смартфона. Полностью руссифицирован. Все настройки собраны в логические группы. Оператору следует только отметить нужные пункты (вытяжка, обув, осушение и проч.) и выставить желаемые значения. Весь процесс не сложнее, чем завести будильник на Android или Iphone. Есть возможность сохранения и загрузки настроек с ПК – обеспечивает надежную дистанционную техническую поддержку. Возможен контроль работы оборудования с компьютера - с помощью специальной программы можно записывать и просматривать графики и журналы процессов. Непосредственное управление контроллером с ПК не предусмотрено в целях обеспечения безопасности. Выбор такого прибора является инвестицией в качество продукции и стабильность технологического процесса, облегчит и упростит использование оборудования, а так же даст дополнительные возможности, которых не имеют прочие контроллеры.

Технологично, удобно, надежно.



MIKSTER INDU30 – цифровой контроллер для сушильных камер.

Альтернативным вариантом может служить контроллер INDU30. Процесс программирования этого прибора так же прост, как управление бытовым холодильником. Вся настройка сводится к тому, что стрелкой ПЛЮС или МИНУС нужно выставить желаемую температуру и относительную влажность в камере. В управлении разберется даже ребенок, но пропадает возможность использования ступенчатых программ с разными по длительности шагами, автоматических переходов на другие циклы, температуры и проч. Оборудование будет работать в одном заданном режиме с поддержанием фиксированных параметров, пока их не изменит оператор нажатием клавиши. **Просто. Доступно. Без изысков.**



Условия поставки.

Комплект оборудования:

- Вентиляторы системы рециркуляции воздуха
- Приточно-вытяжная система
- Климатический блок – 2шт
- Две холодильные машины по 18 кВт холодильной мощности
- Шкаф управления с частотными преобразователями
- Технологический контроллер (на выбор)
- Электронные датчики температуры и влажности
- Документация

Мощность.

Максимальная установленная мощность 34кВт*. Напряжение 380В, три фазы. Кабель: медный многожильный 5х10мм²: три фазных проводника + ноль (N) + заземление (PE).

*Установленная мощность – используется для расчета сечения кабеля. Такое потребление возможно при условии, когда одновременно включаются все агрегаты, например, для быстрого выхода на режим после включения установки. После выхода на установленный режим, холодильные машины, калорифер и вытяжка включаются эпизодически для поддержания заданных параметров в камере.

Стоимость комплекта оборудования для вяления на 20 рам с климатическими агрегатами, холодильными машинами и монтажом:

- Вариант 1 - с контроллером Mikster IMA500 – **1 400 000**руб.
- Вариант 2- с контроллером Mikster UNDU30 – **1 350 000** руб.
- Опция - программа для записи графиков на ПК - **30 000**руб (только для варианта 1).
- Срок изготовления оборудования 8-10 недель с момента внесения аванса.
- Оплата возможна банковским переводом на расчетный счет или наличными. Все цены указаны **без НДС**. Оплата производится в 2 этапа: аванс 60%, платеж 30% перед отгрузкой, 10% после монтажа. Возможна продажа с НДС по предварительному согласованию.

Доставка.

Доставка Оборудования со склада поставщика до цеха заказчика в радиусе 750-1500км от Москвы (2я зона доставки) включена в стоимость.

Монтаж.

Стоимость монтажа включена в стоимость оборудования. Проживание, проезд и суточные инженеров тоже включены в стоимость монтажа. Другие доплаты не требуются.

Александр Витренюк
+7 (926) 432-50-96
vitrenyuk@yandex.ru
[tmeister.ru](https://t.me/tmeister)