

# Мастерская Кирилла Недосекова

Коптильные камеры, оборудование для сушки

[www.tmeister.ru](http://www.tmeister.ru)

07 июля 2017. Ответственный: Александр Витренюк, +7 (926) 432-50-96, vitrenyuk@ya.ru

## Цены на оборудование.

### Сушильные камеры.

Сушильные камеры нашего производства являются гарантом стабильной и прогнозируемой сушки круглый год. Мы не ставим задачу победить физику и показать рекордные цифры по продолжительности сушки. Объективно нет способа значительно влиять на скорость диффузии влаги внутри продукта из толщи к поверхности. Пока кто-то заявляет о новых рекордах по скорости сушки, мы выпускаем качественную продукцию премиум класса в разумные сроки. Мы знаем, как быстро высушить, получить желаемую норму выхода готовой продукции, но поверхность окажется пересушенной, образуется корка, а внутри продукта остается влага. Получим хорошую скорость, нормальный выход, низкий срок хранения, отвратительные вкусовые свойства и претензии заказчика. Это не наш путь. Мы – за качество.

Сушильные камеры являются модульным оборудованием, и количество модулей зависит от размеров помещения. Один модуль состоит из подвешенного климатического блока с вентиляторами и теплообменниками, который размещается под потолком камеры. Один блок (модуль) рассчитан на гарантированную работу при загрузке в камеру 6-7 рам с продукцией по 150кг рыбы на раму. Возможна загрузка 8 рам на один модуль с увеличением срока сушки. Холодильное оборудование в комплекте. Управление автоматическое. Шкаф автоматики с частотными преобразователями и контроллером INDU30. Опционально может устанавливаться рекуператор тепла.

1 модуль – 800 000руб, 2 модуля – 1200 000руб, 3 модуля – 1 600 000руб, 4 модуля – 2 000 000руб.

### Коптильные камеры.

Оборудование производится в Польше из импортных комплектующих по нашим чертежам и в соответствии с нашими технологиями. Обработка металла производится на современном лазерном оборудовании, что обеспечивает безупречные узлы примыкания и безукоризненный внешний вид. Все камеры поставляются в разобранном виде, что позволяет при необходимости вручную разгрузить её с борта автомобиля и по частям перенести в любое место установки, не используя погрузочную технику. Все камеры комплектуются дымогенератором третьего поколения MaxiSmoker U3 – охлаждение зоны тления, большой зольник, **густец**.

**MaxiSmoker 2EP Fish** – коптильная камера на 2 рамы только для холодного копчения, горячее копчение не возможно. Камера разработана специально для холодного копчения рыбы. Большой воздухообмен и мощный испаритель на входе воздуха для эффективной подсушки перед копчением. Дымовоздушная смесь подается в камеру снизу, поэтому смола никогда не попадет на ваш продукт. 1 650 000руб

**MaxiSmoker 2EP Meat** – климатическая камера на 2 рамы для созревания (ферментации) и холодного копчения колбас. Встроенный нержавеющий испаритель обеспечивает точное поддержание заданных параметров влажности и температуры. Дымовоздушная смесь подается в камеру снизу, поэтому смола никогда не попадет на ваш продукт. 1 950 000 руб.

**MaxiSmoker 2H** – двухрамная коптильная камера для горячего копчения и варки. Классика мясного производства. 2 150 000 руб.

**MaxiSmoker 2U** – универсальная двухрамная коптильная камера для горячего и холодного копчения. 2 450 000 руб.

Коптильные камеры по умолчанию комплектуются автоматической мойкой, холодильным оборудованием, сенсорным контроллером iMAX500. Рамы в комплект не входят.

Для камер типа MaxiSmoker 2H и MaxiSmoker 2U доступны модификации с загрузкой от 1 до 6 рам. Камеры серии EP только в двух рамном исполнении.

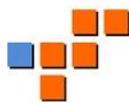
### Дефростеры.

Оборудование для дефростации загрузкой на 5т 800руб, загрузкой 10т: 1 200 000руб.

Все цены указаны без НДС, возможно продажа с НДС при увеличении стоимости на 18%.

Стоимость монтажа зависит от стоимости оборудования. От 750 000 до 1 000 000р - 8%, от 1 000 000 до 1 500 000р - 7%, от 1 500 000 до 2 000 000р - 6%, свыше 2 000 000р - 5%. Монтаж выполняется по отдельному договору и является неотъемлемой частью сделки по купле-продаже оборудования.

Доставка оборудования, транспорт, проживание и суточные инженеров оплачиваются дополнительно.

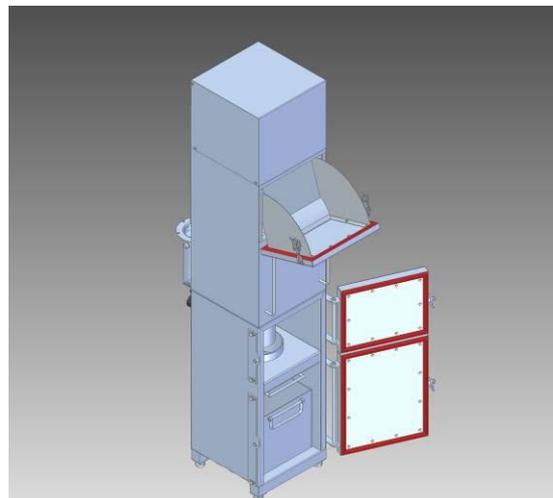
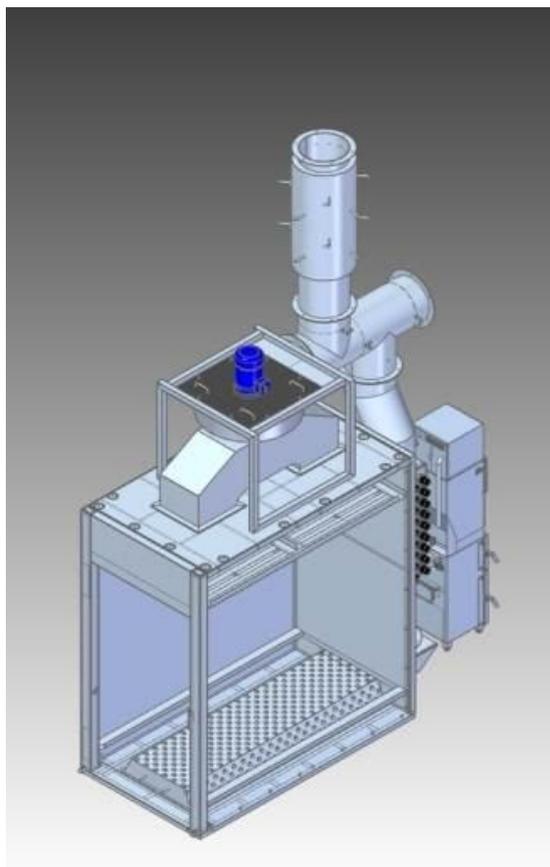
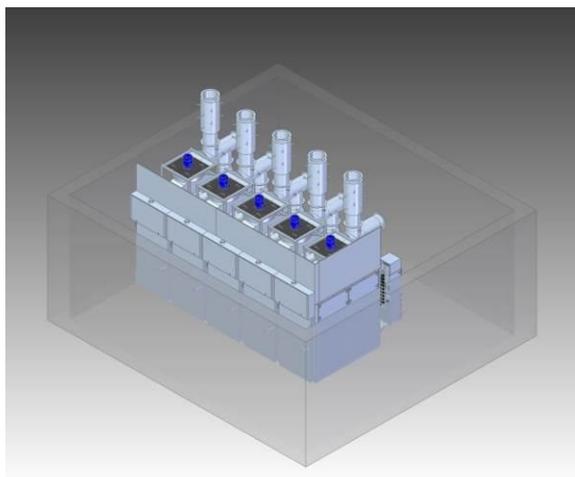


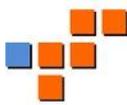
# Мастерская Кирилла Недосекова

Коптильные камеры, оборудование для сушки

[www.tmeister.ru](http://www.tmeister.ru)

07 июля 2017. Ответственный: Александр Витренюк, +7 (926) 432-50-96, vitrenyuk@ya.ru





# Мастерская Кирилла Недосекова

Коптильные камеры, оборудование для сушки

[www.tmeister.ru](http://www.tmeister.ru)

07 июля 2017. Ответственный: Александр Витренюк, +7 (926) 432-50-96, vitrenyuk@ya.ru

