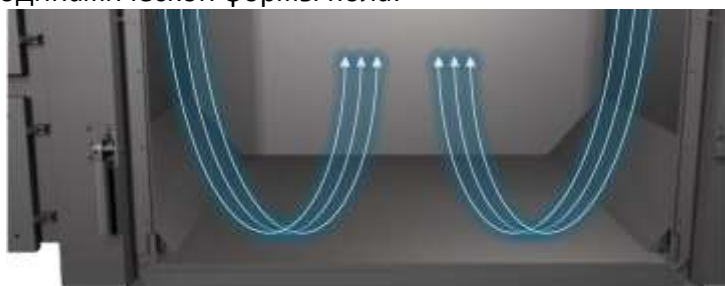


ТЕРМОКАМЕРА MAXISMOKER PRO

Универсальная промышленная камера для решения индустриальных задач по термообработке колбас, мяса и рыбы. Выполняет функции сушки, копчения и варки. Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Доступна опция холодного копчения. Оборудование рассчитано на круглосуточное использование минимальным участием оператора. Не требует высокой квалификации персонала. Обучение за 2 часа. Автоматическая мойка внутренних агрегатов. Подсушка быстрее аналогичных камер за счет использования двух мощных вентиляторов по 3кВт на каждую раму продукта и новой аэродинамической формы пола.



SMAIRFLOW И СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Активное перемешивание потоков воздуха позволяет реализовать самые смелые технологические идеи. Скорость воздушных струй правой и левой стороны может автоматически изменяться в заданном диапазоне, перемещая рабочий восходящий поток справа-налево и обратно. Разница скоростей может быть задана для каждого режима индивидуально.

Скорость обдува правой и левой стороны в % от максимальной



- 6кВт вентиляторной мощности на каждую раму – ускорение подсушки
- Производительность системы циркуляции 12.000 м3/ч на раму
- Автоматическая смена потоков SMAIRFLOW. Равномерность
- Сварной корпус без силикона - герметичность и долговечность
- Собственное ПО для панели оператора. Графики. Журналы
- Щеповой автоматический дымогенератор тления
- Нержавеющие вентиляторы собственного производства
- Загрузка до 300кг продукта на раму

Два вентилятора циркуляции на каждую раму



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: MS-3HS1
ИП НЕДОСЕКОВ КИРИЛЛ ВЛАДИМИРОВИЧ ИНН 771314132638

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ:

- Прогрев (краснение)

<http://tmeister.ru> tmeister@mail.ru +7 916 145-55-89

Вместимость:	1 евро-рама 1x1x2м	• Сушка
Загрузка продукта:	от 100 до 300кг на раму	• Розжиг ДГ
Мощность:	38кВт, 3 фазы, N, PE, 50Гц	• Копчение
Высота камеры:	3100мм	• Тушение ДГ
Вес:	950кг	• Варка
Габариты камеры:	ДхШхВ: 2300x1500x3000	• Мойка/ополаскивание
Мойка эжекторная:	Трубы, вентиляторы	• Выгрузка

Стоимость однорамной камеры от 1,5М рублей.

Оборудование перед отгрузкой полностью проверяется. После этого кабели и трубы отсоединяются и вместе с дымогенератором укладываются внутрь камеры. Возможен шеф-монтаж с выездом нашего инженера-технолога. Предоплата 60%, 30% перед отгрузкой, 10 % после запуска.

Согласовать конечную комплектацию и цену: tmeister@mail.ru Кирилл Недосеков.

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Корпус камеры - 1шт	Мойка эжекторная - 1шт
Дверь и петли - 1 компл	ТЭНы нержавеющей - комплект
Дымогенератор тления - 1шт	Инструкция по эксплуатации
Шкаф автоматики нерж. - 1шт	Инструкция к панели оператора
Труба выброса прямая нерж. - 2м	Кабели и монтажный комплект
Вентиляторы - 3шт	Датчики температуры - 4шт

ОПЦИИ:

- Холодное копчение - нержавеющий испаритель и холодильная машина – от 400.000р
- Устройство распыления жидкого дыма (атомизатор, аппликатор) – 100.000р
- Группа безопасности - датчик щепы, датчик давления воды и воздуха, светосиг.колонна – 50.000р
- Кабельные лотки и трубы подачи воды из нержавеющей стали – 20.000р
- Вытяжной зонт над дверью камеры с дополнительным вентилятором – 80.000р
- Пеногенератор из нержавеющей стали на SCX/50 (нужен сж.воздух 6бар/от 400л/мин) – 50.000р
- Удаленный контроль и управление с телефона или планшета – бесплатно при наличии роутера 3G

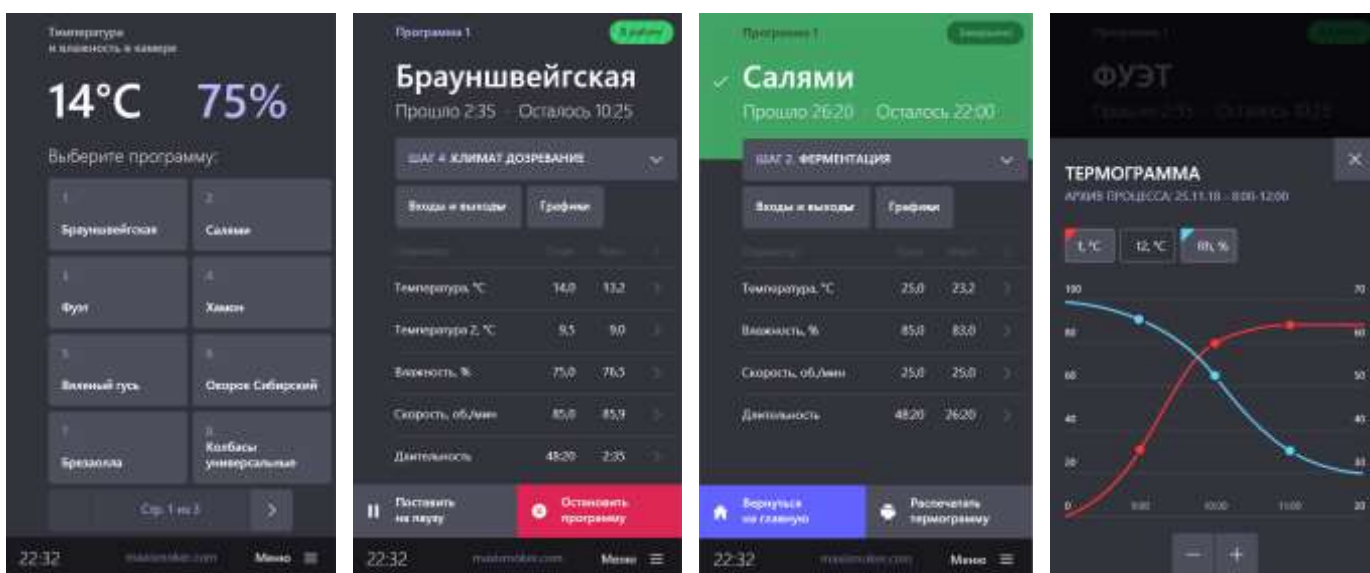
Цены зависят от комплектации и точных характеристик:

- Стартовый набор коптильщика: щепы, моющее средство, СИЗ
- SCADA мониторинг – расширенные графики/лог событий/распечатки термограмм - с ПК технолога
- Рамы, сетки, прутки, 3х-лучевой профиль - согласно тех.заданию заказчика
- Дополнительные секции выбросной трубы, отводы (повороты), декоративные проходки
- Сервисное обслуживание и расширенная гарантия до 2х лет

Дополнительно оплачивается: доставка, проживание и транспорт инженеров, дополнительные выработки. Подключение электрокабеля, воды, сжатого воздуха, отверстия в стенах и перекрытиях, вывод вытяжной трубы на улицу, работы на фасаде и крыше здания производит заказчик. Перед дверью камеры и дымогенератором необходим канализационный лотковый трап. Пол под камерой и ДГ водонепроницаемый, ровный, в одной плоскости с уклоном 1% в сторону трапа. Высота потолков помещения не менее 3500мм. Доставка оборудования может быть организована нашим автотранспортом.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ:

Для удобного и понятного управления оборудованием в 2018 году Мастерская разработала специальный графический интерфейс, совместив его с сенсорной панелью оператора. Навигация в меню панели прорабатывалась отделом НМІ инженеров с учетом потребностей операторов, технологов и наладчиков. Для каждого вида настроек предусмотрены отдельные защищенные окна. Оператор установки неосторожным нажатием не сможет изменить глобальные настройки и вывести оборудование из рабочего режима. Примеры экранов:



Оборудование может работать в полностью автоматическом программном режиме по заданным технологом параметрам, во время выполнения программы доступно редактирование оперативных параметров (температура, влажность, скорость обдува, время шага), т.е. возможна работа в ручном режиме для тонкой отладки технологических процессов. Прибор имеет энергонезависимую память. При случайном отключении питания во время работы текущий процесс сохраняется во внутренней флеш-памяти. При возобновлении электроснабжения оборудование автоматически продолжает работу с места остановки. Панель может быть интегрирована в SCADA систему предприятия с возможностью выгрузки и архивированием параметров на сервер, экстренным оповещением о критических событиях.

УДАЛЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Существует несколько способов управления и визуализации технологического процесса:

1. Непосредственное управление с панели
2. Управление с планшета/телефона
3. Получение PUSH уведомлений об авариях
4. Подключение к ПК технолога (SCADA)
5. Распечатка графиков и журналов на принтере

Каждый из способов имеет свои преимущества и ограничения. Использование полного пакета опций мониторинга позволяет установить максимальный контроль над качеством продукции и наладить безотказную работу оборудования.

