

BERTSCHlaska

Оборудование для
пищевой промышленности

95
ЛЕТ

ТРАДИЦИЯ
КАЧЕСТВО
НОУ-ХАУ
С 1925 ГОДА

Камера горячего копчения с фрикционным дымогенератором для копчения плавленого сыра



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

Камера горячего копчения с фрикционным дымогенератором для копчения плавленого сыра Производительность: 4 тонн/день

Проект БЕЛАРУСЬ

ПРОЕКТНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

- » Предпроектный этап
- » Технологическое проектирование
- » Постоянное сопровождение проекта

ОБЪЕМ ПОСТАВКИ:

ТЕРМИЧЕСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

- » Камера горячего копчения с автоматическим открыванием дверей, фрикционный дымогенератор и клима-пакет
- » Камера интенсивного охлаждения с автоматическим открыванием двери, управление S1, душ с туманным распылением (сжатый воздух), полностью автоматическая система мойки камеры с программным управлением

МОНТАЖ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- » Шеф-монтаж вкл. технологическое сопровождение проекта
- » Техническое и технологическое обучение персонала



Готовый продукт после копчения.



Исходный продукт до копчения.