

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

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  
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  
Казахстан (772)734-952-31

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  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hmru.nt-rt.ru/> || [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru)

## Термодымовые камеры



Компания Hualian Machinery предлагает свою линейку термодымовых камер для приготовления копченостей, вареного мяса, сыров и пр. На все установки действует гарантия. Конструкция данных агрегатов максимально адаптирована под большие объемы производства. Благодаря микропроцессорному управлению и русифицированному интерфейсу обеспечивается наибольший комфорт оператора. Выбор нужных опций и изменение настроек не отнимает много времени и сил.

Представленные в каталоге термодымовые камеры имеют немало общих достоинств, таких как:

- постоянный мониторинг температуры и влажности внутри с возможностью регулирования;
- система очистки дыма, дымогенератора, трубопроводов и прочих внутренних поверхностей;
- экономичный расход электроэнергии;
- гигиеничность использованных для сборки материалов;
- наличие цветного монитора для контроля над рабочими параметрами.

# Термодымовая камера ZXL 250, 500, 500 (двойной канал), 1000

Оборудование данного типа предназначено для варки и копчения мяса, мясных и рыбных изделий, сыров и т.д. Оптимально подходит для предприятий, выпускающих большие объемы продукции.

Благодаря двухуровневой системе разогрева, в камере копчения происходит быстрое повышение температуры и её поддержание на заданном уровне. Параметры оборудования легко программируются под любой подлежащий термообработке продукт. Все текущие показатели можно наблюдать на жидкокристаллическом сенсорном экране. Предусмотрена возможность выбора интерфейса на русском языке.

Термодымовая камера имеет прозрачную термостойкую дверь, через которую можно наблюдать за тем, как осуществляется процесс копчения. За счет грамотно продуманной системы циркуляции пара и подачи горячего воздуха, происходит равномерная обработка пищи.

В результате, за счет сокращения времени термообработки, потери уменьшаются минимум на 2% от веса готовой продукции. Естественно, выбросы дыма в атмосферу отсутствуют. Камеры имеют высококачественные импортные блоки управления, вентиляторы, электродвигатели, уплотнения, датчики, пневмо-систему и электропроводку.

Характеристики	ZXL-250	ZXL-500	ZXL-500 (Dual Channel)	ZXL-1000
Производительность (кг /ед)	250	500	500	1000
Мощность (кВт)	7.5	13.5	13.5	27
НР Давление (МПа)	0.4~0.6	0.4~0.6	0.4~0.6	0.4~0.6
LP Давление (Мпа)	0.25~0.28	0.25~0.28	0.25~0.28	0.25~0.28
LP/НР Температура (°C)	110	110	110	110
Напряжение (В)	380	380	380	380
Размеры камеры> (мм)	1000*980*1880	1000*980*1880	1000*980*1880	1000*980*1880
Масса (кг)	2000	2100	2100	3400
Внешние размеры (мм)	1680*2165*3280	2500*2300*3280	2500*2300*3280	5000*2300*3280

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

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  
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  
Казахстан (772)734-952-31

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  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93