

# ИНИЦИАТИВА

## КАМЕРЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

КТД 50, 100, 250, 300, 500, 600, 750, 1000

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://initsiativa.nt-rt.ru/> || эл. почта: [ivt@nt-rt.ru](mailto:ivt@nt-rt.ru)

## КАМЕРА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



Коптильня промышленная иногда выпускается в универсальном варианте и может быть использована для копчения мяса, рыбы, птицы, сыров. Такая коптильня промышленная обычно имеет систему автоматического регулирования температуры, влажности, времени обработки исходного продукта в камере и отличается универсальным режимом работы и модульностью конструкций. В практике используется много типов различного оборудования для копчения продуктов, однако, при выборе коптильни промышленной, универсализация камер не является определяющим направлением, так как в этом случае увеличивается себестоимость готовой продукции. Поэтому в современной практике преобладает традиционная коптильная техника, позволяющая получать гастрономически привлекательную, экологически безопасную, биологически полноценную копчёную продукцию из широкого спектра пищевого сырья.

## Технические характеристики:

Параметры	Модель							
	КТД-50	КТД-100	КТД-250	КТД-300	КТД-500	КТД-600	КТД-750	КТД-1000
<b>Габаритные размеры в мм</b>								
высота	1950	2200	2650	2650	2650	2650	2650	2650
ширина	950	1410	1800	1940	1845	1985	1845	1845
длина	1070	1280	1570	1710	2935	3075	4300	5660
<b>Габаритные размеры в мм с холодильным агрегатом</b>								
высота	1950	2200	2650	2650	2650	2650	2650	2650
ширина	950	1410	1800	1940	2380	2520	2380	2380
длина	1420	1630	2070	2210	2935	3075	4300	5660
Загрузка камеры кг.	50	100	250	300	500	600	750	1000
Температура в камере, С	40-130	40-130	40-130	40-130	40-130	40-130	40-130	40-130
Температура в камере с х/а	18-130	18-130	18-130	18-130	18-130	18-130	18-130	18-130
Напряжение, В	220	380	380	380	380	380	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50	50	50	50	50
Масса, кг, не более	300	450	1000	1100	1800	1900	2400	2900
Потреб. мощ.кВт	6,1	14,5	20,2	20,2	40,4	40,4	60,6	85
<b>В состав входят: (шт.)</b>								
Загрузочная рама	-	2	2	2	4	4	6	8
По заказу	Вешала, шампура, сетки, крючки							
	Мойка полуавтомат передвижная							

# ИНИЦИАТИВА

---

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://initsiativa.nt-rt.ru/> || эл. почта: [ivt@nt-rt.ru](mailto:ivt@nt-rt.ru)