

**КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ**  
**ООО «СПЕЦХЛЕБМАШ» (г. Таганрог)**  
[www.spec-hlebmash.ru](http://www.spec-hlebmash.ru)

**Печь ротационная «СХМ-Р»**

**Назначение:** выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий из пшеничной и ржаной муки.

**Энергоносители:** электроэнергия, газ, дизельное топливо. Возможно совмещение.

**Достоинства** ротационной печи:

- **удобство и быстрота загрузки/выгрузки продукции.** Тележка загружается плавно по абсолютно ровному полу, перепад составляет не более 2-х мм;
- **нет необходимости разбирать пол пекарной камеры** для обслуживания, так как механизм вращения тележки находится вверху;
- **для защиты зубчатой передачи** предусмотрена ротационная система с мотор-редуктором и регулируемым вращающим моментом;
- **долговечность и отсутствие эффекта «расшатывания»** (ослабление креплений) обеспечивается простой цельносварной каркасной конструкцией;
- **энергоэффективность печи** обеспечивается пятислойными стенами, а нержавеющая пекарная камера служит дополнительным экраном, отражающим тепловую энергию;
- **термоизоляция:** три слоя минеральной ваты и воздушная прослойка между панелями, минимизирует теплопотери и энергозатраты;
- **удобство наблюдения за процессом выпечки** - термоизолированная дверца: 3 слоя минеральной ваты высокой плотности, двойное закалённое стекло;
- **равномерная выпечка и экономия энергии** - теплообменник, сделанный полностью из нержавеющей стали, позволяет максимально использовать тепло печи;
- **контроль избыточного давления** в пекарной камере обеспечивается выпускным клапаном;
- **максимальная площадь нагрева и равномерное распределение пара** происходит за счет эффективной паровой системы, образованной из каскадных каналов толстолистовой стали;
- **равномерное пропекание, высокий подъем, ровный цвет и глянец поверхности выпечки обеспечивается** циркуляцией воздуха внутри камеры и регулируемым парогенератором;
- **удобное управление печью** осуществляется с помощью пульта. Параметры выпечки продукции, можно оперативно в процессе работы изменять, таким образом, **улучшая качество производимой продукции;**
- **сенсорная панель управления** отображает всю информацию о технологических процессах. Устанавливается по желанию заказчика. В стандартной комплектации 10 наиболее востребованных программ выпечки, позволяющих выпускать самые разнообразные изделия на любой вкус. Возможность создания до 100 своих программ с регулируемыми техническими характеристиками каждого этапа.

## Характеристики ротационной печи «СХМ-Р»

Наименование параметра	«СХМ-Р/160»	«СХМ-Р/240»
Производительность, шт./ за одну выпечку: - хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебная форма №7) №10 ГОСТ 17327-95	<b>160</b>	<b>240</b>
- батон 0,5 кг (10 шт./12 шт. на противне)	170	204
- батон 0,3 кг (12 шт./14 шт. на противне)	204	238
- штучные изделия, массой 0,15 кг, (24 шт. на противне)	450	680
Количество противней, шт.	17	17
Размер противней, мм	900*600/2 x 400*600	710*1120
Размеры стеллажной тележки, мм	660x920x1805	774*1140*1805
Общая площадь выпечки, м <sup>2</sup>	10	13,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт Для печей с электрообогревом	3,5 42*	4,5 54*
Номинальное напряжение, В (частота 50Гц, ток переменный)	380	380
Тепловая мощность горелки, кВт (газ/диз)	56,3/ 74,3	99,00/118,1
Расход природного газа низкого давления (не более), м <sup>3</sup> /час	5,7	10,0
Расход дизельного топлива (кг/час)	6,3	10,00
Диапазон установки температуры в пекарной камере, 0С	100-300	100-300
Время разогрева до +250 С, не более, мин	30	45
Габариты печи, (ш х в х г) не более, мм: С козырьком	2155x2530x2340	1980x2530x3120
Без козырька	2155x2530x1940	1980x2530x2720
Масса не более, кг	1700	2500

### Стоимость «СХМ-Р/160» на 160 бул.час. :

- электрическая – **700 000** руб.
- с газовой/дизельной горелкой (горелка Baltur, Италия) – **740 000** руб.
- универсальная (электричество + газ./диз. горелка) – **825 000** руб.

### Стоимость «СХМ-Р/240» на 240 бул./час:

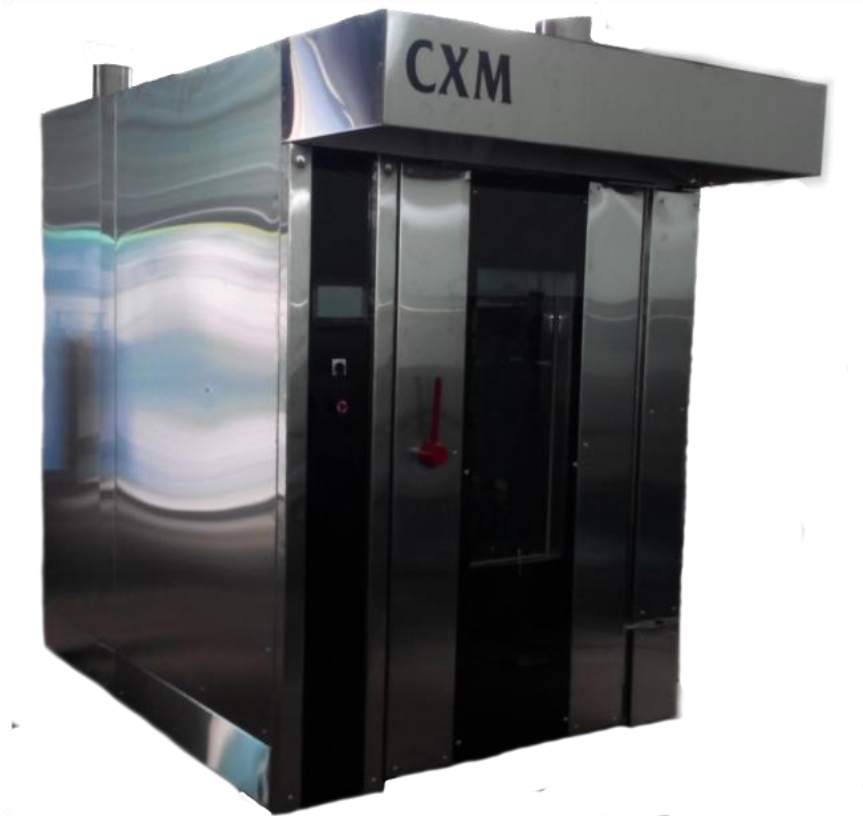
- электрическая – **800 000** руб.
- с газовой/дизельной горелкой (горелка Baltur, Италия) - **836 000** руб.
- универсальная (электричество + газ./диз. горелка) – **910 000** руб.

**Срок изготовления** - 45 рабочих дней.

**Условия отгрузки** – самовывоз / доставка транспортной компанией за счёт Покупателя.

Предприятие работает на упрощенной системе налогообложения, НДС не начисляется.

**Внешний вид печи ротационной «СХМ-Р/160» на 160 бул./час.**



**Внешний вид печи ротационной «СХМ-Р/240» на 240 бул./час**



## Механизм вращения



Внешний вид пекарной камеры. Камера выполнена из нержавеющей стали.



Пульт управления ротационной печи «СХМ-Р»



## Печи люлочные хлебопекарные «СХМ-Л»

**Назначение:** для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий: хлеб формовой, хлеб подовый, батоны, булочки, пряники и т.д.

**Энергоносители:** газ низкого давления, сжиженный газ, дизельное топливо, электроэнергия.

**Производительность:** 120, 180, 240 и 360 булок в час.

**Достоинства печи:**

- Несущие механические узлы и детали рассчитаны на 4-х кратную перегрузку.
- Все вращающиеся нагруженные узлы находятся за пределами нагреваемой зоны.
- При отключении электроэнергии выпечку можно проводить, вращая люльки вручную.
- При отключении подачи газа печь переключается на электропитание.
- При переходе с газа на дизельное топливо (или наоборот) перенастройка занимает 30-40 мин.
- При отказе автоматики предусмотрен ручной режим управления, т. е. температура регулируется резервным механическим терморегулятором, а вращение люлек управляется специальными кнопками.
- Электродвигатель за счет большого передаточного числа редуктора работает с очень низкой нагрузкой (вал можно провернуть рукой), что обеспечивает его долговечность.
- Защита от резких скачков напряжения, которая предохраняет эл. оборудование печи.
- Для обслуживания печи не требуется персонал высокой квалификации.

Такая «живучесть» печи особенно важна при работе в ночную смену или в отдаленных населённых пунктах.

**Стоимость люлочной печи с газовой/дизельной горелкой:**

«СХМ-Л/120» (120 булок) - **535 000** руб.,

«СХМ-Л/180» (180 бул.) - **648 000** руб.

«СХМ-Л/240» (240 бул.) - **700 000** руб.

«СХМ-Л/360» (360 бул.) - **731 000** руб.

**Стоимость электрической люлочной печи:**

«СХМ-Л/120» (120 булок) - **484 000** руб.

«СХМ-Л/180» (180 бул.) - **587 000** руб.

«СХМ-Л/240» (240 бул.) - **630 000** руб.

«СХМ-Л/360» (360 бул.) - **680 000** руб.

**Стоимость универсальной люлочной печи (электричество + газ/диз. горелка):**

«СХМ-Л/120» (120 булок) - **587 000** руб.

«СХМ-Л/180» (180 бул.) - **734 000** руб.

«СХМ-Л/240» (240 бул.) - **762 000** руб.

«СХМ-Л/360» (360 бул.) - **845 000** руб.

Предприятие на упрощенной системе налогообложения, НДС не начисляется.



## Характеристики люлечной печи «СХМ-Л»

Наименование параметра	«СХМ-Л/120»	«СХМ-Л/180»	«СХМ-Л/240»	«СХМ-Л/360»
Номинальная производительность по пшеничному хлебу (булок в час)	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>240</b>	<b>360</b>
Вместимость форм Л10, Л7 (штук)	120	180	240	360
Количество противней (шт.)	10	20	30	36
Размер противней, мм	310x800	310x650	310x560	310x700
Установленная электрическая мощность для печей с электрообогревом. (не более, кВт)	21	36	49	71
Номинальное напряжение, В(частота 50Гц, ток переменный)	380	380	380	380
Расход природного газа (давление газа, 130 мм, вод ст), м3/час (min-max)	2-3,6	3,1-5,7		4,9-10,0
Расход дизельного топлива (кг/час) (min-max)	2,2-4,7	2,7-6,3		5,1-10
Время разогрева печи до температуры +240°С, не более, минут	не более 60 мин			
Габаритные размеры печи с козырьком, не более, мм				
Ширина	1840	2350	2740	3200
Высота	2200	2220	2220	2450
Глубина	2340	2340	2340	2240
Габаритные размеры печи без козырька, не более, мм:				
Ширина	1840	2350	2740	3200
Высота	2020	2220	2220	2450
Глубина	1950	1950	1950	2240
Масса не более, кг	848	1040	1525	1900

**Срок изготовления** - до 45 рабочих дней.

**Гарантийный срок** – 12 месяцев.

**Организована доставка** во все регионы РФ и ближнего зарубежья.

**Услуги монтажа** и пуско-наладки.

## Печи люлочные хлебопекарные «СХМ-Л» с шамотными плитами

**Назначение:** для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий: хлеб формовой, хлеб подовый, батоны, булочки, пряники и т.д.

**Энергоносители:** газ низкого давления, сжиженный газ, дизельное топливо, электроэнергия.

**Производительность:** 120, 180, 240 и 360 булок в час.

**Достоинства печи:**

- Несущие механические узлы и детали рассчитаны на 4-х кратную перегрузку.
- Все вращающиеся нагруженные узлы находятся за пределами нагреваемой зоны.
- При отключении электроэнергии выпечку можно проводить, вращая люльки вручную.
- При отключении подачи газа печь переключается на электропитание.
- При переходе с газа на дизельное топливо (или наоборот) перенастройка занимает 30-40 мин.
- При отказе автоматики предусмотрен ручной режим управления, т. е. температура регулируется резервным механическим терморегулятором, а вращение люлек управляется специальными кнопками.
- Электродвигатель за счет большого передаточного числа редуктора работает с очень низкой нагрузкой (вал можно провернуть рукой), что обеспечивает его долговечность.
- Защита от резких скачков напряжения, которая предохраняет эл. оборудование печи.
- Для обслуживания печи не требуется персонал высокой квалификации.

**Особенности конструкции люлочной печи с шамотными плитами.** Печи изнутри полностью выложены шамотными плитами, которые используются как энергоаккумулятор и теплоизолятор. Это позволяет экономить до 30% энергоносителя. В обычной печи при загрузке происходит падение температуры, а в печи с шамотными плитами, благодаря накопленной энергии плит, **обеспечивается быстрое восстановление предусмотренного режима выпечки.** Основная задача камня — это выровнять температуру в печи и отдать тепло хлебу в самые первые минуты выпечки, интенсивно прогревая его и давая возможность дрожжам быстро поднять хлеб до предела, до того момента, как на нем образуется корочка. Дрожжи погибают примерно при температуре 60 градусов, поэтому тесту нужно успеть достичь её до установления корки. Сам по себе камень температуру в печи не повышает, он лишь способствует равномерной выпечке и качественному подъему хлеба.

**О шамотных плитах:**

В печах СХМ могут использоваться шамотные плиты 400x300x20мм фирмы Wolfshöher Tonwerke (Германия). Плиты предназначены для пищевой промышленности и могут устанавливаться



непосредственно в пекарной камере. Низкая теплопроводность плит способствует образованию своеобразного изоляционного барьера, который удерживает тепло внутри камеры, отдавая постепенно на протяжении длительного времени. Шамотные плиты способны переносить множество циклов, которые состоят из быстрого нагрева и остывания. При этом их прочностные характеристики остаются без изменений.

## Технические характеристики люлечной печи «СХМ-Л»

Наименование параметра	«СХМ-Л/120»	«СХМ-Л/180»	«СХМ-Л/240»	«СХМ-Л/360»
Номинальная производительность по пшеничному хлебу (булок в час)	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>240</b>	<b>360</b>
Вместимость форм Л10,Л7 (штук)	120	180	240	360
Количество противней (шт.)	10	20	30	36
Размер противней, мм	310x800	310x650	310x560	310x700
Установленная электрическая мощность (не более кВт)	1	1	1	1,5
Установленная электрическая мощность (не более, кВт) - для печей с электрообогревом	24	36	48	70
Номинальное напряжение, В(частота 50Гц, ток переменный)	380	380	380	380
Номинальная тепловая мощность, кВт	16,3-41,9	30,6-56,3		48,8-99
Расход природного газа (давление газа, 130 мм, вод ст), м3/час	2-3,6	3,1-5,7		7,9
Расход дизельного топлива (кг/час)	2,2-4,7	2,7-6,3		5,1-10
Время разогрева печи до температуры +240°С, не более, минут	не более 60 мин			
Габаритные размеры печи с козырьком, не более, мм:				
Ширина	1840	2350	2740	3200
Высота	2350	2350	2350	2450
Глубина	1340	2340	2340	2640
Масса не более, кг	848	1040	1525	1900

**Стоимость люлечной печи с шамотными плитами** - газовая/дизельная горелка «Baltur» (Италия):

«СХМ-Л/120» (120 булок) - **618 000** руб.,

«СХМ-Л/180» (180 бул.) - **717 000** руб.

«СХМ-Л/240» (240 бул.) - **762 000** руб.

«СХМ-Л/360» (360 бул.) - **807 000** руб.

**Стоимость люлечной печи с шамотными плитами** - электрической:

«СХМ-Л/120» (120 булок) - **560 000** руб.,

«СХМ-Л/180» (180 бул.) - **687 000** руб.

«СХМ-Л/240» (240 бул.) - **770 000** руб.

«СХМ-Л/360» (360 бул.) - **840 000** руб.

**Срок изготовления** - 45 рабочих дней.

**Гарантийный срок** – 12 месяцев.

**Организована доставка** во все регионы РФ и ближнего зарубежья.

**Услуги монтажа** и пуско-наладки.



## Электрические пекарские шкафы «СХМ-ШП»

**Назначение:** для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пиццы, приготовления разнообразных мясных и рыбных блюд.

**Исполнение:** 1, 2-х, 3-х, 4-х секционные.

**Производительность** за 1 выпечку: 24, 42, 72, 96 бул.

**Описание:**

- В пекарной камере установлено 12 ТЭНов (6 - внизу и 6 - вверху) - это обеспечивает равномерность выпечки.
- Предусмотрена отдельная регулировка нижней и верхней групп ТЭНов в каждой пекарной камере.
- Температурный режим в камере устанавливается и поддерживается автоматически.
- Температура пода в каждой пекарной камере регулируется независимо друг от друга.
- В камере установлена ванночка-парообразователь. Впрыск осуществляется в ручном режиме.
- Высокая пекарная камера 250 мм позволяет выпекать формовой хлеб.
- Подсветка пекарной камеры позволяет визуально контролировать процесс выпечки.
- Наличие таймера на каждую пекарную камеру.
- Шкаф пекарский электрический может быть облицован нержавеющей сталью или покрыт порошковой краской.

Может комплектоваться подставкой (дополнительная опция).

**Стоимость:**

1-секционный, облицовка - нерж., с жаропрочным стеклом - 32000 р.

2-х секционный, облицовка - нерж., с жаропрочным стеклом – 45000 р.

3-х секционный, окрашенный – 48000 р.

3-х секционный, нерж., с жаропрочным стеклом – 61000 р.

3-х секционный, нерж. – 65000 р.

4-х секционный, окраш. облицовка и нерж. дверки – 78000 р.

4-х секционный, нерж. – 80000 р.

4-х секционный, нерж., с жаропрочным стеклом – 85000 р.

Предприятие на упрощенной системе налогообложения, НДС не начисляется.

**Срок изготовления** - 30 рабочих дней.

**Организована доставка** во все регионы РФ и ближнего зарубежья.

**Гарантийный срок** – 12 месяцев.

**Услуги монтажа** и пуско-наладки.

**Технические характеристики пекарских шкафов**

Наименование параметра	«СХМ/ШП-3»	«СХМ/ШП-4»
Производительность, шт за 1 выпечку:		
- хлеб формовой (форма Л7/Л10)	72	96
- батоны 0.3 кг, (7 шт. на 1 противне)	42	56
Количество пекарных камер, шт	3	4
Вместимость: подовый лист 700x460 мм, шт.	6	8
Общая площадь выпечки, кв. м	1,932	2,576
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	965x760x250	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,2	25,6
Номинальное напряжение, В	3N~380	
Количество ТЭНов, шт.	36	48
Расположение органов управления относительно пекарных камер	справа	
Габаритные размеры, мм (Ш x Г x В)	1367x1075x1720	1367x1075x1790



## Конвекционные печи «СХМ-К»

**Назначение:** для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.

**Количество уровней:** 4, 6, 10.

**Размер противней:** 400х600 мм.

**Время разогрева печи до 250°C:** 15-20 мин.

**Конструктивные особенности:**

- Мощные вентиляторы обеспечивают равномерное распределение тепловых потоков, что обеспечивает **равномерную выпечку и одинаковый колер изделий**, в том числе, с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке печи.
- Большой шаг между подовыми листами (110 мм) позволяет выпекать **большой ассортимент изделий**.
- Система инъекционного пароувлажнения обеспечивает **глянец и хороший объем** выпекаемых изделий. Впрыск осуществляется в ручном режиме.
- Дверь пекарной камеры с термостойким стеклом и дополнительным уплотнителем позволяет **снизить потери тепла**.
- Освещение пекарной камеры позволяет визуально **контролировать процесс выпечки** через большую стеклянную дверь.
- Пекарная камера и облицовка печи выполнены **из нержавеющей стали AISI 304**.
- **Система ручного управления** - представляет из себя терморегулятор, таймер и кнопки включения нагрева и пароувлажнения.
- Дверь по желанию заказчика может открываться в любую сторону.

**Стоимость конвекционной печи:**

«СХМ-К/4» (4 уровня) – **50000 р.**

«СХМ-К/6» (6 уровней) – **60000 р.**

«СХМ-К/10» (10 уровней) – **120000 р.**

Предприятие на упрощенной системе налогообложения, НДС не начисляется.

**Срок изготовления** оборудования 20 рабочих дней.

**Гарантийный срок** – 12 месяцев.

**Организована доставка** во все регионы РФ и ближнего зарубежья.

**Услуги монтажа** и пуско-наладки.



## Технические характеристики конвекционной печи СХМ-К

<b>Наименование параметра</b>	<b>«СХМ-К/4»</b>	<b>«СХМ-К/6»</b>	<b>«СХМ-К/10</b>
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,5	10	13,5
Номинальное напряжение, В	380	380	380
Ном. частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Время разогрева печи до 250°С, мин	15	15	20
Размер противней, мм	400x600	400x600	400x600
Кол-во уровней, шт.	4	6	10
Расстояние между уровнями, мм	110	110	110
Материал изготовления	Нерж. сталь	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Тип парообразования	инжектор	инжектор	инжектор
Вентилятор, шт.	1	1	2
Реверс	есть	есть	есть
Габаритные размеры(ш*в*г), мм	1060x550x800	1060x880x800	1060x1440x880
Подходящий расстойный шкаф	СХМ-шп-у	СХМ-шп-у	СХМ-шп-у
Масса, кг	60	100	130

## Шкаф расстойный «СХМ-ШР»

**Назначение:** для окончательной расстойки тестовых заготовок в хлебопекарном и кондитерском производстве.

Шкаф расстойный состоит из корпуса, климатической установки и системы управления, обеспечивающей автоматическое поддержание технологических режимов расстойки по температуре и влажности, а также контроля времени расстойки.

**Вместимость контейнеров** с тестовыми заготовками (в зависимости от модели): 1, 2, 3, 4.

### **Конструктивные особенности:**

- Передняя панель, пол и двери выполнены из нержавеющей стали.
- Теплоизоляционные сэндвич-панели (с полиуретановым наполнением) шкафа предотвращают потери тепла и обеспечивают поддержание стабильной температуры.
- Каркас шкафа обеспечивает прочную и долговечную конструкцию.
- Зона обслуживания позволяет устанавливать расстойные шкафы в ряд друг с другом или с иным оборудованием с минимальным зазором между ними;
- Внутреннее освещение шкафа.
- Уровень воды поддерживается автоматически, при нехватке воды электропитание отключается автоматически.
- Климатическая установка с ультразвуковой системой пароувлажнения. При определённой частоте ультразвуковых колебаний вода в емкости распадается на мельчайшие частицы, что обеспечивает равномерность тепла и влаги в пространстве шкафа.

**Срок изготовления** – 30 рабочих дней.

**Гарантийный срок** – 12 месяцев.

**Цена** шкафа «СХМ-ШР/1» на 1 контейнер:

- из нержавеющей стали и сэндвич-панелей - **150 000** руб.
- из нержавеющей стали – **235 000** руб.

**Цена** шкафа «СХМ-ШР/2» на 2 контейнера:

- из нержавеющей стали и сэндвич-панелей - **190 000** руб.
- из нержавеющей стали – **300 000** руб.

**Цена** шкафа «СХМ-ШР/4» на 4 контейнера:

- 2-х дверный (тупиковый) шкаф из нержавеющей стали и сэндвич-панелей – **305 000** руб.
- 4-х дверный (прокатной) шкаф из нержавеющей стали и сэндвич-панелей – **375 000** руб.
- 2-х дверный шкаф из нержавеющей стали – **475 000** руб.

Предприятие на упрощенной системе налогообложения, **НДС не начисляется.**

**Организована доставка** во все регионы РФ и ближнего зарубежья.

**Услуги монтажа** и пуско-наладки.

### Технические характеристики расстойных шкафов:

Наименование параметров	«СХМ-ШР/1»	«СХМ-ШР/2»	«СХМ-ШР/3»	«СХМ-ШР/4»
Вместимость контейнеров с тестовыми заготовками, шт.	1	2	3	4
Максимальные габариты контейнера, мм	800x1140x1805			
Размеры дверного проема (Ш x В), мм	850*1850	850*1850	850*1850	850*1850
Ном. напряжение	220В	220В	220 В	220В
Уст. мощность	1,5 кВт	3,2 кВт	4,5 кВт	6 кВт
Ном. частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Регулируемая $t^0$ рабочей среды ( $t_{max} - 49^0C$ )	автоматически			
Регулируемая влажность рабочей среды ( $max - 99\%$ )	автоматически			
Время разогрева камеры до $40^0C$	10 мин	15 мин	15 мин	25 мин.
Количество дверей	1	2	3	2
Габаритные размеры(Ш x В x Г), мм	1180x2000x1350	2200x2000x1350	3300x2000x1350	2400x2000x2300
Масса панели ПВХ / нерж. сталь , кг	100/200	180/350	270/450	360/600



## Климатическая установка «СХМ-КУ»

**Назначение:** применяется в расстойных шкафах для поддержания требуемых параметров температуры и влажности.

### Основные преимущества «СХМ-КУ»:

- низкое энергопотребление. Для нагревания используются керамические ТЭНы с КПД более 90%,
- ультразвуковая распылительная установка для обеспечения влажности в расстойной камере.

Общая электрическая мощность не превышает 3.2 кВт, при этом объем расстойной камеры может достигать 15 куб. м.

**Набор температуры до 40 °С и влажности 80% - за 15 мин.**

### Описание:

- Обогрев воздуха в климатической установке происходит с помощью воздушных керамических ТЭНов.

- Увлажнение воздуха происходит с помощью ультразвукового распылителя. При определённой частоте ультразвуковых колебаний вода в емкости распадается на мельчайшие частицы. Именно из-за этого и получается особо мелкий водяной туман. Распыленные в воздухе частички влаги имеют настолько мелкий размер, что не оседают под действием гравитации, а удерживаются молекулами воздушной смеси до полного их растворения.

- Мощные вентиляторы обеспечивают равномерное распределение тепла и влаги внутри расстойного шкафа. Контроль температуры и влажности происходит автоматически. Пульт управления прост в понимании, предназначен для измерения и контроля температуры и влажности внутри шкафа.

- Уровень воды поддерживается автоматически, при нехватке воды электропитание отключается автоматически.

При внешнем расположении климатической установки подача теплого влажного воздуха происходит по закрытым коробам в пол расстойной камеры, что обеспечивает отличную равномерность ферментации по всему объему камеры.

Климатическая установка изготавливается по ТЗ заказчика.

**Срок изготовления:** 25 рабочих дней.

**Гарантийный срок** – 12 месяцев.

Стоимость изготовления климатической установки с внешним расположением зависит от размеров расстойной камеры, и рассчитывается индивидуально.

**Стоимость «СХМ-КУ-15»** (объем расстойной камеры не более 15м<sup>3</sup>) – **75000 р.**

**Стоимость «СХМ-КУ-20»** (объем расстойной камеры не более 20м<sup>3</sup>) – **120000 р.**

Предприятие на упрощенной системе налогообложения, НДС не начисляется.

**Организована доставка** во все регионы РФ и ближнего зарубежья.

Услуги монтажа и пуско-наладки.

### Технические характеристики климатических установок:

Наименование показателя	«СХМ-КУ-15»	«СХМ-КУ-20»
Объем камеры, м <sup>3</sup> (не более)	12	20
Ном. напряжение, В	220	220
Уст. мощность, кВт	3,2	6
Ном. частота, Гц	50	50
Регулируемая t <sup>0</sup> рабочей среды (t max – 40 <sup>0</sup> С)	автоматически	автоматически
Регулируемая влажность рабочей среды (max – 99%)	автоматически	автоматически
Время разогрева камеры до 40 <sup>0</sup> С	15	15
Производительность системы пароувлажнения, л/час	5	10
Габаритные размеры, мм	300x250x1500	500x250x1500
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 304 (пищевая)	
Масса, кг	35	50

