

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Стол сушильный вакуумно-импульсный ССВИ-Мх6

Описание:

Стол сушильный вакуумно-импульсный – это высокотехнологичная сушилка для быстрого и бережного обезвоживания различного сырья при низких температурах без контакта с кислородом воздуха

Видео работы: <https://www.youtube.com/@user-mf1uj6uy5b/videos>

Технические характеристики:



Производительность по сырью, кг/сут –
от 50 до 200

Разовая загрузка, кг – от 1 до 6

Начальная/конечная влажность, % - 85/5

Температура сушки, °С – от 15 до 45

Время сушки, мин – от 3,5 до 60

Установленная мощность, кВт*ч -15,5

Потребляемая мощность, кВт*ч – 10,8

Потребление холодной воды, м3/ч – 0,6

Занимаемая площадь (с энергоблоком), м² - 27

Вес сушильного стола, кг - 560

Высушиваемое сырьё:

Животное и растительное сырьё в цельной, измельченной или пастообразной форме влажностью до 99%.

Примеры готовых продуктов:

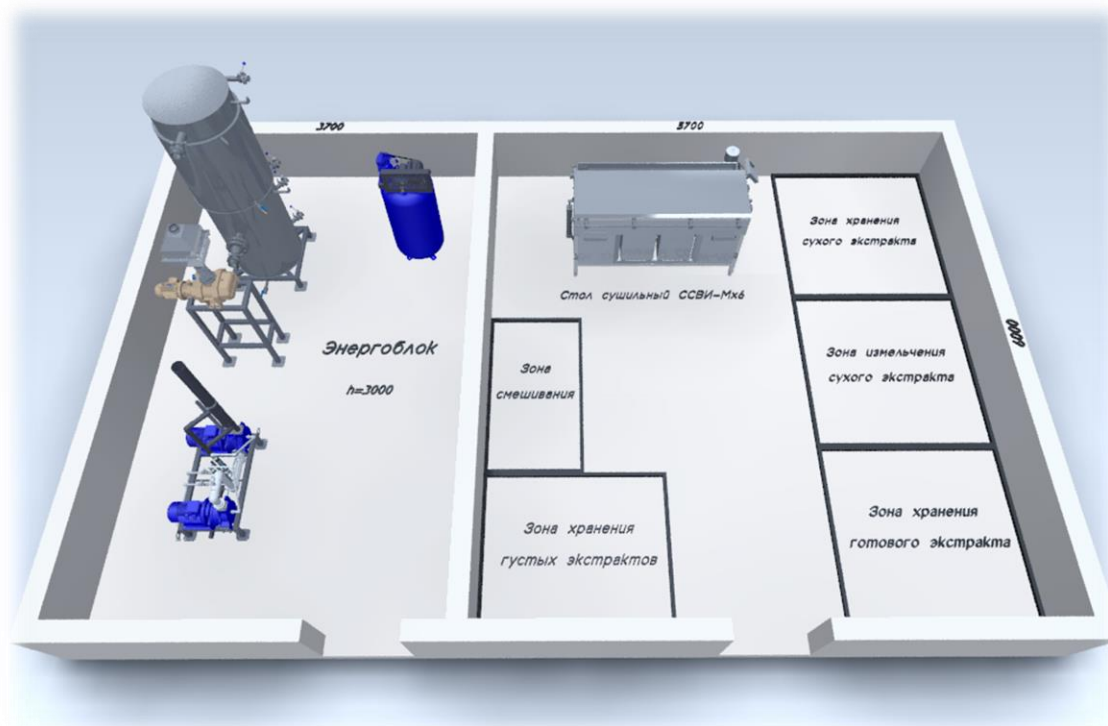
- ✓ сухие порошковые фармацевтические, косметические и пищевые субстанции;
- ✓ сухие молочные продукты (сыр, сметана, йогурт, закваски и т. д.);
- ✓ сухие мясные, сырные и грибные соусы;
- ✓ сухие мясные, растительные и мясорастительные продукты быстрого приготовления (супы, каши и напитки и т. д.);
- ✓ сушеный мед;
- ✓ сушеный сок;
- ✓ сушеное фруктовое пюре;
- ✓ сухие порошковые экстракты лекарственного сырья, ягод и плодов;
- ✓ сушеные овощи, ягоды, фрукты, грибы;
- ✓ сушеные мясные фарши и смеси фаршей;
- ✓ сухие лакомства для собак (жилка, техзачистка, мясо на кости, легкое, рубец, уши и т. д.);
- ✓ готовые сухие блюда быстрого приготовления;
- ✓ иные продукты длительного хранения.

Варианты размещения:

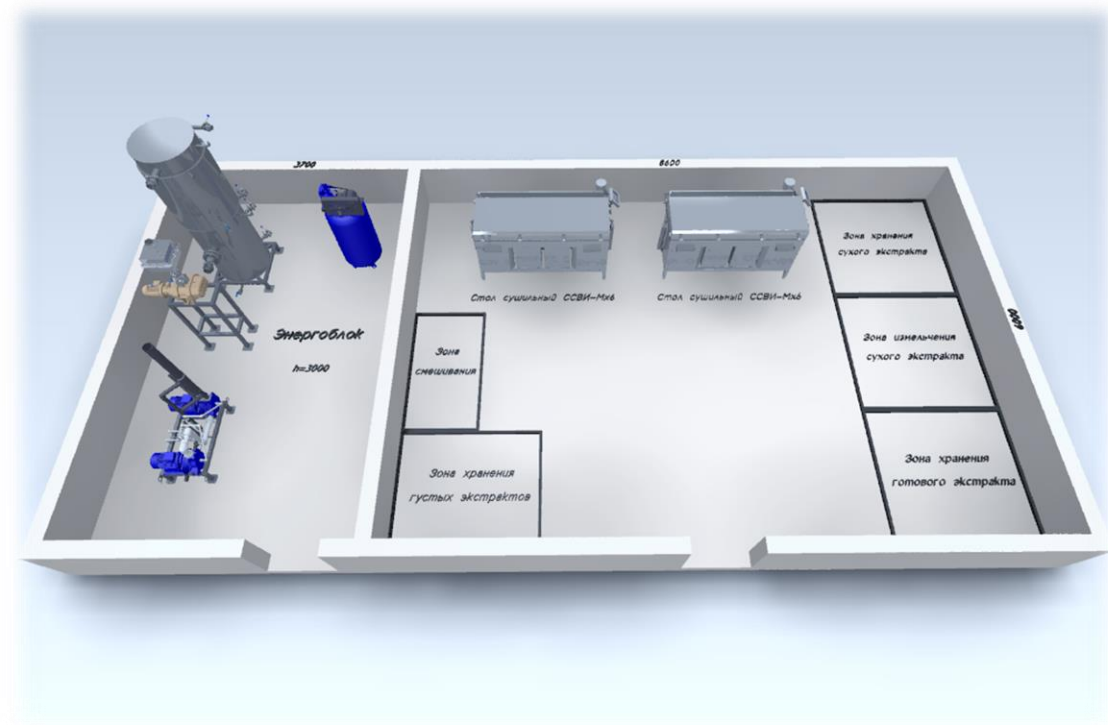
Сушильный стол вакуумно-импульсный поставляется вместе с энергоблоком (блоком подготовки энергетических сред: вакуума и сжатого воздуха).

Что нужно знать:

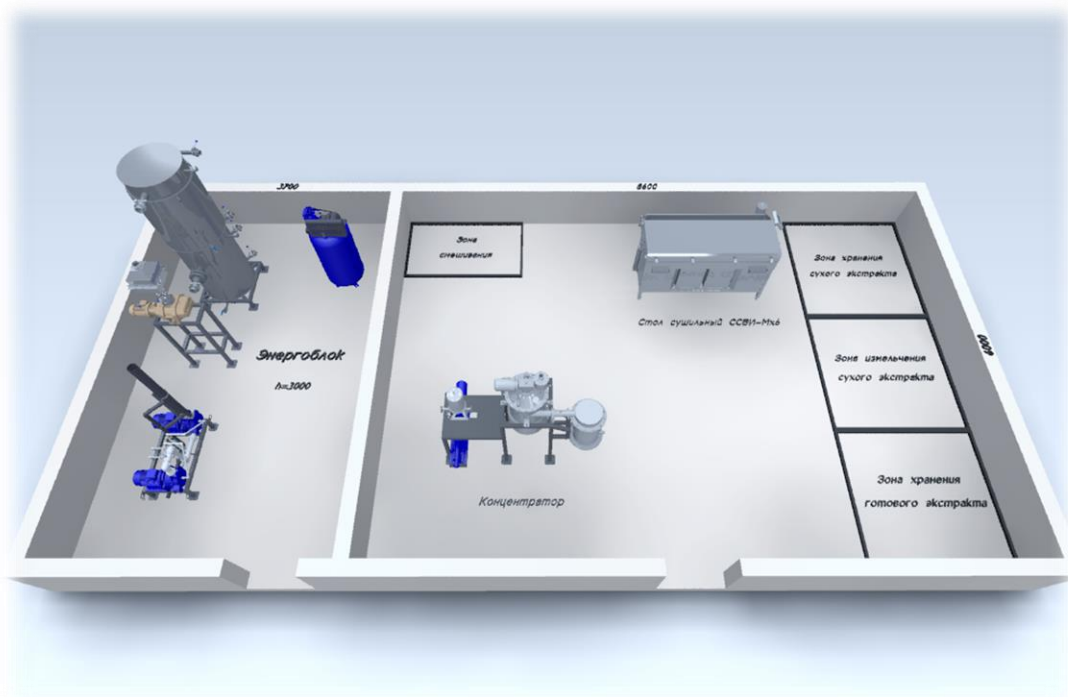
- ✓ два сушильных стола работают от одного энергоблока, таким образом, при эксплуатации двух сушильных столов процесс сушки становится более экономичным;
- ✓ в комплект поставки может быть включен концентратор (дополнительная опция) для упаривания жидких экстрактов (соков) перед сушкой;
- ✓ предлагаемые варианты размещения оборудования являются рекомендованными и учитывают наличие операционных зон для смешивания, сушки и измельчения экстрактов, зон обслуживания оборудования, а также зон временного хранения сырья, полупродуктов и готовой продукции.



Вариант 1 – Один сушильный стол с энергоблоком



Вариант 2 – Два сушильных стола с энергоблоком



Вариант 3 – Один сушильный стол с концентратором и энергоблоком

Условия поставки:

Оборудование может быть в наличии на складе (уточняйте)

Срок поставки (при отсутствии на складе), мес: - 2

Самовывоз - со склада г. Бийска или г. Владимира

Гарантийный срок:

12 месяцев, начиная со дня подписания акта выполнения монтажных и пусконаладочных работ.

Преимущества:

- ✓ сформированный рынок готовых продуктов
- ✓ быстрая окупаемость капитальных затрат
- ✓ широкий ассортимент перерабатываемого сырья
- ✓ инновационность (заменяет сублиматор на большинстве видов сырья)
- ✓ надежность, доказанная временем
- ✓ простое управление с панели тачскрин
- ✓ автоматизация процесса сушки
- ✓ выбор преднастроенных режимов сушки по разным видам сырья
- ✓ высокая скорость и низкая температура сушки
- ✓ исключение процессов окисления в процессе сушки
- ✓ возможность сушки продуктов до низкой влажности (менее 5%)
- ✓ простое измельчение высушенных продуктов до состояния порошка
- ✓ высокая производительность
- ✓ сохранение биологически активных веществ на протяжении всего процесса сушки и при хранении сухого продукта
- ✓ простая и удобная система охлаждения, сбора и фасовки готового продукта
- ✓ энергоэффективность
- ✓ санитарное исполнение из нержавеющей стали
- ✓ легкость в очистке и мойке рабочих и нерабочих поверхностей
- ✓ возможность валидации оборудования по стандарту GMP
- ✓ возможность получения субсидий части понесенных затрат, лизинго- и грантопригодность
- ✓ ремонтпригодность
- ✓ быстрый монтаж, пусконаладка и обучение персонала
- ✓ малое количество обслуживающего персонала (1 чел/смена)
- ✓ безопасность работы, в том числе с горючими растворителями
- ✓ наличие готовых рецептур смесевых продуктов с инертным наполнителем
- ✓ гарантийный срок и сервисное обслуживание
- ✓ длительный срок эксплуатации (не менее 20 лет)
- ✓ рассрочка платежей за оборудование
- ✓ выкуп произведенной продукции (цена договорная)
- ✓ возможность масштабирования производства до 10 т/сут по сырью

Фотографии:



Стол сушильный вакуумно-импульсный
ССВИ-Мх6



Энергоблок (блок подготовки энергетических
сред)