

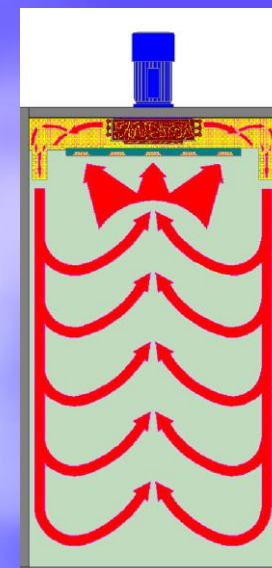
Сушильные камеры и линии AF

Могут использоваться в 2 режимах:

- Сушка (вентиляция только с внешним забором воздуха, чтобы уменьшить влажность воздуха, температура 35 - 60° С)
- Копчение (комбинированной системы вентиляции и аспирации дыма от генератора, температура 40 - 60 С).

Применяется для:

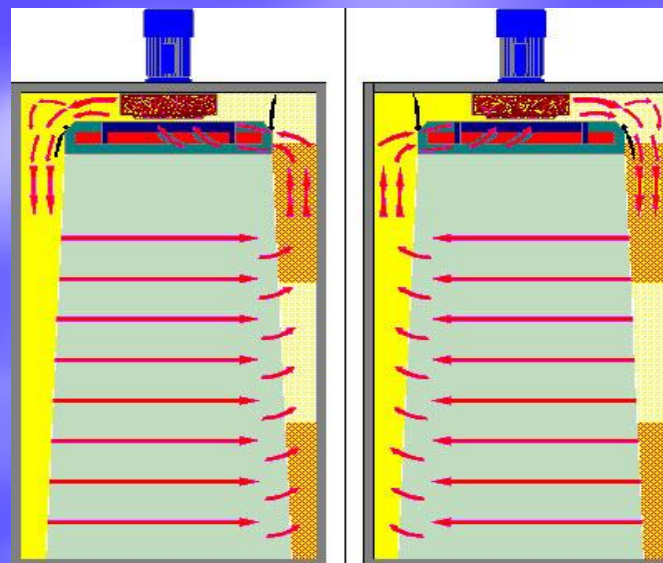
- Копченый бекон
- Рыба горячего копчения
- Сыр горячего копчения
- Мясные продукты разные



Сушильные камеры и линии M...ES

Для сушки овощей и мяса при температуре до 70°C

Гибкость использования достигается за счет широкого диапазона настроек: температура и влажность в камере, скорость вентилятора.



Автоматические системы

Для приготовления:

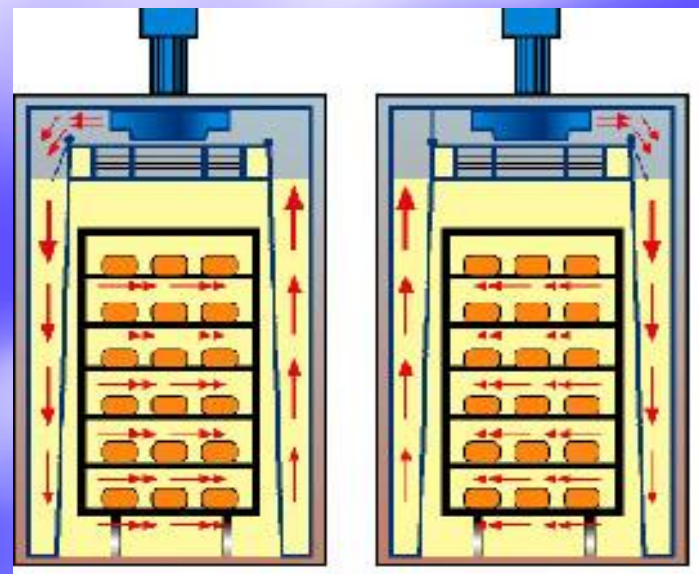
- Вареная ветчина
- Сосиски
- Вареные колбасы
- Мясные продукты разные



Высокотемпературные камеры для запекания ROSTY

Для колеровки, жарки, сушки запекания продуктов при температуре до 280°C:

- Мясо,
- Рыба,
- Овощи,
- Паштеты.



Системы приготовления с контрдавлением М...НР

Для приготовления и пастеризации упакованных продуктов.

Система контрдавления предохраняет упаковки с продуктом от деформации вследствие повышения давления при нагревании.



И ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЗА БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ
ОБРАЩАЙТЕСЬ В КОМПАНИЮ VERINOX
(www.verinox.it) или в представительство в РФ

КОМПАНИЯ ROSINOX (www.rosinox.ru)
+7 495 983 00 51, info@rosinox.ru