

BROJ PONUDE: Q20261002-62

DATUM: 02.10.2026

STRANA: 1/3

PONUDA

za proizvod

MAURER - KLIMA KOMORA ZA SAZREVANJE I DIMLJENJE TRAJNIH PROIZVODA





BROJ PONUDE: Q20261002-62

DATUM: 02.10.2026

OPIS PROIZVODA

Specifikacije i karakteristike proizvoda:

- Tip mašine: Klima komora za zrenje i dimljenje trajnih mesnih proizvoda
- Proizvođač: Maurer
- Klima komora za hladno dimljenje i zrenje trajnih proizvoda sa pratećim generatorom dima, kapaciteta 12 kolica ili 2.600 kg sirovih proizvoda
- Vreme procesa dimljenja zavisi od prečnika fermentisanog proizvoda i strukture sirovina
- Promena intenziteta ventilacije se vrši promenom broja obrtaja ventilatora, a uz upotrebu čestog regulatora
- U komori za hladno dimljenje, po potrebi se može nastaviti sa procesom sazrevanja, što podrazumeva dovođenje proizvoda u konačan oblik



BROJ PONUDE: Q20261002-62

DATUM: 02.10.2026

KONTAKT INFORMACIJE

Kontakt za ponudu

Telefon: +381 65 55 55 755

Email: info@sind.rs

Web: www.sind.rs

Lokacija: Mala Vranjska, Šabac, Srbija

Radno vreme: Pon-Pet: 08:00-17:00

Hvala što ste izabrali Meat Machines Sind. Kontaktirajte nas za ponudu!