BROJ PONUDE: Q20261115-978
DATUM: 15.11.2026

PONUDA

za proizvod

SCHWAN - RAKOBAK H-LINE PUŠNICA



BROJ PONUDE: Q20261115-978
DATUM: 15.11.2026

OPIS PROIZVODA

Specifikacije i karakteristike proizvoda:

- RAKOBAK H-Line je profesionalna komora za dimljenje i termičku obradu prehrambenih proizvoda namenjena manjim i srednjim proizvodnim pogonima. Ovaj višenamenski sistem omogućava izvođenje više tehnoloških procesa u jednoj komori, uključujući pečenje, kuvanje, hladno dimljenje, toplo dimljenje, parno dimljenje, sušenje, zrenje i salamurenje proizvoda.
- Komora je projektovana za ravnomernu distribuciju toplote, pare i dima zahvaljujući snažnom ventilacionom sistemu koji obezbeđuje ujednačene rezultate obrade u celom radnom prostoru. Dostupne su različite opcije zagrevanja, uključujući električno, gasno, uljno ili parno grejanje, što omogućava prilagođavanje različitim proizvodnim zahtevima.
- RAKOBAK H-Line opremljena je automatskim sistemom pranja koji pojednostavljuje održavanje i doprinosi visokim higijenskim standardima. Sistem takođe uključuje automatsku kontrolu klapni, regulaciju vlažnosti, merenje temperature jezgra proizvoda i zvučnu signalizaciju završetka procesa.
- Tehničke karakteristike
- Proizvođač: Schwan Apparatebau
- Model: RAKOBAK H-Line
- Tip: Komora za dimljenje i termičku obradu proizvoda
- Procesi: Dimljenje, pečenje, kuvanje, sušenje, zrenje i salamurenje
- Grejanje: Električno, gasno, uljno ili parno
- Sistem čišćenja: Automatski
- Kontrola vlažnosti: Da
- Merenje temperature jezgra proizvoda: Da
- Namena: Mesna i prehrambena industrija

BROJ PONUDE: Q20261115-978
DATUM: 15.11.2026

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!