



+7495 317-17-44
svarog.pro

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ
ДЕМОНСТРАЦИЯ
ХРАНЕНИЕ
ПРОДАЖА МЯСА

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
SVAROG





SVAROG MEAT

БУДЬТЕ С НАМИ,
МЫ СМОТРИМ В БУДУЩЕЕ
ОТКРЫТЫМИ ГЛАЗАМИ!

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ SVAROG

SVAROG — это Российский производитель профессионального оборудования для хранения, вызревания, демонстрации и продажи мяса. Производитель, владеющий глубокими профильными знаниями, способный обеспечить предприятия торговли и общественного питания любой сложности, конфигурации и направления.

Руководство предприятия SVAROG предусмотрительно стремится содействовать клиентам в их совершенствовании. Способствует заказчику успешно переходить из одного качественного уровня в другой, при этом повышать профессионализм на оборудовании Svarog.

Производственная компания SVAROG определила потребность клиентов в изделиях нестандартных размеров и применила в своей политике усилия для экономии денежных средств клиентов. А именно, систематизировала основные требования к типу размеров оборудования и применила к производству размерные линейки различной градации, квалифицировала оборудование по нескольким основным категориям.

Под брендом SVAROG выпускается продукция, рассчитанная на разные уровни потребления. Все изделия обладают различными качественными характеристиками и потребительскими свойствами.

Существенной экономии денежных средств заказчика способствует и то обстоятельство, что предприятие намеренно удерживает цены на изделия, не позволяя им значительно колебаться в период экономической нестабильности в стране. Удержание цены имеет место быть, вследствие сокращения непроизводственных расходов, уменьшения внутренних издержек, выгодных цен на расходные материалы. А полученная прибыль по большей части инвестируется в технологическое развитие и исследования, новые разработки и концептуальное видение будущего.

Вся накопленная информационная база способствует достижению высокой скорости изготовления качественной продукции, что благоприятно сказывается на большом объеме, вырабатываемом в единицу времени. А это значит, что удовлетворяются растущие с каждым днем требования клиентов.

ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ СВАРОГ
ИМЕЕТ СВОЙСТВО ВИДОИЗМЕНЯТЬСЯ
В СТОРОНУ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ

Корнер ВУЛТОН. Проект "Вокруг Света". Москва.

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ SVAROG

SVAROG — предприятие, которое всегда спешит навстречу клиентам, находит творческие нестандартные подходы к решению возникающих задач, определяет в каждом отдельном случае условия по поставке, оплате, рекламе, проектированию, комплектации и разработке новых изделий.

Достигнутое взаимопонимание стимулирует производить и качественно выводить на рынок новые образцы изделий, с новыми техническими характеристиками, доступными ценами и условиями, в новом современном дизайне. Доверие клиентов позволяет осваивать новые направления и технологии на рынках торговли, гастрономии и общественного питания.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА —

это также работа отдела дизайна, конструкторов, технологов, обладающих высокими профильными знаниями. Специалисты принимают важное участие при выводе на рынок уникальных образцов с новыми техническими характеристиками.

Натуральный массив разных пород дерева, высокопрочная порошковая окраска металла в любом цвете по линейке RAL — это материалы, которые предприятие использует для оформления фасадов изделий. Именно эти материалы позволяют выделить уникальную составляющую для каждого отдельного интерьера заказчика.

Вся продукция, представленная в данном каталоге, имеет свойство видоизменяться в сторону ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ при помощи золотой команды SVAROG.

Руководство предприятия предлагает рассматривать продукцию как законченные изделия, а так же как образцы для корректировок и фантазий заказчиков, их пожеланий и требований.

Гибкость в работе, производство и собственные производственные мощности позволяют любую модель оборудования превратить в тот образец, о котором вы грезите последнее время





Производство камер для вызревания
в индивидуальных решениях



Производство нестандартного, технически
сложного оборудования



Сертифицированное оборудование



Опция – вяление колбас



Опция — знаменитая на весь мир
гималайская соль



Наличие необходимой номенклатуры
на складе предприятия, в том числе
специальных холодильных агрегатов



Уникальный дизайн



Высокое качество исполнения



Гарантии на изделия



Техническая поддержка по всей
территории РФ и стран СНГ

КОМБИНИРОВАННАЯ МОДУЛЬНАЯ КАМЕРА ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ «СВАРОГ»



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
ВНУТРЕННЕГО
ОБЪЕМА ЗАВИСИТ
ОТ ПАРАМЕТРОВ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

ОПИСАНИЕ:

Оборудование предназначено для созревания мяса. Имеет несколько модификаций: мясо на крюках, мясо на полках. Позволяет пользователю данного оборудования созревать мясо с нулевого цикла, дозревать мясо после 14 дней, продавать созревшее мясо, делать несколько процессов одновременно.

Вместимость исходного сырья	до 450 кг
Влажность	60...- 95%
Температурный режим	0...+7 С
Габариты (l, W, H) мм	1560 x 1260 x 2400
Суточное энергопотребление	4,6 кВт/ч
Электромощность	820 Вт
Мощность оттаивания	1240 Вт
Полезный объем	3,15 м ³
Параметры сети	220В+ -10%; 50Гц, L+ N+ P



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ:

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ.

Необходимость частого открытия дверей камеры предполагает потерю влажности. Если система не имеет принудительного увлажнения через водоснабжение, то влажность в объеме камеры компенсируется за счет исходного сырья — мяса. В результате исходное сырье значительно теряет вес.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Камера.
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе герметичного компрессора и конденсатора.
- Блок управления. Позволяет управлять параметрами: температура и влажность.

- Специализированная система увлажнения для процесса созревания мяса.
 - Датчики температуры и влажности (контроль процессов внутри камеры).
 - Расположение агрегата: верхнее.
 - Двери: 1 шт. (материал дверей — нержавеющая сталь AISI 304).
 - Материал корпуса: нержавеющая сталь AISI 304* (с внутренней стороны).
- * Пищевая нержавеющая сталь устойчива в отношении бактерий и обладает высокими антикоррозийными свойствами.
- Угольный фильтр.
 - Ультрафиолетовый облучатель.
 - Система вентиляции.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блок управления «Сварог» (сенсорный)

Пластиковая завеса для проема 0,9х2,0
(h)м полосы 200 х 2 мм), нахлест 40%

Комплект освещения RGB, влагозащищенный для соляной стены
(дистанционное управление)

GSM модуль (для отправления смс-уведомлений)

Соляная стена (гималайская, розовая), размер, мм: 600х2000

Вешала для мяса, с поддоном, размер, мм: ш. 600 х г. 400 х в. 2000

Крюк для подвешивания мяса до 15 кг

Стеллаж из нержавеющей стали, с поддоном,
размер, мм: ш. 600 х г. 400 х в.1800, 5 уровней

Стеллаж из нержавеющей стали, с поддоном,
размер, мм: ш.1000 х г. 400 х в.1800, 5 уровней

Полки подвесные из нержавеющей стали, 3 шт. в комплекте

Умягчитель воды

Осушитель воздуха (для вяленья колбасы)



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Ввод оборудования в эксплуатацию и обучение персонала.
Транспортные расходы и проживание специалиста оплачивается после индивидуального расчета.

КАМЕРА-ВИТРИНА ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА СВАРОГ-1100



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
ВНУТРЕННЕГО
ОБЪЕМА ЗАВИСИТ
ОТ ПАРАМЕТРОВ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

ОПИСАНИЕ:

Оборудование предназначено для продажи и демонстрации вызревшего мяса. Имеет несколько модификаций: мясо на крюках, мясо на полках. Позволяет пользователю данного оборудования созреть мясо с нулевого цикла, дозревать мясо после 14 дней, продавать созревшее мясо, демонстрировать процесс созревания мяса, вялить колбасы, делать несколько процессов одновременно.

Вместимость исходного сырья	до 100 кг.
Влажность	40-85%.
Температурный режим	0...+7 С.
Габариты (l, W, H) мм:	1100 x 700 x 2200.
Суточное энергопотребление	8,6 кВт/ч.
Электромощность	620 Вт.
Мощность оттаивания	1000 Вт.
Полезный объем	0,77 м ³
Параметры сети	220В+,-10%; 50Гц, L+N+ P.



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ:

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ.

Необходимость частого открытия дверей камеры предполагает потерю влажности. Если система не имеет принудительного увлажнения через водоснабжение, то влажность в объеме камеры компенсируется за счет исходного сырья — мяса. В результате исходное сырье значительно теряет вес.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Камера-витрина.
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе герметичного компрессора и конденсатора.
- Блок управления. Позволяет управлять параметрами: температура и влажность.

- Специализированная система увлажнения для процесса созревания мяса.
- Датчики температуры и влажности (контроль процессов внутри камеры).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блок управления «Сварог» (сенсорный)

Комплект соляных плиток (гималайская соль), 20х10х2,5 см – 4 шт;
решетка из нержавеющей стали AISI 304* – 1 шт.

Комплект из соляных плиток с решеткой (для пола)

Комплект освещения RGB, влагозащищенный для соляной стены
(дистанционное управление)

GSM модуль (для отправления смс-уведомлений)

Соляная стена (гималайская, розовая)

Соль, в объеме, предназначена для предотвращения зеленоватого налета на корочке. Налет не противоречит нормам вызревания, но на Российского покупателя производит не всегда положительное впечатление.

Расположение соляных стен по заданной стороне

Вешала для мяса до 30 кг

Крюк для подвешивания мяса до 15 кг

Полки подвесные из нержавеющей стали, 3 шт. в комплекте

Умягчитель воды

Осушитель воздуха (для вяленья колбасы)

Освещение полок, внутреннее светодиодное, влагозащищенное

Отделка фронтальной панели и боковин по линейке RAL из дерева
и МДФ Цена зависит от проекта

Регулируемые по высоте ножки



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Ввод оборудования в эксплуатацию и обучение персонала.

Транспортные расходы и проживание специалиста оплачивается после индивидуального расчета.

* Пищевая нержавеющая сталь устойчива в отношении бактерий и обладает высокими антикоррозийными свойствами.

КАМЕРА-ВИТРИНА ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА СВАРОГ-1100 МАКСИ



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
ВНУТРЕННЕГО
ОБЪЕМА ЗАВИСИТ
ОТ ПАРАМЕТРОВ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

ОПИСАНИЕ:

Оборудование предназначено для продажи и демонстрации вызревшего мяса. Имеет несколько модификаций: мясо на крюках, мясо на полках. Позволяет пользователю данного оборудования созреть мясо с нулевого цикла, дозревать мясо после 14 дней, демонстрировать процесс созревания мяса, вялить колбасы, продавать созревшее мясо, делать несколько процессов одновременно.

Вместимость исходного сырья	до 120 кг
Влажность	40-85%
Температурный режим	0...+7 С
Габариты (l, W, H) мм:	1100 x 700 x 2590
Суточное энергопотребление	8,6 кВт/ч
Электромощность	640 Вт
Мощность оттаивания	1000 Вт
Полезный объем	1,07 м ³
Параметры сети	220В _± , -10%; 50Гц, L+N+ P



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ:

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ.

Необходимость частого открытия дверей камеры предполагает потерю влажности. Если система не имеет принудительного увлажнения через водоснабжение, то влажность в объеме камеры компенсируется за счет исходного сырья — мяса. В результате исходное сырье значительно теряет вес.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Камера-витрина.
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе герметичного компрессора и конденсатора.
- Блок управления. Позволяет управлять параметрами: температура и влажность.

- Специализированная система увлажнения для процесса созревания мяса.
- Датчики температуры и влажности (контроль процессов внутри камеры).
- Угольный фильтр.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блок управления «Сварог» (сенсорный)

Комплект соляных плиток (гималайская соль), 20x10x2,5 см – 4 шт;
решетка из нержавеющей стали AISI 304* – 1 шт.

Комплект освещения RGB, влагозащищенный для соляной стены
(дистанционное управление)

GSM модуль (для отправления смс-уведомлений)

Соляная стена (гималайская, розовая)

Соль, в объеме, предназначена для предотвращения зеленоватого налета на корочке. Налет не противоречит нормам вызревания, но на Российского покупателя производит не всегда положительное впечатление.

Расположение соляных стен по заданной стороне

Вешала для мяса до 30 кг

Крюк для подвешивания мяса до 15 кг

Полки подвесные из нержавеющей стали, 3 шт. в комплекте

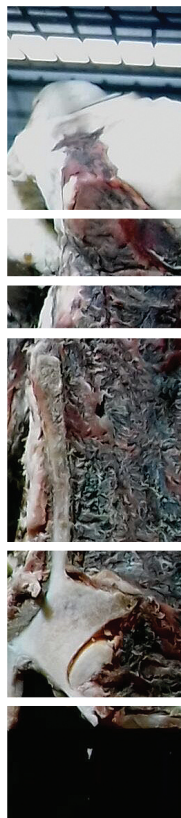
Умягчитель воды

Осушитель воздуха (для вяленья колбасы)

Освещение полок, внутреннее светодиодное, влагозащищенное

Отделка фронтальной панели и боковин по линейке RAL из дерева
и МДФ Цена зависит от проекта

Регулируемые по высоте ножки



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Ввод оборудования в эксплуатацию и обучение персонала.
Транспортные расходы и проживание специалиста оплачивается после индивидуального расчета.

* Пищевая нержавеющая сталь устойчива в отношении бактерий и обладает высокими антикоррозийными свойствами.

ШКАФ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА СВАРОГ-0,7



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
ВНУТРЕННЕГО
ОБЪЕМА ЗАВИСИТ
ОТ ПАРАМЕТРОВ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

ОПИСАНИЕ:

Шкаф для вызревания мяса и демонстрации готового продукта. Позволяет пользователю оборудования созреть мясо с нулевого цикла, дозреть мясо после 14 дней, демонстрировать процесс созревания мяса, продавать созревшее мясо, вялить колбасы, делать несколько процессов одновременно.

Вместимость исходного сырья	до 80 кг
Влажность	60-85%
Температурный режим	0...+7 °С
Габариты (l, W, H)	697 x 895 x 2028 мм
Суточное энергопотребление	6,6 кВт/ч
Вес нетто / брутто	135 /170 кг
Логистическая инф. (L,W,H)	800 x 1000 x 2135 мм
Электромощность	350 Вт
Оттаивание	горячим газом
Полезный объем	700 литров
Параметры сети	220В+,-10%; 50Гц, L+N+ P
Напряжение	220 В



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ:

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ.

Необходимость частого открытия дверей камеры предполагает потерю влажности. Если система не имеет принудительного увлажнения через водоснабжение, то влажность в объеме камеры компенсируется за счет исходного сырья — мяса. В результате исходное сырье значительно теряет вес.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Шкаф.
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе герметичного компрессора и конденсатора.
- Блок управления (позволяет управлять параметрами: температура и влажность, с сохранением графиков истории режимов).

- Специализированная система увлажнения для процесса созревания мяса.
- Датчики температуры и влажности (контроль процессов внутри камеры).
- Полки решетчатые (материал), покрыты порошковым напылением: 4 шт.
- Расположение агрегатного отсека: сверху.
- Двери: 1 шт. (материал (дверь, рама) алюминиевый анодированный профиль).
- Материал корпуса: нержавеющая сталь AISI 304* (с внутренней стороны)
- Стеклопакет. Покрытие стеклопакета — Low-e.
- Стенки шкафа двойные из нержавеющей стали.
- Модель шкафа установлена на регулируемых опорах.
- Угольный фильтр для предотвращения запахов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блок управления «Сварог» (сенсорный)

Комплект соляных плиток (гималайская соль), 20x10x2,5 см – 4 шт;
решетка из нержавеющей стали AISI 304* – 1 шт.

Комплект освещения RGB, влагозащищенный для соляной стены
(дистанционное управление)

GSM модуль (для отправления смс-уведомлений)

Соляная стена (гималайская, розовая)

Соль, в объеме, предназначена для предотвращения зеленоватого налета на корочке. Налет не противоречит нормам вызревания, но на Российского покупателя производит не всегда положительное впечатление.

Расположение соляных стен по заданной стороне

Вешала для мяса до 20 кг

Крюк для подвешивания мяса до 15 кг

Полки подвесные из нержавеющей стали, 3 шт. в комплекте

Подиум: 300 мм, обшивка под корпус из нержавеющей стали AISI 304*

Умягчитель воды

Осушитель воздуха (для вяленья колбасы)

Освещение полок, внутреннее светодиодное, влагозащищенное

Отделка фронтальной панели и боковин по линейке RAL
из дерева и МДФ

Система размораживания горячим газом

Двойная система баков (вода/аромат дым)



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Ввод оборудования в эксплуатацию и обучение персонала.

Транспортные расходы и проживание специалиста оплачивается после индивидуального расчета.

* Пищевая нержавеющая сталь устойчива в отношении бактерий и обладает высокими антикоррозийными свойствами.

ШКАФ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА СВАРОГ-1300



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
ВНУТРЕННЕГО
ОБЪЕМА ЗАВИСИТ
ОТ ПАРАМЕТРОВ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

ОПИСАНИЕ:

Оборудование предназначено для продажи и демонстрации вызревшего мяса. Имеет несколько модификаций: мясо на крюках, мясо на полках. Позволяет пользователю данного оборудования созреть мясо с нулевого цикла, дозреть мясо после 14 дней, демонстрировать процесс созревания мяса, продавать созревшее мясо, вялить колбасы, делать несколько процессов одновременно.

Вместимость исходного сырья	до 150 кг.
Влажность	60-85%.
Температурный режим	0...+7°C.
Габариты (l, W, H)	960 x 750 x 2740 мм
Суточное энергопотребление	4,6 кВт/ч.
Электромощность	650 Вт.
Мощность оттаивания	1200 Вт.
Полезный объем	1,01 м ³
Параметры сети	220В+,-10%; 50Гц, L+N+ P.
Напряжение	220 В

**ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ:****ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ.**

Необходимость частого открытия дверей камеры предполагает потерю влажности. Если система не имеет принудительного увлажнения через водоснабжение, то влажность в объеме камеры компенсируется за счет исходного сырья — мяса. В результате исходное сырье значительно теряет вес.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Шкаф.
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе герметичного компрессора и конденсатора.
- Блок управления (позволяет управлять параметрами: температура и влажность, с сохранением графиков истории режимов).

- Специализированная система увлажнения для процесса созревания мяса.
- Датчики температуры и влажности (контроль процессов внутри камеры).
- Полки решетчатые (материал), покрыты порошковым напылением: 4 шт.
- Расположение агрегатного отсека: верхнее.
- Двери — стеклопакет: 1 шт., покрытие стеклопакета — Low-e, материал дверей — анодированный алюминий, рама — алюминиевый анодированный профиль.
- Материал корпуса: нержавеющая сталь AISI 304* (с внутренней стороны)
- Модель шкафа установлена на регулируемых опорах.
- Угольный фильтр для предотвращения запахов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блок управления «Сварог» (сенсорный)

Комплект соляных плиток (гималайская соль), 20x10x2,5 см – 4 шт; решетка из нержавеющей стали AISI 304* – 1 шт.

Комплект освещения RGB, влагозащищенный для соляной стены (дистанционное управление)

GSM модуль (для отправления смс-уведомлений)

Соляная стена (гималайская, розовая)

Соль, в объеме, предназначена для предотвращения зеленоватого налета на корочке. Налет не противоречит нормам вызревания, но на Российского покупателя производит не всегда положительное впечатление.

Расположение соляных стен по заданной стороне

Вешала для мяса до 20 кг

Крюк для подвешивания мяса до 15 кг

Полки подвесные из нержавеющей стали, 3 шт. в комплекте

Подиум: 300 мм, обшивка под корпус из нержавеющей стали AISI 304*

Умягчитель воды

Осушитель воздуха (для вяленья колбасы)

Освещение полок, внутреннее светодиодное, влагозащищенное

Отделка фронтальной панели и боковин по линейке RAL из дерева и МДФ Цена зависит от проекта

Система размораживания горячим газом

Двойная система баков (вода/аромат дым)



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Ввод оборудования в эксплуатацию и обучение персонала.

Транспортные расходы и проживание специалиста оплачивается после индивидуального расчета.

* Пищевая нержавеющая сталь устойчива в отношении бактерий и обладает высокими антикоррозийными свойствами.

ШКАФ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА СВАРОГ-1400



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
ВНУТРЕННЕГО
ОБЪЕМА ЗАВИСИТ
ОТ ПАРАМЕТРОВ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

ОПИСАНИЕ:

Шкаф предназначен для вызревания мяса и демонстрации готового продукта. Позволяет пользователю оборудования созреть мясо с нулевого цикла, дозреть мясо после 14 дней, демонстрировать процесс созревания мяса, продавать созревшее мясо, делать несколько процессов одновременно.

Вместимость исходного сырья	до 180 кг
Влажность	60-85%
Температурный режим	0...+7 °С
Габариты (L, W, H)	1420 x 854 x 2028 мм
Суточное энергопотребление	8 кВт/ч
Вес нетто / брутто	205/230 кг
Электромощность	640 Вт
Оттаивание	горячим газом
Полезный объем	1400 литров
Параметры сети	220В+,-10%; 50Гц, L+N+ P
Напряжение	230 В



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ:

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ.

Необходимость частого открытия дверей камеры предполагает потерю влажности. Если система не имеет принудительного увлажнения через водоснабжение, то влажность в объеме камеры компенсируется за счет исходного сырья — мяса. В результате исходное сырье значительно теряет вес.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Шкаф.
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе герметичного компрессора и конденсатора.
- Блок управления (позволяет управлять параметрами: температура и влажность, с сохранением графиков истории режимов).

- Специализированная система увлажнения для процесса созревания мяса.
- Датчики температуры и влажности (контроль процессов внутри камеры).
- Полки решетчатые, покрыты порошковым напылением: 8 шт.
- Расположение агрегата: верхнее.
- Двери — стеклопакет: 2 шт., покрытие стеклопакета — Low-e, материал дверей — анодированный алюминий, рама — алюминиевый анодированный профиль.
- Материал корпуса: нержавеющая сталь AISI 304* (с внутренней стороны)
- Модель шкафа установлена на регулируемых опорах.
- Угольный фильтр для предотвращения запахов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блок управления «Сварог» (сенсорный)

Комплект из соляных плиток. Плитка (гималайская соль) 20x10x2,5 см – 4 шт, решетка из нержавеющей стали AISI 304* – 1 шт.

Комплект освещения RGB, влагозащищенный для соляной стены (дистанционное управление)

GSM модуль (для отправления смс-уведомлений)

Соляная стена (гималайская, розовая)

Соль, в объеме, предназначена для предотвращения зеленоватого налета на корочке. Налет не противоречит нормам вызревания, но на Российского покупателя производит не всегда положительное впечатление.

Вешала для мяса до 20 кг

Крюк для подвешивания мяса до 15 кг

Полки подвесные из нержавеющей стали, 3 шт. в комплекте

Подиум: 300 мм, обшивка под корпус из нержавеющей стали AISI 304*

Умягчитель воды

Осушитель воздуха (для вяленья колбасы)

Освещение полок, внутреннее светодиодное, влагозащищенное

Отделка фронтальной панели и боковин по линейке RAL из дерев и МДФ

Система размораживания горячим газом

Двойная система баков (вода/аромат дым)

Регулируемые по высоте ножки



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Ввод оборудования в эксплуатацию и обучение персонала.

Транспортные расходы и проживание специалиста оплачивается после индивидуального расчета.

* Пищевая нержавеющая сталь устойчива в отношении бактерий и обладает высокими антикоррозийными свойствами.

SVAROG

+7495 317-17-44

SVAROG.pro

facebook.com/svarogproizvodstvu/

instagram.com/svarogmeat

