

Группа компаний КОН - более 25 лет на рынке оборудования



Производство термокамер «КОН» было организовано инженерами авиакорпораций СССР - «МиГ» и «Салют».

Первая модель термокамеры
была разработана и выпущена
в **1988** году.

Как и самолёты тех лет, она до сих пор в строю!

В конструкции наших термокамер используются наработки авиапрома.



Москва, ул. Беговая, 26 тел. +7 (495) 287-95-97,
285-95-98

факс +7 (495) 945-15-98

web : www.eliseev.ru

e-mail : kon@eliseev.ru



КОН

Российский производитель оборудования



За более чем **25** лет работы
нами произведено и реализовано
в РФ и странах СНГ
более **5000** печей.

На основе собственных запатентованных технологий

КОН производит **5** моделей термокамер,
не уступающих зарубежным аналогам.

И ГК «КОН» это не только термокамеры!

Сделайте наши преимущества своими

- модульный принцип и авиатехнологии сборки печей - гарантия качества оборудования;
- полное сервисное обслуживание поставленных систем в течении всего их жизненного цикла;
- ценовой фактор - российские печи КОН в 1,5-2 раза дешевле мировых аналогов;
- комплексное решение проблем клиента - КОН сотрудничает с известными мировыми брендами по широкому спектру оборудования;
- коллектив - бывшие специалисты ведущих авиапредприятий СССР.



Зарубежные партнёры КОН

Партнёрские отношения с производителями оборудования мировых брендов:



KENTMASTER

Оборудование для убоя и первичной разделки туш



Ленточные пилы, волчки, порционеры, куттеры



Сосисочные линии и оборудование



Массажёры, инъекторы



Подъёмники, опрокидыватели



SUNWELL

Генераторы и системы «жидкого льда»

гарантируют Вам поставки от КОН высокоэффективных машин, в каком бы сегменте мясопереработки Вы ни работали.

Термокамеры для малого бизнеса

2 варианта исполнения



- «Полуавтомат» (с контроллером собственного производства РТВ-125 и дымогенератором «сигаретного» типа);
- «Автомат» (Заказчик может выбрать контроллер - Mikster, Aditec, Omron - и тип автоматического дымогенератора).

2 варианта копчения



- Только горячее;
- горячее и холодное - добавляются наружный и внутренний испарители, электродвигатели с вариатором, холодильные агрегаты L`unite Hermetique (Франция).

Термокамеры для средних производств и крупных комбинатов

Серия КОН-100



В серию КОН-100 входят следующие модели :

- **однорамная – КОН-102;**
- **двухрамная – КОН-104;**
- **четырёхрамная – КОН-108.**

Оригинальные наружные испарители повышают эффективность холодного копчения.

Модульный принцип производства позволяет Вам получать камеру, отвечающую именно Вашим потребностям и не переплачивать за лишние функции.

Термокамеры для средних производств и крупных комбинатов

Мировое качество наших термокамер определяют :



- производительность;
- равномерное распределение температуры по объему камеры;
- насыщенность дымом;
- низкий удельный расход э/энергии на 1 кг продукции;
- минимальные потери веса продукции при термообработке;
- регулирование перепадов температур;
- короткое время сушки;
- высокие органолептические характеристики продукта.

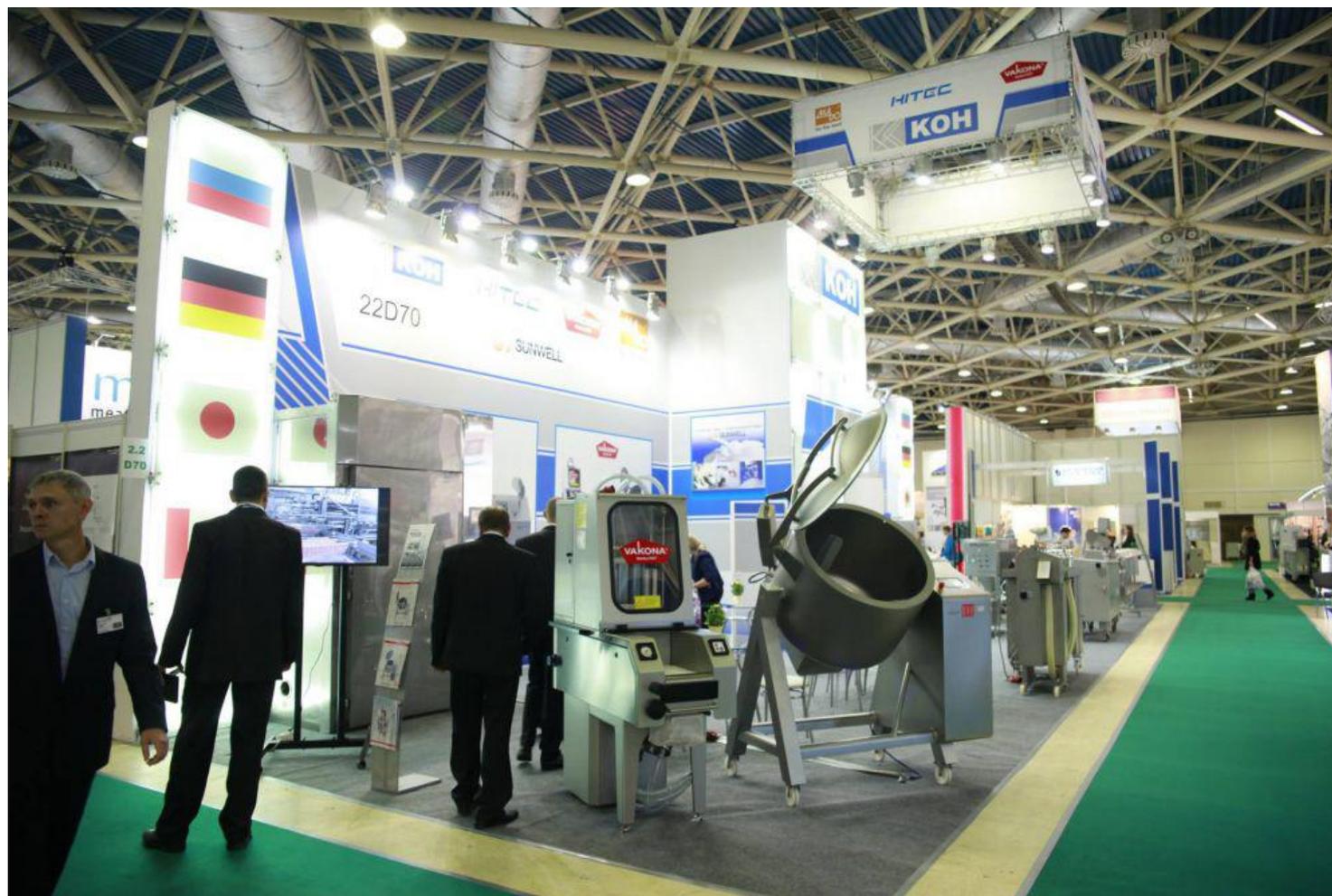
И всё это - по российским ценам!

Технические характеристики и свойства базовых камер с электронагревом.

Наименование параметра	КОН5	КОН5У	КОН10	КОН10У	КОН102	КОН102У	КОН104	КОН104У	КОН108	КОН108У
Длина, мм, не более	1300	1600*	2400	2400	1350	1700	2450	2450	4550	4550
Ширина, мм, не более	1350	1500*	1350	1500*	1800	1800	1800	1800	1800	1800
Высота, мм, не более	2550	2550	2750	2750	2950	2950	3270	3270	3270	3270
Общий вес, кг, не более	550	680	950	1100	950	1100	1700	1850	3200	3500
Занимаемая площадь, м ² , не более	3	3*	4	4*	3,5	4*	5,5	5,5*	9	9*
Количество рам, размещаемых в камере (количество отсеков), шт	1	1	2	2	1	1	2	2	4	4
Длина рамы, мм, не более	950	950	950	950	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Ширина рамы, мм, не более	770	770	770	770	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Высота рамы, мм, не более	1580	1580	1580	1580	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Количество вешал на одну раму, шт.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Вес рамы, кг, не более	37	37	37	37	65	65	65	65	65	65
Установленная мощность, кВт, не более	20,5	23	41	44	36	39	71	76	141	150
Среднее потребление электроэнергии, кВт.ч, не более	9	10	19	20	14	16	26	28	52	55
Рабочее давление воздуха, бар	-	-	-	-	3...8	3...8	3...8	3...8	3...8	3...8
Рабочее давление воды, бар	2...6	2...6	2...6	2...6	2...6	2...6	2...6	2...6	2...6	2...6
Расход воздуха, м ³ /ч, не более	-	-	-	-	6	6	6	6	6	6
Расход воды, м ³ /ч, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35
Расход опилок, м ³ /ч, не более	0,012	0,012	0,012	0,012	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Техническая производительность (по сосискам или сарделькам), кг/ч, не более	90	-	180	-	180	-	360	-	720	-
Время разогрева до 90°С, мин, не более	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Максимальная температура в камере, °С	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
Минимальная температура в камере, °С	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Погрешность поддержания параметров: температуры, °С / влажности, %	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5	0,5 / 5
Длина компрес.-конденсат. агрегата, мм	-	615	-	618	-	618	-	650	-	720
Ширина компрес.-конденсат. агрегата, мм	-	515	-	1002	-	1002	-	1008	-	1417
Высота компрес.-конденсат. агрегата, мм	-	450	-	450	-	450	-	565	-	868
Общий вес компрес.-конденсат. агрегата, кг, не более	-	40	-	60	-	60	-	100	-	180

• * без компрессорно-конденсаторного агрегата

Спасибо за внимание! Ждём Вас!



Москва, ул. Беговая, 26 тел. +7 (495) 287-95-97,
285-95-98

факс +7 (495) 945-15-98

web : www.eliseev.ru

e-mail : kon@eliseev.ru