

CHAMBRE DE SECHAGE - KMD8

Fonction : Réaliser la maturation, étuvage, et séchage des produits de charcuterie crus.



CAPACITÉS : 8 chariots 1000x1000x2000m

ALIMENTATION : Électrique : TRI + TERRE

Air comprimé : 1/2" - 4 bar mini

Eau : 1/2" - 4 bar mini

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : chauffage 3.1kW
refroidissement 5.2kW

PERFORMANCES :

250kg de produits maxi / chariots

NORMALISATION : CE

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox & Matériaux Polymères

DESCRIPTIF

- Groupe frigorifique en INOX AISI 304 localisé à l'extérieur ou dans la chambre au niveau du plafond
- Conduits de distribution d'air réalisés en INOX
- Réchauffeur d'air réalisé en INOX AISI 304 – Chauffage électrique ou vapeur
- Réseau de refroidissement d'air réalisé en INOX pour NH3 (pompe), eau glycolée ou fréon
- Gestion de la circulation d'air avec commande par système de vanne pour air frais
- Gestion pneumatique de tous les clapets par air comprimé min. 4 bar
- Système de commande pour le service et l'enregistrement des données avec une interface en série pour connexion PC – B&R
- Commande 'enthalpie – air frais' qui permet des économies d'énergie
- Tous les éléments de commande intégrés sont en INOX, à l'exception de :
 - > Portes, sol et murs
- **Performance** :
 - Température évap.: -5°C
 - Plage de température de la chambre : 15 – 22°C
 - Humidité relative : 65 – 95%
 - Perte de poids : 1% / 24h
 - Charge maximale : 2000 kg (250 kg/chariot)

CHAMBRE DE SECHAGE - KMD8

Fonction : Réaliser la maturation, étuvage, et séchage des produits de charcuterie crus.

PHOTOS

