

CELLULE M_1501_E

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, étuvage, séchage, cuisson, fumage, des produits de charcuterie



CAPACITÉS : 1 chariot :

900x900x1500mm

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

PUISSANCE : 31kW

PERFORMANCES : Productivité / 8h :

- chambre de fumage : 370-500 Kg

- chambre de cuisson : 400-600 Kg

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS (+ générateur) :

Machine : 1970x1230x2130/2460 mm

Utile : 3000x1500x2300mm

POIDS : Net 630kg - Brut 840kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESRIPTIF

- Effectue des cycles automatiquement, d'étuvage, séchage, cuisson et fumage
- Isolation optimale (pas de ponts thermiques)
- Asservissement pneumatique
- Turbine en inox
- Chauffage de la chambre au choix : électrique, à gaz, à fluide caloporteur ou à vapeur
- Cuisson delta t ou valeur f-c, optimisation de la cuisson intégrée (temps / température)
- Système de nettoyage automatique en place pour cellule, tuyauterie, générateur
- Pilotage par ordinateur 'Aditec'
- Collecte des données par sortie RS 232
- Ventilateur très puissant pour la circulation d'air : 1 450 / 2 850 trs/mn

ALIMENTATION

AIR COMPRIME

Diamètre : 1/2"

Pression : 5 bar mini

VAPEUR

Si choix de chauffage à vapeur

Conso : 40kg/h

GAZ

Si choix de chauffage à gaz

Diamètre : 3/4"

EAU

Diamètre : 3/4"

Pression : 3 bar mini

ELECTRICITE

Moteur : 3kW (4cv)

Chauffage : 18kW (24cv)

FLUIDE CALOPORTEUR

Si choix de chauffage à vapeur

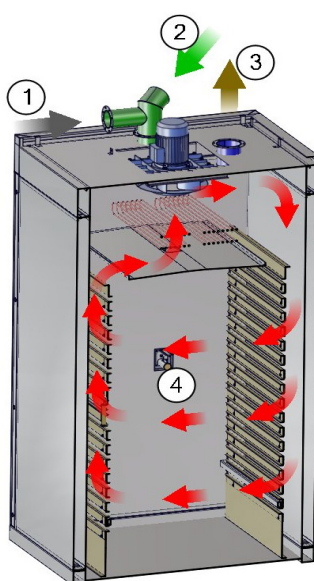
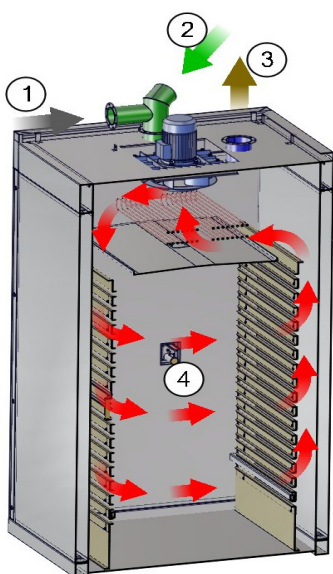
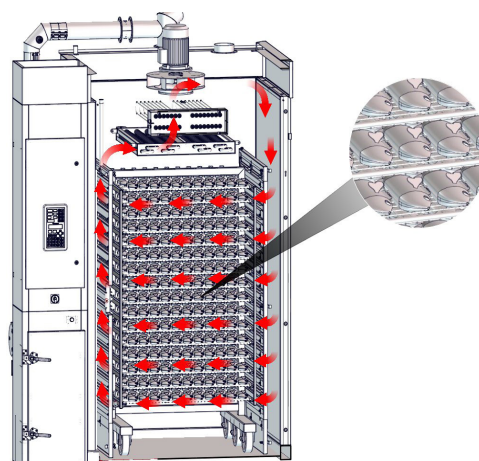
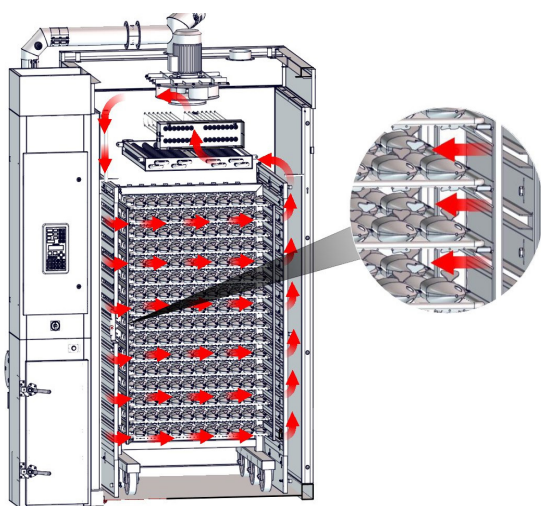
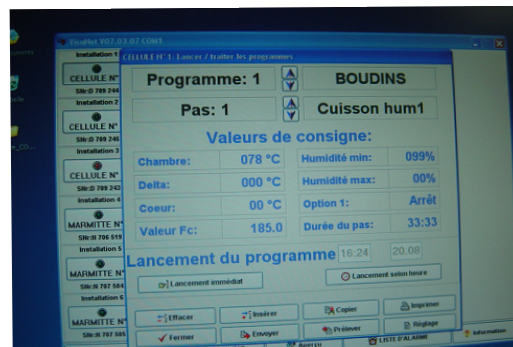
Puissance : 20kW

CELLULE M_1501_E

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, étuvage, séchage, cuisson, fumage, des produits de charcuterie

OPTIONS

- Douche automatique
- Kit de climatisation
- Ouverture de porte pneumatique
- Clapet inverseur et système de flux d'air horizontal



1. Fumée du générateur de fumée
2. Air frais
3. Extraction d'air
4. Circulation d'air