

CELLULE M COMPACT E

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, étuvage, séchage, cuisson, fumage, des produits de charcuterie pour de petites usines, cantines ou restaurants.



CAPACITÉS : 1 chariot : 840x700x1500mm
Capacité de la cellule : 180kg/chariot maxi

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

PUISSANCE : 31kW

PERFORMANCES : Ventilateur pour la circulation d'air : 1500/3000 trs/mn

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS (+ GENERATEUR) :
1362x1055x2320mm

POIDS : Net 950kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Cellule universelle électrique
- Chauffage de la chambre : électrique
- Température maximum de la chambre : 120°C
- Diamètre tuyau d'évacuation des fumées : 120mm

Le générateur de fumée :

- Situé dans la porte avant de la cellule : gain de place
- Fumée créée par des copeaux de bois
- Système de nettoyage automatique en place

- Fumage de produits tels que saucisses type Frankfort, salamis, viande, volaille, poisson, fromage, etc. ...
- Micro de commande 'Aditec' M2015 (avec une capacité de 99 programmes et chaque programme pouvant aller jusqu'à 20 étapes) pour la régulation et l'affichage des paramètres suivants :
 - Température de la chambre
 - Température du produit à cœur (sonde à piquer)
 - Durée du process

ALIMENTATION

EAU

Diamètre : 3/4"
Pression : 4 bar mini

AIR COMPRIME

Diamètre: 1/2"
Pression : 5 bar mini

ELECTRICITE

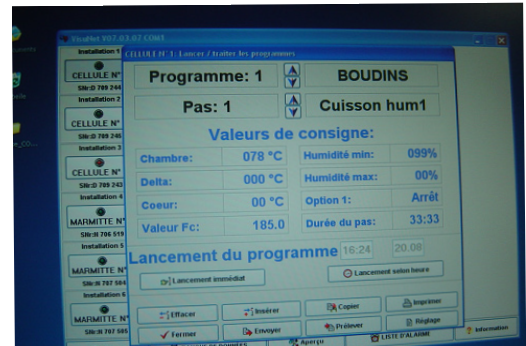
Moteur turbine : 2.2kW
Résistance combustion copeaux : 0.5kW
Chauffage électrique : 18kW
1ère ligne : TRI + TERRE 20.7kW
2ème ligne : TRI + TERRE 380V - 13.5kW

CELLULE M COMPACT E

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, étuvage, séchage, cuisson, fumage, des produits de charcuterie pour de petites usines, cantines et restaurants.

OPTIONS

- Régulation selon cuisson Delta T
- Evaporateur (sont exclus : groupe froid, vannes et raccords)
- Douche
- Collecte des données par sortie RS 232



PHOTOS

