CELLULE M JUNIOR E

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

MADE IN EU

CAPACITÉS : 4 étages pour : 4 clayettes 490x600mm ou 4x5 bâtons de fumoir 490mm

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

PUISSANCE : voir alimentation

PERFORMANCES :
Capacité de la cellule 50kg

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS AVEC GENERATEUR:
620x800x1780mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

POIDS: 230kg

DESCRIPTIF

- Cellule universelle électrique
- Effectue des cycles automatiquement, d'étuvage, séchage, cuisson et fumage
- Chauffage de la chambre: électrique
- Température maximum de la chambre : 180°C
- Possibilité de cuisson humide
- Commande manuelle d'entrée de vapeur
- Diamètre tuyau d'évacuation des fumées : 100mm
- Ventilateur pour la circulation d'air
- Turbine de circulation d'air en inox
- Capacité du réservoir de copeaux de bois : 20-30min de fumage
- Commande manuelle d'ouverture et de fermeture des clapets de circulation d'air
- Micro de commande 'Aditec' 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

ELECTRICITE

moteur turbine : 0.75kW
Moteur avance copeaux : 0.7kW
Chauffage électrique : 9kW
Total: 10.45kW

EAU

Diamètre : 1/4''
Pression : 4 bar

STALE Food Processing
331 rue Pierre et Marie Curie
54710 Ludres
www.stale.fr
03 83 26 38 26

CELLULE M JUNIOR E

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

OPTIONS

- Régulation selon cuisson Delta T

PHOTOS