

CELLULE M_2003_E

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



CAPACITÉS : 3 chariots : 1 000x 1 000x 2 000 mm

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

PUISSANCE : voir alimentation

PERFORMANCES : Productivité / 8h :
 - chambres de fumage : 1800 – 2400 Kg
 - chambre de cuisson : 1800 – 3000 Kg

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS AVEC GENERATEUR:
 2070x3460x2630/2960mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
 Inox

DESCRIPTIF

- Cellule universelle électrique
- 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 : 180kg/h

GAZ

Si choix de chauffage à gaz
 Diamètre : 3/4"
 Pression : 0.5-1bar
 Débit : 2.4m³/h

EAU

Diamètre : 3/4"
 Pression : 4 bar mini

ELECTRICITE

Moteur : 9kW
 Chauffage : 78kW
 Générateur vapeur : 23kW (pour cuisson humide)

FLUIDE CALOPORTEUR

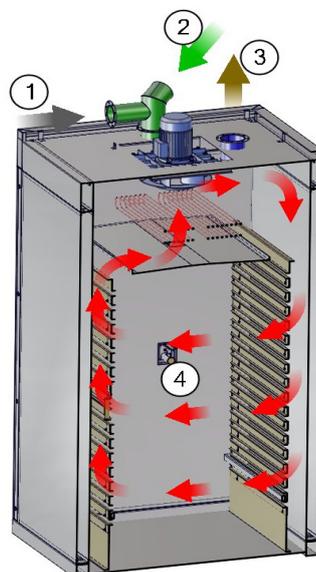
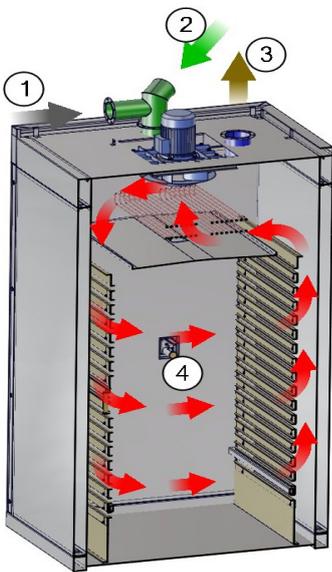
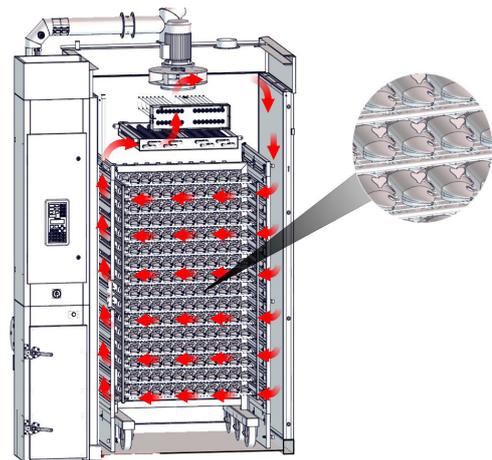
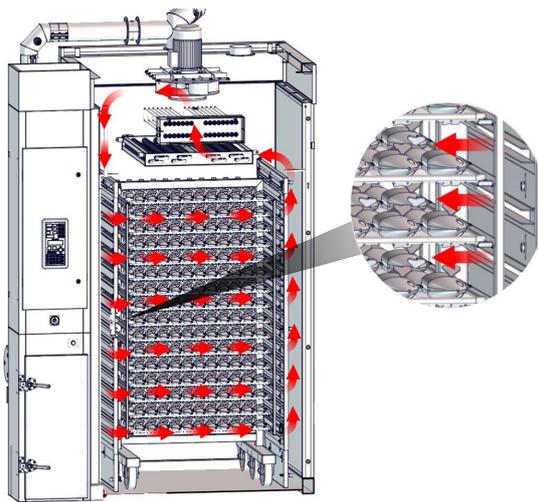
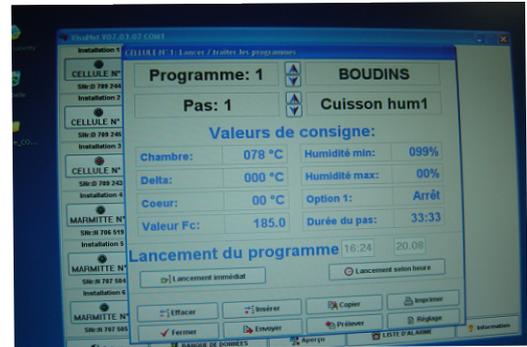
Si choix de chauffage à vapeur
 Puissance : 90kW

CELLULE M_2003_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
- Logiciel Visunet pour visualisation et enregistrement des cycles de cuisson sur PC



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