

CELLULE DE CUISSON ET REFROIDISSEMENT VKM 1501 E

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, cuisson sèche et aussi humide des produits de charcuterie



CAPACITÉS : 1 chariot :900x900x1500mm

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

ALIMENTATION :

Voir alimentation

PERFORMANCES :

Productivité/8h: 400-600kg

Ventilateur très puissant pour la circulation d'air : 1 450 / 2 850 trs/mn

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1750x1230x2460mm

Utile : 2500x1700x1800mm

POIDS : Net 1500kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESRIPTIF

- Isolation optimale (pas de ponts thermiques)
- 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)
- Pilotage par ordinateur 'Aditec'
- Collecte des données par sortie RS 232
- Système de nettoyage automatique en place pour cellule
- Turbine en inox

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"

Puissance : 20kW

EAU

Diamètre : 1/2"

Pression : 3 bar mini

ELECTRICITE

Moteur : 3kW

Chauffage : 18kW

OPTIONS

- Douche automatique
- Ouverture de porte automatique