

CELLULE DE CUISSON VKM 2001 E

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



CAPACITÉS : 1 chariot : 1 000x 1 000x 2 000 mm

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

PUISSANCE : 31kW

PERFORMANCES :

Productivité/8h : 600-1000kg

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 2070x1330x2630mm

Utile : 2600x1800x1500mm

POIDS : Net 1050kg - 1400kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Cellule universelle électrique
- Isolation optimale (pas de ponts thermiques)
- Turbine en inox
- Collecte des données par sortie RS 232
- Ventilateur très puissant pour la circulation d'air : 1 450 / 2 850 trs/mn
- Chauffage de la chambre électrique
- Cuisson delta t ou valeur f-c, optimisation de la cuisson intégrée (temps / température)
- Pilotage par ordinateur 'Aditec'

ALIMENTATION

AIR COMPRIME

Diamètre : 1/2"

Pression : 5 bar mini

EAU

Diamètre : 1/2"

Pression : 4 bar mini

ELECTRICITE

Moteur : 3kW

Chauffage : 26kW

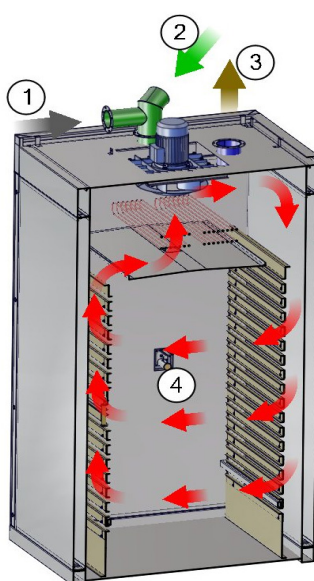
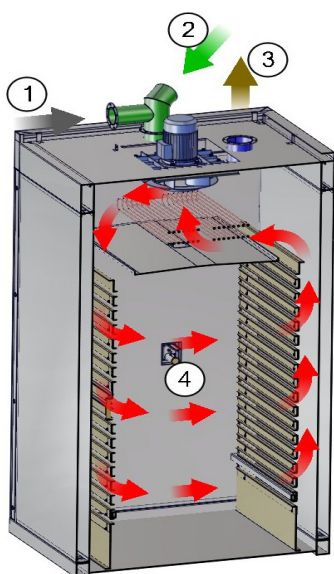
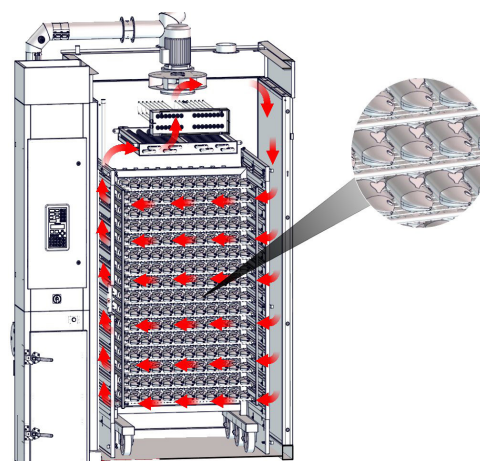
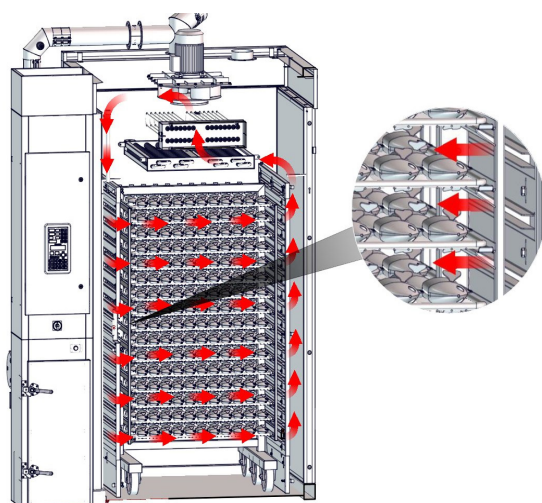
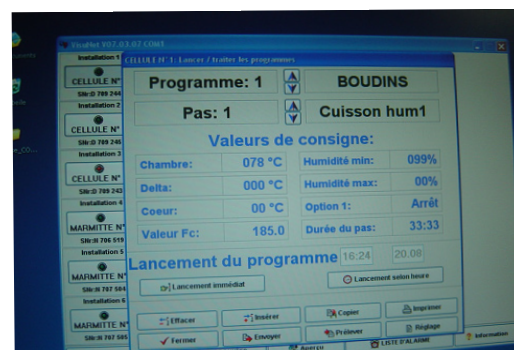
OPTIONS

- Clapet inverseur et système de flux d'air horizontal
- Ouverture de porte automatique
- Pré équipement fumage
- Douche automatique
- Logiciel Visunet pour visualisation et enregistrement des cycles de cuisson sur PC
- Design SMART

CELLULE VKM 2001 E

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

PLANS



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