

MV100 - WĘDZARNIA PRZEMYSŁOWA



Wymiary zewnętrzne:

- szerokość (front) 145 cm
- głębokość (bok) 120 cm
- wysokość (wraz z kominkiem) 225 cm

Wymiary wózka wędzarniczego

- szerokość (prześwit drzwi) 80 cm
 - głębokość 80 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 153 cm

Ilość półek na wózku: 6

Pojemność w litrach: 900 l

Pojemność w kilogramach: 100 kg

System wędzenia: dymem lub uwodnionym dymem - w opcji

Zasilanie:

- napięcie 400V
- moc grzałek 27 kW
- całkowita moc zainstalowana 30 kW

Wykonanie: stal nierdzewna kwasoodporna

Dostępne funkcje:

- suszenie

- wędzenie zimne
- wędzenie gorące
- wędzenie z parą
- wędzenie uwodnionym dymem - w opcji
 - parzenie
 - pieczenie do 200st.C.
- pasteryzowanie gorącym powietrzem
 - pasteryzowanie parą
- natryskowe chłodzenie wodą - 2 dysze
 - automatyczne inżektorowe mycie

Sterowanie komputerowe

SKU: N/A | **Categories:** [Wędzarnie przemysłowe](#), [Wędzarnie sklepowe](#)

WYPOSAŻENIE:

- programowalny sterownik z pamięcią 39 programów
 - czujnik temperatury w wędzarni
 - igłowy czujnik temperatury w wyrobie
 - trzybiegowy termooobieg
 - 18 grzałek po 1500 W / 230 V
 - natryskowa wytwornica pary
 - regulator nawilżania podczas parzenia
- dymogenerator do zimnego i gorącego wędzenia z:
 - grzałką 600 W / 230 V do inicjowania żarzenia
 - - rusztem
 - popielnikiem
 - kompresor
 - regulator gęstości dymu
- system wędzenia uwodnionym dymem - w opcji
- przepustnica kominowa zasilana serwowmotorem o średnicy 180 mm
- przepustnica świeżego powietrza zasilana serwowmotorem o średnicy 154mm
 - odpływ z podłogi wraz z elektrozaworem spustowym
 - inżektorowy system mycia
 - natryskowy system chłodzenia wodą - 4 dysze
 - drzwi z hartowaną szybą
 - silikonowe uszczelki w drzwiach
- izolacja termiczna ścian o grubości 40mm