

MV150 - WĘDZARNIA PRZEMYSŁOWA



Wymiary zewnętrzne:

- szerokość (front) 155 cm
- głębokość (bok) 130 cm
- wysokość (wraz z kominkiem) 250 cm

Wymiary wózka wędzarniczego

- szerokość (prześwit drzwi) 90 cm
 - głębokość 90 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 175 cm

Ilość półek na wózku: 6 szt

Pojemność w litrach: 1350 l

Pojemność w kilogramach: 150 kg

System wędzenia: dymem lub uwodnionym dymem - w opcji

Zasilanie:

- napięcie 400V
- moc grzałek 30 kW
- całkowita moc zainstalowana 34 kW

Wykonanie: stal nierdzewna kwasoodporna

Dostępne funkcje:

- suszenie

- wędzenie zimne
- wędzenie gorące
- wędzenie z parą
- wędzenie uwodnionym dymem - w opcji
 - parzenie
 - pieczenie do 180 st.C.
- pasteryzowanie gorącym powietrzem
 - pasteryzowanie parą
 - natryskowe chłodzenie wodą
- automatyczne inżektorowe mycie

Sterowanie komputerowe

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

WYPOSAŻENIE:

- programowalny sterownik z pamięcią 39 programów
 - czujnik temperatury w wędzarni
 - igłowy czujnik temperatury w wyrobie
 - trzybiegowy termooobieg
 - 12 grzałek po 2500 W / 400 V
 - natryskowa wytwornica pary
 - regulator nawilżania podczas parzenia
- dymogenerator do zimnego i gorącego wędzenia z :
 - grzałką 600 W / 230 V do inicjowania żarzenia drewna
 - rusztem
 - popielnikiem
 - kompresor
 - regulator gęstości dymu
- system wędzenia uwodnionym dymem - w opcji
- przepustnica kominowa zasilana serwomotorem o średnicy 180 mm
- przepustnica świeżego powietrza zasilana serwomotorem o średnicy 154 mm
 - odpływ z podłogi wraz z rurą i elektrozaworem spustowym
 - inżektorowy system mycia
 - natryskowy system chłodzenia wodą - 4 dysze
 - drzwi z hartowaną szybą
 - silikonowe uszczelki w drzwiach
 - izolacja termiczna ścian o grubości 40 mm