

## MV50 - WĘDZARNIA SKLEPOWA



### Wymiary zewnętrzne:

- szerokość (front) 120 cm
- głębokość (bok) 95 cm
- wysokość (wraz z kominkiem) 225 cm

### Wymiary wózka wędzarniczego

- szerokość (prześwit drzwi) 70 cm
  - głębokość 70 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 86 cm

**Ilość półek na wózku:** 6 szt

**Pojemność w litrach:** 500

**Pojemność w kilogramach:** 50

**System wędzenia:** dymem lub uwodnionym dymem

### Zasilanie:

- napięcie 400V
- moc grzałek 15 kW
- całkowita moc zainstalowana 18 kW

**Wykonanie:** stal nierdzewna kwasoodporna

### Dostępne funkcje:

- suszenie

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

### **Sterowanie komputerowe**

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

## **WYPOSAŻENIE:**

- programowalny sterownik z pamięcią 39 programów
  - czujnik temperatury w wędzarni
  - igłowy czujnik temperatury w wyrobie
    - trzybiegowy termooobieg
    - 6 grzałek po 2400 W / 230 V
    - natryskowa wytwornica pary
  - regulator nawilżania podczas parzenia
- dymogenerator do zimnego i gorącego wędzenia z:
  - grzałką do inicjowania żarzenia 600 W / 230 V
  - rusztem
  - popielnikiem
- system wędzenia uwodnionym dymem - w opcji
  - kompresor
  - regulator gęstości dymu
- przepustnica kominowa zasilana serwomotorem o średnicy 130 mm
- przepustnica świeżego powietrza zasilana serwomotorem o średnicy 100 mm
  - odpływ z podłogi wraz z elektrozaworem spustowym
    - inżektorowy system mycia
  - natryskowy system chłodzenia wodą - 2 dysze
    - drzwi z bezpieczną szybą
    - silikonowe uszczelki w drzwiach
  - izolacja termiczna ścian o grubości 40 mm