

MV70 - WĘDZARNIA SKLEPOWA



Wymiary zewnętrzne:

- szerokość (front) 125 cm
- głębokość (bok) 105 cm
- wysokość (wraz z kominkiem) 230 cm

Wymiary wózka wędzarniczego

- szerokość (prześwit drzwi) 70 cm
 - głębokość 65 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 143 cm

Ilość półek na wózku: 5 szt

Pojemność w litrach: 600 l

Pojemność w kilogramach: 70 kg

System wędzenia: dymem lub uwodnionym dymem

Zasilanie:

- napięcie 400V
- moc grzałek 14,4kW
- całkowita moc zainstalowana 17,5kW

Wykonanie: stal nierdzewna kwasoodporna

Dostępne funkcje:

- suszenie

- wędzenie zimne
- wędzenie gorące
- wędzenie z parą
- wędzenie uwodnionym dymem - w opcji
 - parzenie
 - pieczenie do 150 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 termoobieg
 - 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 serwowotorem o średnicy 130 mm
- przepustnica świeżego powietrza zasilana serwowotorem 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