



# HOBBY2A



## Komora wędzarnicza Hobby2a przeznaczona jest do wędzenia ryb, mięs i przetworów mięsnych.

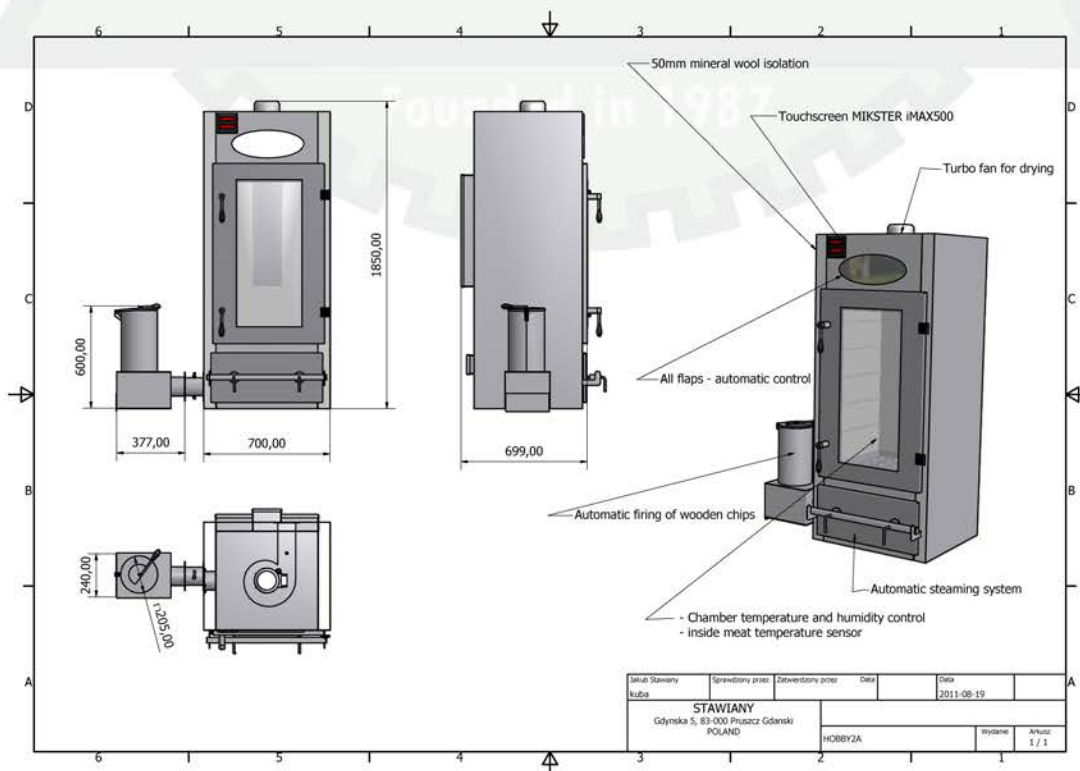
Doskonale nadaje się do małych smażalni oraz punktów gastronomicznych, również usytuowanych na wolnym powietrzu. Konstrukcja szafy wykonana jest ze stali nierdzewnej. Poszycie wykonano z blach nierdzewnych. Zastosowano elementy złączne ze stali nierdzewnej. Elementy konstrukcyjne szafy posiadają izolację termiczną z twardej wełny mineralnej. W przedniej ścianie znajdują się drzwi wyposażone w uszczelkę silikonową i dwa zamki ryglujące, gwarantujące szczelność komory. Wewnątrz umieszczony jest czujnik temperatury w komorze, czujnik wilgotności oraz czujnik temperatury wewnątrz produktu. W tylnej ścianie szafy zamontowano lampę ułatwiającą obserwację procesu wędzenia. Mikroprocesorowy panel dotykowy MIKSTER iMAX500 steruje pracą grzałek, kłap, dymogeneratora, pokazuje temperatury oraz czas trwania procesu. Dodatkowo komora jest wyposażona w zespół wentylatora obiegowo-wyciągowego. Posiada także zewnętrzny dymogenerator na zrąbki wędzarnicze. Komora jest wyposażona w system automatycznego parzenia.

## PODSTAWOWE FUNKCJE :

- SUSZENIE
- WĘDZENIE
- PARZENIE
- PODPIEKANIE
- AUTOMATYCZNA PRACA

# HOBBY2A

Typ	HOBBY2A
Szerokość	700 mm
Wysokość	1900 mm
Długość	550 mm
Waga	250 kg
Wydajność	30 kg/cykl
Moc	6.50kW
Załadunek	30 kg
Ogrzewanie	elektryczne
Gwarancja	12 miesięcy
Napięcie	3x400V/ 50 Hz / 480V /230V
Ciśnienie wody	3 bar
Sterowanie	MIKSTER iMAX500 z ekranem dotykowym
Ilość poziomów	6
Zakres temperatur	120 st. C
Wydajność wentylatora wyciągowego	110 m3/h
Zużycie zrębek wędzarniczych	0,5-2 kg/h
Oświetlenie	2X18 W
Opcjonalne wyposażenie	wózek wędzarniczy
Panele ścienne	60 mm izolacji płyt ROCKWOOL



DYSTRYBUTOR:

**Zakład Remontowo-Montażowy Maszyn  
i Urządzeń Przemysłu Spożywczego**  
mgr inż. Ireneusz STAWIANY  
PL 83-032 Pszczółki, ul. Tczewska 4b