



HOBBY2



Komora wędzarnicza HOBBY2 przeznaczona jest do wędzenia ryb, mięs i przetworów mięsnych.

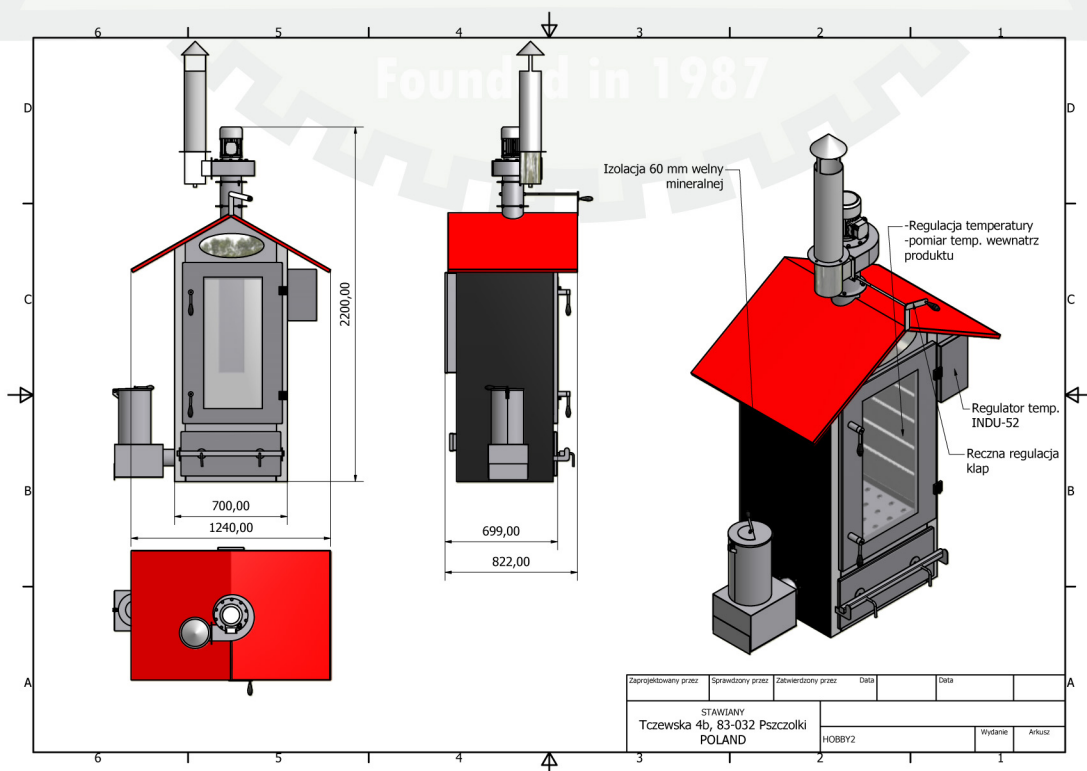
Doskonale nadaje się do małych smażalni oraz punktów gastronomicznych, również usytuowanych na wolnym powietrzu. Konstrukcja szafy wykonana jest ze stali nierdzewnej. Poszycie wykonane z blach nierdzewnych. Zastosowano elementy złączne ze stali nierdzewnej. Elementy konstrukcyjne szafy posiadają izolację 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 oraz czujnik temperatury wewnątrz produktu. W dolnej części komory usytuowana jest szuflada zasypu zrębek wędzarniczych, a tuż pod nią zespół trzech grzałek elektrycznych. W tylnej ścianie szafy zamontowano lampę ułatwiającą obserwację procesu wędzenia. Mikroprocesorowy panel INDU-52 steruje pracą grzałek, pokazuje temperatury oraz czas trwania procesu. Dodatkowo komora jest wyposażona w zespół wentylatora obiegowo-wyciągowego. Posiada także zewnętrzny dymogenerator na zrębki wędzarnicze

PODSTAWOWE FUNKCJE :

- SUSZENIE
- WĘDZENIE
- PARZENIE
- PODPIEKANIE

HOBBY2

Typ	HOBBY2
Szerokość	700 mm
Wysokość	2200 mm
Długość	550 mm
Waga	230 kg
Wydajność	30 kg/cykl
Moc	6.25 kW
Załadunek	40 kg
Ogrzewanie	elektryczne
Ilość poziomów	6
Zakres temperatur	120 st. C
Zużycie zrębek wędzarniczych	0.5 -2 kg/h
Napięcie	3x400V/ 50 Hz / 480V / 230V
Ciśnienie wody	3 bar
Sterowanie	MIKSTER INDU-52
Oświetlenie	2x18W
Moc wentylatora wyciągowego	0,25 kW
Opcjonalne wyposażenie	filtr dymu/smoke purification system
Panele ścienne	60 mm izolacji płyt ROCKWOOL



DYSTRYBUTOR:

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

