



KWG-80-E/G/O/P



Komory wędzarnicze produkowane przez naszą firmę umożliwiają przeprowadzenie wszystkich procesów termicznych wędlin, mięsa, drobiu, ryb oraz serów, zwłaszcza takich jak: suszenie, pieczenie, gotowanie, wędzenie ciepłe, wędzenie zimne oraz parzenie. Komory przystosowane są do pracy w cyklu automatycznym, zapewniając wysoką jakość i dużą powtarzalność obróbki, przy minimalnym zaangażowaniu obsługi.



PODSTAWOWE FUNKCJE :

- SUSZENIE
- WĘDZENIE
- WĘDZENIE NA ZIMNO (OPCJA)
- PARZENIE
- NAWILŻANIE
- SCHŁADZANIE
- PODPIEKANIE
- AUTOMATYCZNE MYCIE
- AUTOMATYCZNA PRACA

KWG-80-E/G/O/P

Typ	KWG-800-E
Szerokość	1250 mm
Wysokość	2030 mm
Długość	1030 mm
Wydajność	100 kg/cykl
Moc	18.00 kW
Załadunek	100 kg
Ogrzewanie	Elektryczne/gazowe/olejowe/parowe
Wymagana wysokość pomieszczenia	3000 mm
Zapotrzebowanie sprężonego powietrza	6 bar
Ciśnienie wody	3 bar
Sterowanie	MIKSTER iMAX 500
Zakres temperatur	do 120 st. C
Napięcie	3x400V/ 50 Hz / 480V



DYSTRYBUTOR:

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