



KWG-30-E



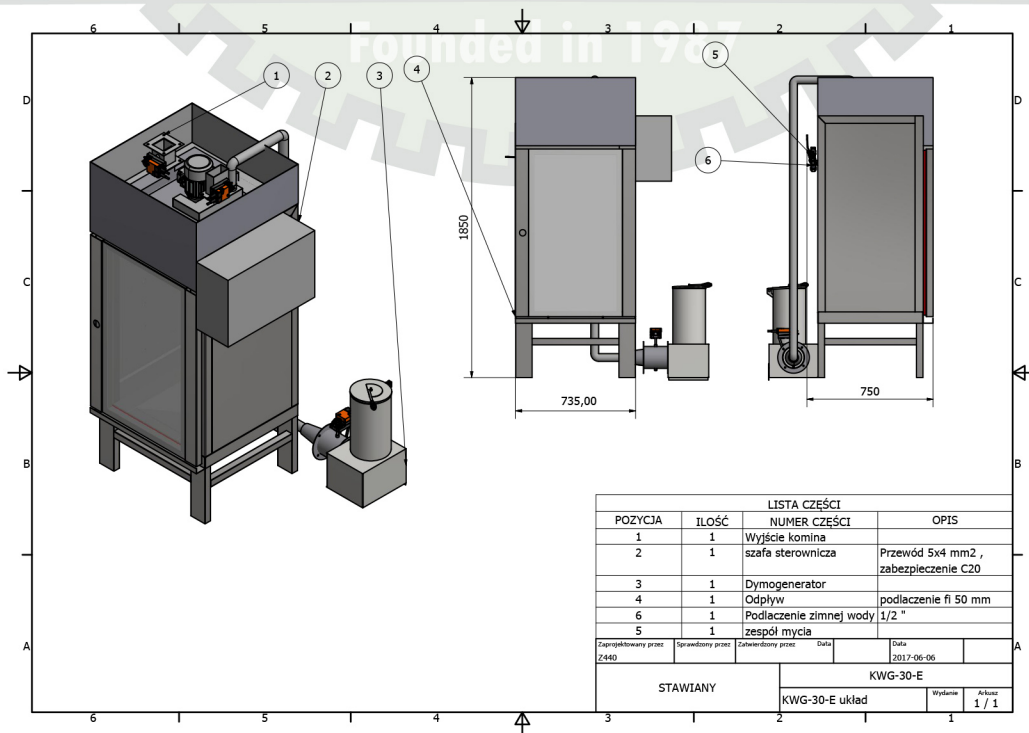
Komora wędzarnicza KWG-30-E przeznaczona jest do wędzenia ryb, mięs i przetworów mięsnych. Konstrukcja komory, poszycie i wszystkie elementy złączne wykonano ze stali nierdzewnej. Elementy konstrukcyjne szafy posiadają izolację termiczną z twardej wełny mineralnej, pozwalającą zaoszczędzić energię podczas eksploatacji urządzenia. Urządzenie jest wyposażone w zaawansowany sterownik z dotykowym panelem operatorskim. System ten kontroluje i reguluje wszystkie parametry procesu tj.: temperaturę komory, temperaturę wewnątrz produktu, wilgotność, dopływ świeżego powietrza, dymu oraz wyrzut powietrza. Wszystkie parametry przebiegu procesu technologicznego są rejestrowane i archiwizowane. Maszyna jest wyposażona w system myjący.

PODSTAWOWE FUNKCJE:

- SUSZENIE
- WĘDZENIE
- PARZENIE
- NAWILŻANIE
- SCHŁADZANIE
- PODPIEKANIE
- AUTOMATYCZNE MYCIE
- AUTOMATYCZNA PRACA

KWG-30-E

Typ	KWG-50-E
Szerokość	735 mm
Wysokość	1850 mm
Długość	750 mm
Waga	330 kg
Wydajność	30 kg/cykl
Moc	9.50 kW
Załadunek	30 kg
Ogrzewanie	elektryczne
Gwarancja	12 miesiące
Wymagana wysokość pomieszczenia	2500 mm
Ciśnienie wody	3 bar
Sterowanie	IMAX500
Zakres temperatur	120 st. C
Napięcie	3x400V/ 50 Hz
Oświetlenie	18W
Moc wentylatora wyciągowego	0,55 kW



DYSTRYBUTOR:

STAWIANY
Ul. Tczewska 4b
83-032 Pszczółki
POLAND