



KWG-50-E



Komora wędzarnicza KWG-50-E przeznaczona jest do wędzenia ryb, mięs i przetworów mięsnych.

Konstrukcja komory, poszycie i wszystkie elementy złączne wykonano ze stali nierdzewnej.

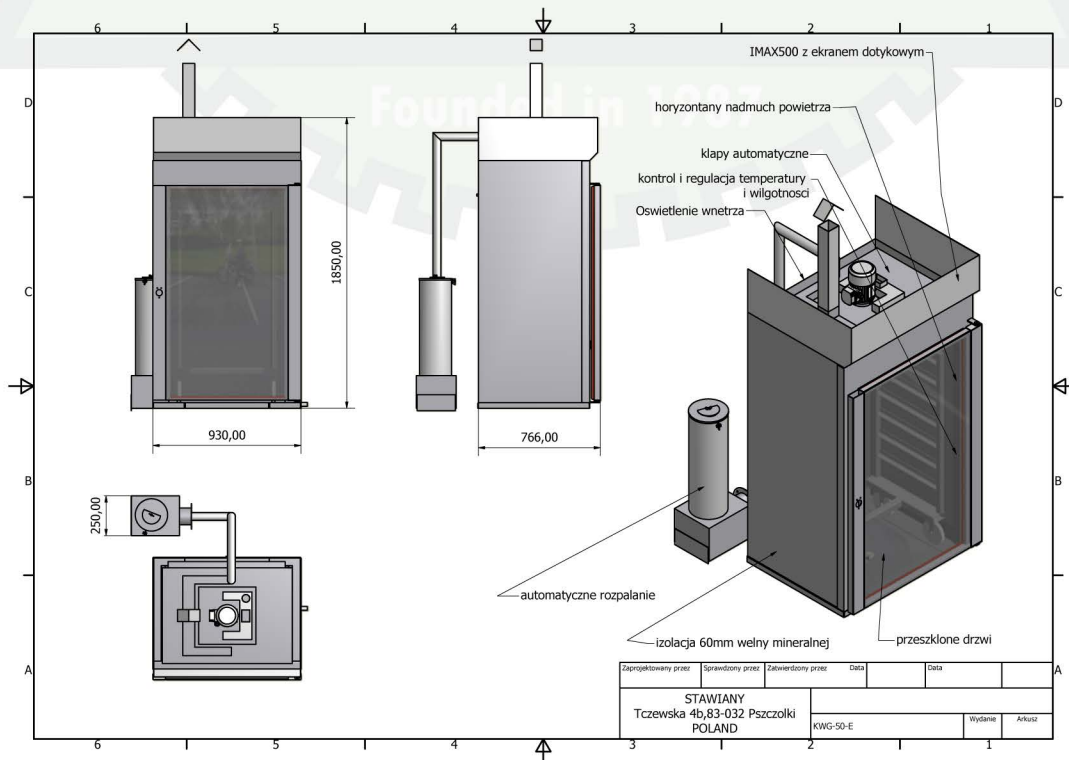
Elementy konstrukcyjne szafy posiadają izolację termiczną z twardej wełny mineralnej, pozwalającą zaoszczędzić energię podczas eksploatacji urządzenia. Urządzenie jest wyposażone w zaawansowany sterownik z dotykowym panelem operatorskim. System ten kontroluje i reguluje wszystkie parametry procesu tj.: 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-50-E

Typ	KWG-50-E
Szerokość	925 mm
Wysokość	1850 mm
Długość	765 mm
Wydajność	maks.50 kg/cykl
Moc	9.50 kW
Załadunek	maks.50 kg
Ogrzewanie	electric
Sterowanie	MIKSTER iMAX500 z ekranem dotykowym
Napięcie	3x400V/ 50 Hz
Oświetlenie	2X18 W
Moc wentylatora wyciągowego	0,55 kW
Wymiary wewnętrzne	1300x660x765 mm



DYSTRYBUTOR:

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