



POL-EKO
Perfect Environment

(+48) 32 453 91 70
info@pol-eko.com.pl
www.pol-eko.com.pl

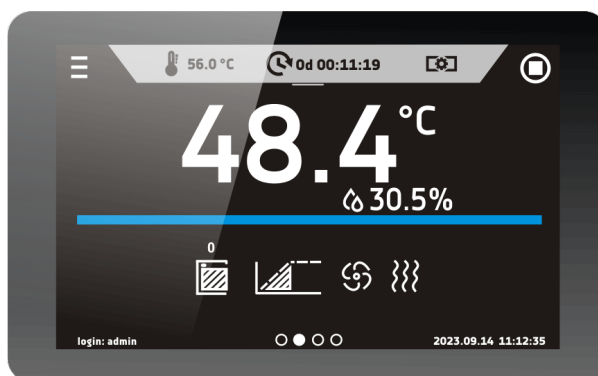
POL-EKO A. Polok-Kowalska sp.k.
44-300 Wodzisław Śląski
ul. Kokoszycka 172 C

Karta katalogowa

Komora dojrzewalnicza KD 10



Powyższe zdjęcie ma jedynie charakter poglądowy, może przedstawiać opcje dodatkowe niezawarte w standardowym wyposażeniu. Rzeczywisty wygląd w szczególności kolor i struktura materiału mogą odbiegać od prezentowanego na zdjęciu.





DANE TECHNICZNE

obieg powietrza	wymuszony
pojemność komory [l]	7 000
sterownik	mikroprocesorowy PID
wyswietlacz	10" kolorowy panel dotykowy

TEMPERATURA I WILGOTNOŚĆ

zakres temperatury pracy [°C]	0...+20
regulacja temperatury co ... [°C]	0,1
zakres wilgotności względnej [%]	10...90
regulacja wilgotności co ... [%]	1

KOMORA

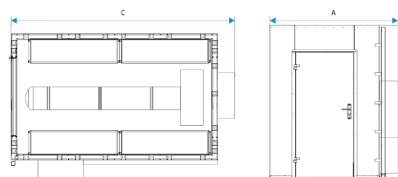
drzwi	drzwi pełne z oknem wizyjnym i zamknięciem na klucz
materiał komory	stal nierdzewna
materiał obudowy	stal nierdzewna

wymiary zewnętrzne urządzenia [mm] /1/

szerokość A	2 000
wysokość B	2 500
głębokość C	4 100 (1)

wymiary komory [mm]

szerokość D	1 400
wysokość E	2 000
głębokość F	3 500



maksymalne obciążenie urządzenia [kg]	500 (2)
waga urządzenia [kg]	1 000 (3)



PARAMETRY ELEKTRYCZNE

zasilanie	400V 50Hz
moc znamionowa urządzenia [W]	7 000
czynnik chłodniczy	R290 / GWP=3
gwarancja	24 miesiące
producent	POL-EKO

- 1 - głębokość nie obejmuje rampy wjazdowej
- 2 - przy równomiernym obciążeniu całej powierzchni
- 3 - waga pustego urządzenia

Komora dojrzewalnicza KD 10 zaprojektowana została z myślą o termicznej obróbce produktów mięsnych. Przeznaczona jest do przeprowadzania procesu dojrzewania, suszenia, przechowywania oraz wędzenia w przypadku wyposażenia w generator dymu.

Konstrukcja komory zapewnia równomierną cyrkulację powietrza oraz doskonały mikroklimat, który sprzyja dojrzewaniu mięsa. Powietrze w kontenerze rozprowadzane jest za pomocą kanałów w całości wykonanych ze stali nierdzewnej. Sterylną i bezwoną parę do procesu technologicznego dostarcza ciśnieniowy generator pary.

Sterownik mikroprocesorowy dojrzewalni pozwala na realizację i regulację procesów technologicznych dojrzewania wędlin. Duży i czytelny wyświetlacz oraz przyjazny interfejs ułatwia obsługę urządzenia.

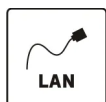
Informacje dodatkowe

- generator pary, - funkcja grawitacyjnego przewietrzania komory z manualną regulacją
- wewnętrzne oświetlenie
- automatyczne rozmrażanie (odsranianie) oraz odprowadzenie kondensatu
- zbiornik na wodę demineralizowaną 20l
- czujnik poziomu wody

Wyposażenie opcjonalne

- generator dymu
- wózki gastronomiczne z rampą wjazdową

OPCJE I AKCESORIA



Numer zamówienia: LANK

Kabel LAN



Numer zamówienia: KD

Kontrola dostępu