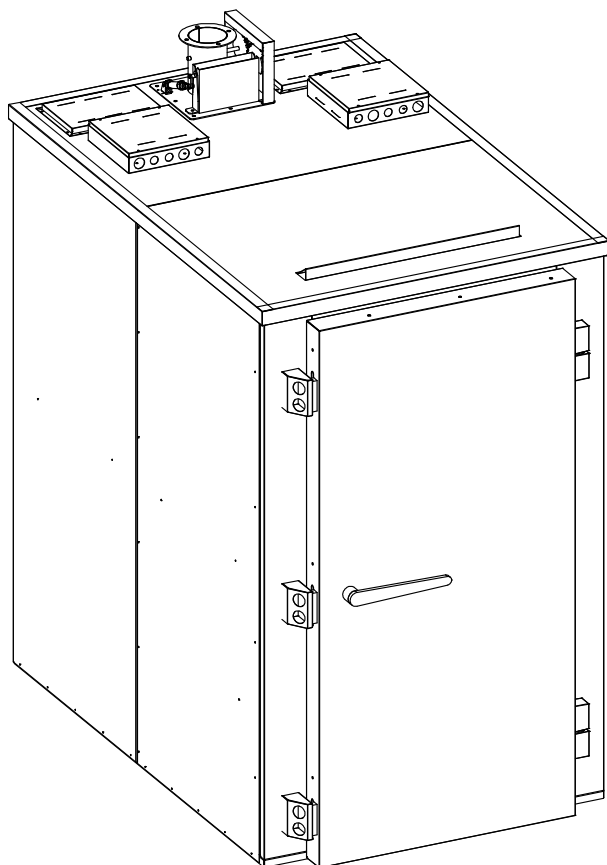




La référence en matériel professionnel

CELLULE 70

CUISSON SECHES / VAPEURS / MIXTE / ROTISSAGE

AGROALIMENTAIRE**Caractéristiques :**

Dimensions extérieures : 1260 x 2150 x 2380
Construction en acier inox 18.10 brossé
Charnière inox
Boîtier de commande sur cellule
Capacité : 2 chariots de 600 x 800 ou 1 de 1200 x 800
Ventilation a flux horizontale
Evacuation des buée
Plage de température 0 à 250°C

Système de gestion TYPE 2
Régulateur de process avec recettes programmables
Lecture sur écran couleur
Gestion de l'hygrométrie, cuisson en temps, a cœur,
valeur pasteurisatrice, cuisatrice, delta T

Options :

Production d'humidité :

Par générateur de vapeur électrique 16 kW (W281011)

Par générateur de vapeur électrique 24 kW (W281012)

Par générateur de vapeur électrique 32 kW (W281013)

Par atomisation (X251016)

Par chaudière vapeur client (X251017)

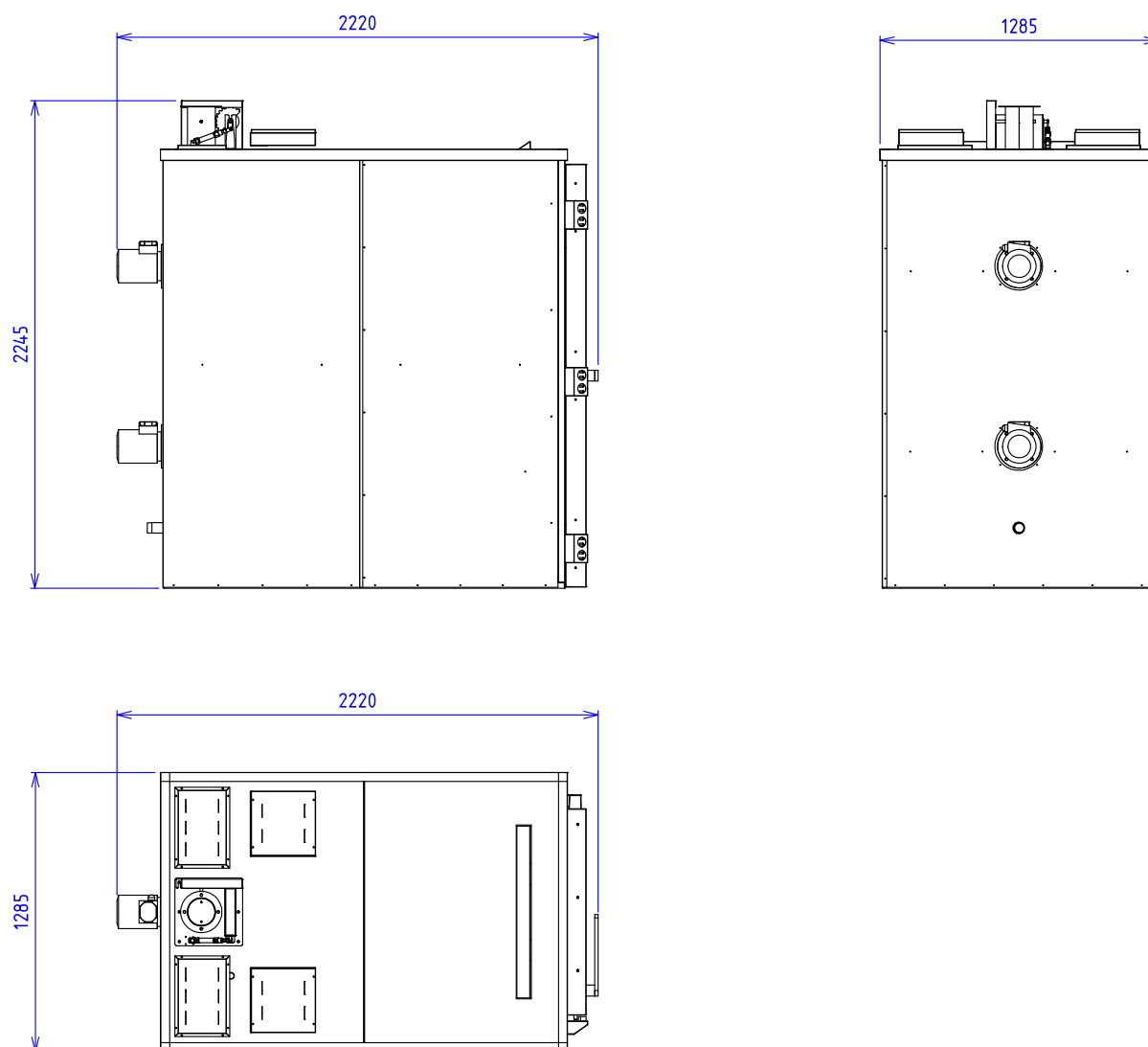
Grille fil inox 600x800 (X900313)

Enregistreur graphique trois voies (X257031)

Chariot nu 1200x800 10 niveaux (X257012)

Chariot nu 600x800 10 niveaux (X257013)

Chariot GN1/1 ou GN2/1 (X257014)

CELLULE 70**CUISSON SECHES / VAPEURS / MIXTE / ROTISSAGE**

ELEC :  Puissance Electrique sans Options : 0 kW Raccordement Elec : 400V Tri + terre Fréquence : 50Hz

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335