



SMALL SMOKER 50

DISPOZITIV UNIVERSAL PENTRU AFUMARE, FIERBERE SI COACERE



CARACTERISTICI:

- panou semiautomat
- control computer -optional
- generator de fum natural
- generator de aburi
- sistem de spalare
- senzor interior de temperatura
- senzor de temperatura produs
- reglarea temperaturii in interior
- display digital de temperatura
- rezistenta 7,5kw/230v
- 3 viteze de circulatie
- geam rezistent la temperatura
- teava de evacuare si de aer
- scurgere
- rafturi
- roti -optional
- carucior de transport -optional
- bete de afumare din inox -optional
- constructie – otel inoxidabil lucios

PROCESE:

- incalzire
- uscare
- afumare la temperaturi de la 30 pana la 180°C
- afumare cu aburi
- fierbere cu aburi
- coacere pana la temperatura 180°C
- coacere cu fum
- grill
- pasteurizare
- aerisire
- spalare

UTILIZATORI:

- magazine si supermarketuri
- restaurante
- scoli si laboratoare
- unitati mici de prelucrare a carnilor, pestelui, cascavalului si a fructelor

Tip		SMALL SMOKER 50
Capacitate	kg	50
Dimensiuni interioare	mm	540 x 660 x 1100
Dimensiuni exterioare	mm	950 x 850 x 2000
Nivele	buc	5
Circulatia aerului, fumului si aburilor		verticala
Incalzirea		electrică
Alimentarea	V/Hz	400/50 3 faze
Puterea totala instalata	kWh	9,0
Putere rezistente	kWh	7,5
Temperatura maxima	°C	+180
Temperatura minima	°C	+30
Presiune apa	bar	3-4
Diametru teava evacuare	mm	130