

Specyfikacja techniczna:

| KW 100kg standard | |
|----------------------------------|--|
| Informacje ogólne | |
| Dostępne procesy | suszenie, wędzenie, podpiekanie(pieczenie) |
| ustawienia programowania | ustawienie czasowe wybranego procesu ustawienie temperatury batona ustawienie temperatury komory |
| ustawienia dodatkowe | regulacja gęstości dymu regulacja cyrkulacji dymu w komorze |
| wymiary wewnętrzne | wys. 1940, szer.850 gł. 930mm |
| wymiary zewnętrzne | wys.2350, szer.1260, gł.1090mm |
| poszycie wewnętrzne | stal nierdzewna 304 atestowana do kontaktu z żywnością |
| poszycie zewnętrzne | stal nierdzewna 304 atestowana do kontaktu z żywnością |
| konstrukcja, pozostałe elementy | stal nierdzewna 304 atestowana do kontaktu z żywnością |
| grubość izolacji | 50mm |
| współczynnik przewodzenia ciepła | $\lambda=0,031$ [W/mK] |
| max. temperatura komory | 120st.C. (możliwość zwiększenia do 200st.C.) |
| Wózek wędzarniczy | |
| wymiar | 750x750x1700mm |
| ilość półek wędzarniczych | 8szt (dodatkowe w opcji) |
| rodzaje półek wędzarniczych | 2 |
| Generator dymu | |
| wydajność generatora dymu | 2000l/h |
| ładowność generatora dymu | 5l |
| zakres czasu dymienia | 1-12h |
| rodzaj paliwa | zrębki wędzarnicze, <u>pellet</u> , wiórki drewniane |
| Pobór mocy | |
| moc grzejna | 7,5kw(dostępne jest dostosowanie mocy do przyłącza) |
| pozostałe urządzenia elektryczne | 0,3kw |
| zasilanie | 380V |
| gwarancja | 26 miesięcy |