

AGREGAT GAROWNICZY CL 2000 STD



Najważniejszym czynnikiem przy produkcji jakościowego chleba jest kontrola ciasta i proces garowania. Jeśli cokolwiek pójdzie nie tak jak powinno, nie można tego później naprawić. Agregat Garowniczy zapewnia optymalną i dokładną kontrolę temperatury i wilgotności w garowni. Temperatura i wilgotność mogą być delikatnie regulowane. Jednostka posiada specjalny system wytwarzania pary, który elektronicznie steruje wydajnością. Jakość wody (wapno, twardość, etc.) nie wpływa na żywotność agregatu. Wentylator silnikowy na szczycie kanału powietrznego zasysa powietrze i przepycha je przez kanał. Podczas przechodzenia przez niego, powietrze absorbuje temperaturę i wilgotność. Gorące i wilgotne powietrze jest wdmuchiwane do komory.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Przyłączeniowy agregat garowniczy dla istniejących komór.
- Jednolita wilgotność od góry do dołu.
- Waga: 50 kg
- Wilgotność: %60 RH / %95 RH
- Nagrzewanie: +20°C / +50°C
- Przepustowość: 10m³/godzinę
- Moc elektryczna: 6.5kW



DANE TECHNICZNE							
KOMORA GAROWNICZA		EN 6080 EN 80100		EMF 100 EMF 150		EMF 180	
ŁADOWNOŚĆ (WÓZKI-PALETY)		2	4	1	2	1	2
DŁUGOŚĆ KOMORY	mm	2500	2500	2800	2800	3000	3000
SZEROKOŚĆ KOMORY	mm	1000	2000	1000	1700	1000	1700
WYSOKOŚĆ KOMORY	mm	2000	2000	2000	2000	2000	2000