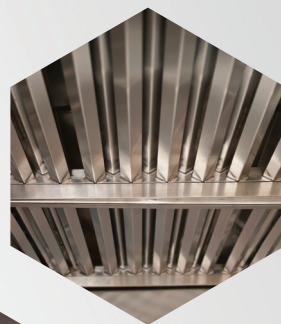


UNIWERSALNA KOMORA WĘDZARNICZO-PARZELNICZA KW



Urządzenie przeznaczone jest do obróbki termicznej mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego, ryb i serów.

Wykorzystując sterownik firmy MITSUBISHI, w urządzeniu można zaprogramować i przeprowadzić następujące procesy: osadzanie, suszenie, wędzenie, parzenie, wychładzanie.

Komora dostosowana jest do wózków typu „Z” i „H” o wymiarach 1000 x 1000 x 2000 mm.

Produkujemy komory:

- » 1- wózkowe o możliwości załadunku do 200 kg produktu
- » 2-wozkowe o możliwości załadunku do 400 kg produktu
- » 3-wozkowe o możliwości załadunku do 600kg produktu
- » 4- wózkowe o możliwości załadunku do 800 kg produktu

a także w innych wielkości w zależności od potrzeb zamawiającego i możliwości technicznych.

Powietrze w urządzeniu może być ogrzewane:

- » energią elektryczną (typ KW)
- » parą (typ KP)
- » olejem napędowym (typ KD)
- » lub gazem (typ KR).

Zakres regulacji temperatury od 10 do 140°C zasilanie 3x400 V, robocze ciśnienie wody 0,2-0,3 MPa. Ciśnienie powietrza 6 Bar.

W skład urządzenia wchodzi:

- » komora
- » dymogenerator na zrębki
- » szafa sterownicza
- » myjka
- » zestaw kominów.

Podstawowe parametry dla komór elektrycznych				
	KW-1	KW-2	KW-3	KW-4
Ilość wózków	1	2	3	4
Moc kWh	24	48	72	96
Gabaryty	szerokość	2000		
	wysokość	3600		
	długość-głębokość	1500	2700	3900

UNIVERSAL SMOKE CHAMBER KW

A smokehouse allows for thermal processing of meat, cured meat products, fish, poultry and cheese.

Mitsubishi controller allows for performing the following technological processes: preheat, drying, cold and hot smoking, smoking with steaming and chilling.

The chamber is adapted to trolleys type "Z" and "H" size 1000 x 1000 x 2000 mm.

We produce smokehouses for:

- » 1- trolley with the possibility of loading up to 200 kg of the product.
- » 2- trolleys with the possibility of loading up to 400 kg of the product.
- » 3- trolleys with the possibility of loading up to 600 kg of the product.
- » 4- trolleys with the possibility of loading up to 800 kg of the product.

and also other sizes, depending on the needs of the customer and technical capabilities.

Available heat sources:

- » electric energy (type KW),
- » technological steam (type KP),
- » gas (type KR),
- » oil (type KD).

A temperature control range from 10 to 140°C, power 3x400V, operating water pressure 0,2-0,3 MPa., 6 bar air pressure.

Smokehouse includes:

- » chamber,
- » wood chips smoke generator,
- » control cabinet,
- » washer,
- » set of chimneys.



Basic parameters for electric chambers				
	KW-1	KW-2	KW-3	KW-4
Number of trolleys	1	2	3	4
Power kWh	24	48	72	96
Dimensions	width	2000		
	height	3600		
	length-depth	1500	2700	3900

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНО-ВАРОЧНАЯ КАМЕРА KW

Камера предназначена для термической обработки красного мяса, курицы, рыбы и сыра.

Использование контроллера фирмы MITSUBISHI дает возможность программирования и проведения следующих процессов: садка, сушка, копчение, варка, охлаждение.

Камера приспособлена для тележек типа „Z” и „H” (размеры: 1000 x 1000 x 2000 мм).

Производим камеры:

- » 1 тележка (возможность загрузки до 200 кг продукта),
- » 2 тележки (возможность загрузки до 400 кг продукта),
- » 3 тележки (возможность загрузки до 600 кг продукта),
- » 4 тележки (возможность загрузки до 800 кг продукта),

а также другие варианты по желанию клиента и техническим возможностям.

Нагрев воздуха в камере может быть:

- » электрическое (тип KW),
- » паровое (тип KP),
- » дизельное (тип KD),
- » газовое (тип KR).

Регулировка температуры от 10 до 140°C, питание 3x400 В, рабочее давление воды 0,2-0,3 МПа, давление воздуха 6 Бар.

Устройство состоит из следующих элементов:

- » Камера
- » Дымогенератор на щепу
- » Шкаф управления
- » Мойка
- » Комплект дымоходов



Basic parameters for electric chambers				
	KW-1	KW-2	KW-3	KW-4
Количество тележек	1	2	3	4
Мощность кВт	24	48	72	96
Размеры	ширина	2000		
	высота	3600		
	длина-глубина	1500	2700	3900



Poland, 80-119 Gdańsk,
ul. Asesora 72,
tel/fax.: (+48 58) 303 18 80
(+48 58) 303 18 74

www.inwestpol.com
e-mail: inwestpol@inwestpol.com