

Kynárenská klimatizační jednotka

Atrepan DE LUXE



BAKERY EQUIPMENT AND
TOOLS FOR BAKER'S SHOPS,
PASTRY SHOPS AND PIZZERIAS

Klimatizační jednotka ideální pro umístění jako samostatně stojící do stávajících kynárenských boxů. Zaručuje optimální teplotu a vlhkost pro kynutí těsta.

Popis funkce stroje:

Na horní straně vzduchového kanálu je zabudován ventilátor, který zabezpečuje cirkulaci vzduchu. Cirkulující vzduch je uvnitř jednotky ohříván pomocí topné spirály a zvlhčován vyvíječem páry podle požadavků obsluhy. Takto upravený teplý a vlhký vzduch je společně vháněn otvorem ve spodní části jednotky do kynárny a zpět nasáván mřížkou v horní části. Vlhkost i teplota jsou samostatně nastavitelné.



Výhody stroje:

- jednoduché ovládání umístěné na čele kynárenského boxu
- nastavení teploty a vlhkosti
- připojení pouze na vodu a elektřinu
- přepad vody může být vyveden do nádoby
- rychlá a jednoduchá montáž



Technické parametry:

Kapacita	cca 10 m ³
Nastavení teploty	do + 40°C
Nastavení vlhkosti	do 95 %
Rozměry š x hl x v	550 x 270 x 1800 mm
Připojení vody	½"
Odpad	1 ½ "
Příkon / připojení	6 kW / 400 V

0823

#chcipekarnu

omega