

Kynárenský box s klimatizační jednotkou

Atrepan, Itálie



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

Základem modulových kynáren jsou sendvičové izolační panely tl. 50 mm. Opláštění je z nerezové oceli AISI 304 (broušený povrch) nebo z lakovaného hliníku, výplň z PU pěny bez obsahu HCFC látek. Panely jsou spojené systémem pero drážka, excentrickými zámky a plechovými profily. Zařízení pro vyvíjení páry a tepla – klimatizační jednotka, může být umístěné na kynárně, s kanálovým rozvodem uvnitř boxu = provedení STANDARD, nebo stojatá jednotka = DE LUXE uvnitř boxu. Cirkulace vzduchu je pomocí ventilátoru. Pro větší kynárny se používá více klimatizačních jednotek – jedna má výkon cca 10 m³. Jednoduché ovládání s nastavením žádaných hodnot vlhkosti a teploty.

Vybavení:

- jednodílné dveře 600 – 900 mm, nebo
dvojdílné dveře 1250 – 1900 mm
- výška dveří 1800 – 2000 mm
- přitahovače dveří
- klimatizační jednotka 6 kW / 400 V
- připojení vody ¾"
- odpad 2"

Volitelná výbava:

- dveře s kontrolním proskleným oknem
- nerezová podlaha
- průchozí provedení



Kynárna se vyrábí na míru podle prostoru zákazníka a jeho požadavku na velikost. Může se také postavit více boxů vedle sebe, viz obr., každý se svojí klimatizační jednotkou a ovládáním.

0823

#chcipekarnu

omega