

Kombinovaná kynárna na vozíky

Samaref EV 20T Evolution Roll-In

Skříň z PUR panelů 80 mm, oboustranně nerez,
s nájezdovou rampou.

Provoz manuální nebo automatický – kynutí, chlazení,
kombinovaný.

Inovativní systém cirkulace vzduchu zajišťuje konstantní
teplotu a vlhkost v celém prostoru.

Vnější rozměry:

Š 910 mm x Hl 1362 mm + nájezdová rampa x V 2360 mm

Vnitřní prostor na 1 vozík s plechy 600 x 800 mm nebo
2 vozíky s plechy 400 x 600 mm

Programovatelné nastavení:

- ☐ teplota v rozmezí -25°C až + 40°C
- ☐ vlhkost 60% až 95%
- ☐ rychlost ventilátoru

Hermetický kompresor chlazení i vyvíječ páry jsou
umístěné na boxu.

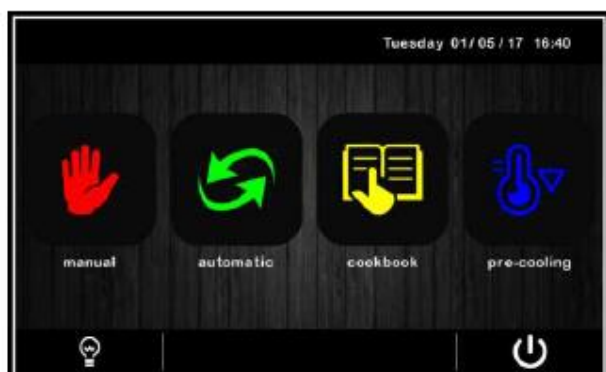
Zobrazení HACCP, stažení přes USB

Připojení / příkon: 230 V / 2,1 kW

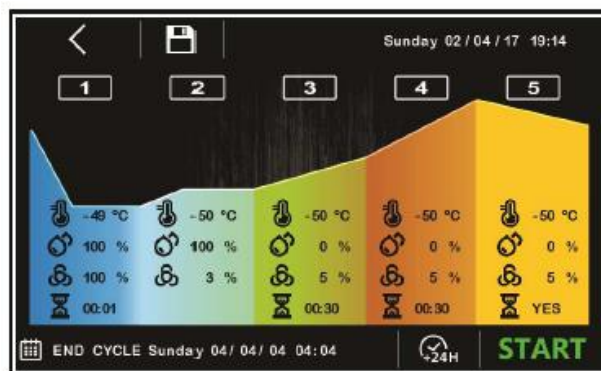
Připojení vody / odpadu: ¾" / 32 mm

Výrobce: Samaref, Itálie

samaref
cool instinct



Dotykový 7" ovládací panel
nastavení programů nebo ruční provoz



křivka stop kynárny

#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/38
038 01 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com