

KARTA KATALOGOWA

SUSZARKA DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH TYP S-100



Szafa do suszenia owoców,
warzyw, grzybów, chipsów,
półproduktów sypkich, granulatu

Ściany suszarki izolowane termicznie

Ażurowe tacki wykonane z blachy kwasoodpornej

Wszelkie zapachy odprowadzane
na zewnątrz pomieszczenia

Wielofunkcyjność, wysoka jakość, bezpieczeństwo

Nowatorskie rozwiązanie cyrkulacji powietrza w kabinie

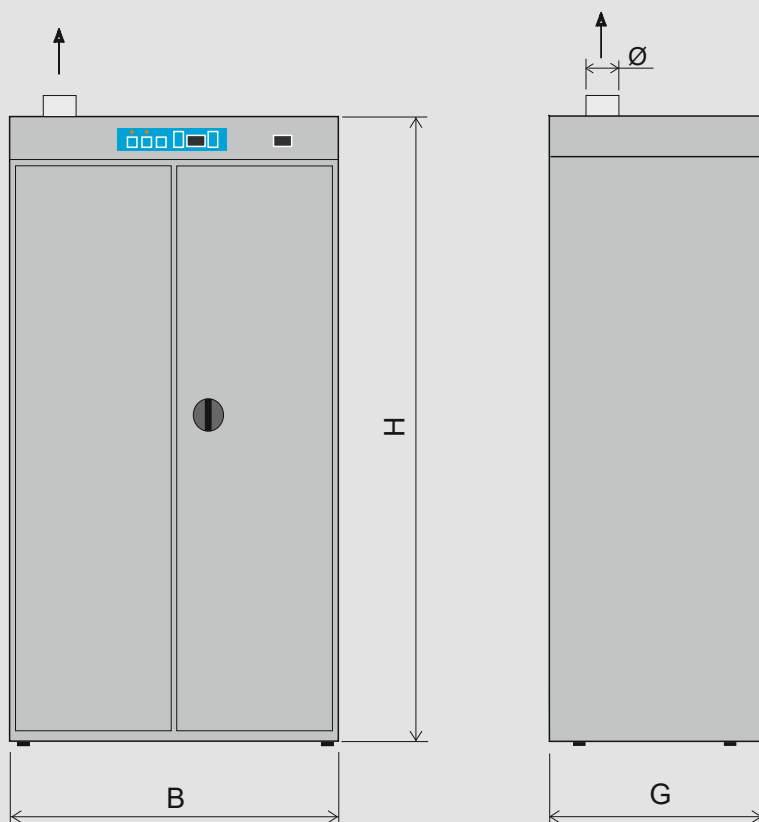
Wydajność suszenia, niskie koszty eksploatacyjne



PRZEZNACZENIE

Przewództwo rolno - spożywcze

Nowoczesne urządzenie, zaprojektowane do założonej funkcji, konstrukcja stalowa, dwuściankowa, wypełniona izolacją termiczną, wykonana z blachy ocynkowanej, malowana elektrostatycznie – kolor RAL 7035, struktura. Stopki poziomujące, przewód zasilający o długości L = 2,3 mb. Zamek patentowy. Szafa wyposażona w intuicyjny elektroniczny sterownik z regulacją czasu i temperatury suszenia, funkcją wentylowania oraz wskaźnik wilgotności odprowadzanego powietrza. Szafa posiada zabezpieczenia przeciwpożarowe oraz przeciw niekontrolowanemu wzrostowi temperatury. Wewnątrz suszarki znajduje się kanał nawiewu bocznego i prowadnice dla maksymalnej ilości 15 tacek.



SPECYFIKACJA		
Typ	S-100	
Wymiary [mm]	B	1000
	G	620
	H	1825
	Ø	100
Napięcie zasilania [V]	230	
Moc grzewcza [kW]	1,5	
Moc wentylatora [W]	55	
Wydajność wentylatora [m ³ /h]	270	
Spręż statyczny [PA]	68	
Objętość komory [m ³]	0,86	
Maksymalny czas suszenia [godz.]	24	
Maksymalna temperatura suszenia [°C]	50	
Wymiary tacek [mm]	40 x 540 x 800	
Maksymalna ilość tacek	15	
Ilość drzwi [szt.]	2	
Masa [kg]	102	


IZOTERMA - BZ 2

Elektryczny, intuicyjny sterownik do programowania czasu i temperatury pracy, wskaźnik wilgotności

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Pakiet instalacyjny.

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (za dopłatą)

Tacki – konstrukcja z blachy kwasoodpornej, perforowanej (otwory 10x10mm), głębokość tacki 40 mm.

INSTALACJA

Miejsce pracy szafy są pomieszczenia zamknięte, suche, o temperaturze powyżej 15 °C, które umożliwiają odprowadzenie z szafy wilgoci na zewnątrz, posiadające gniazdo zasilające o napięciu 230 V z zabezpieczeniem 16 A i doprowadzonym zerem ochronnym.

EKSPLOATACJA

Wsad winien być rozłożony na tackach równomiernie, w taki sposób by nie blokował przepływu powietrza nad tacką. Cząsteczki gorącego powietrza owiewają wsad, następnie przemieszczają się do góry komory i przez otwór wentylacyjny wraz z wilgocią wyprowadzane są na zewnątrz. Taka cyrkulacja, z częściowo zamkniętym obiegiem powietrza powoduje, iż wsad jest skutecznie i szybko suszony.

SERWIS

Napraw gwarancyjnych i pogwarancyjnych dokonuje ZPUG IZOTERMA.

CERTYFIKATY

Szafa posiada certyfikaty zgodności z normami CE i B, atest higieniczny, świadectwo jakości zdrowotnej PZH dopuszczające do kontaktu z żywnością i deklarację zgodności. Wyrób dopuszczony do obrotu handlowego.

TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

Szafę należy transportować i magazynować w pozycji pionowej (pozycji pracy). Nie wolno piętrować szaf. Należy zwrócić uwagę, aby wyrób był unieruchomiony i zabezpieczony przed uszkodzeniami mechanicznymi. Szafę należy magazynować w suchym pomieszczeniu o dodatniej temperaturze.