



## Камера расстойная

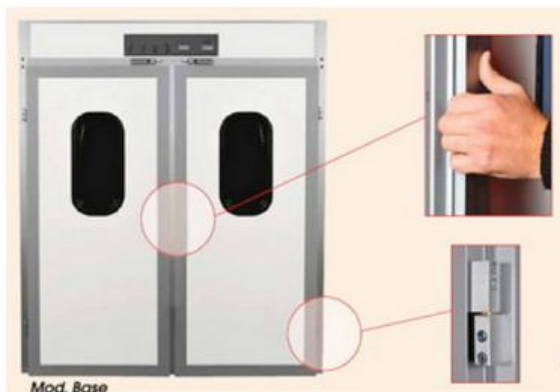
CER60802

Необходимость расстойного шкафа обусловлена современными требованиями производства хлебобулочной продукции. Расстойные шкафы предназначены для процесса окончательной расстойки тестовых заготовок. Расстойка теста улучшает механические и структурные свойства изделий из теста, позволяет облегчать последующую обработку.

При окончательной расстойке объем изделия значительно увеличивается, а плотность, соответственно, снижается. Чтобы при этом изменении формы и объема на поверхности теста не образовалось разрывов и трещин, в камере расстойного шкафа поддерживается довольно высокая влажность. Расстойный шкаф выбирается с учетом требований по производительности кондитерского теста и в зависимости от ассортимента изготавливаемых изделий.

Возможно исполнение расстойного шкафа вместимостью тележек для противней: 400x600 мм, 500x700 мм, 600x800 мм, 800x900, 800x1200 мм и под заказ с габаритами заказчика.

1. Тепловая изоляция толщиной 40 мм.
2. С полом или без пола (на выбор).
3. Состоит из модулируемых панелей.
4. Автоматическая система контроля температуры и влажности.

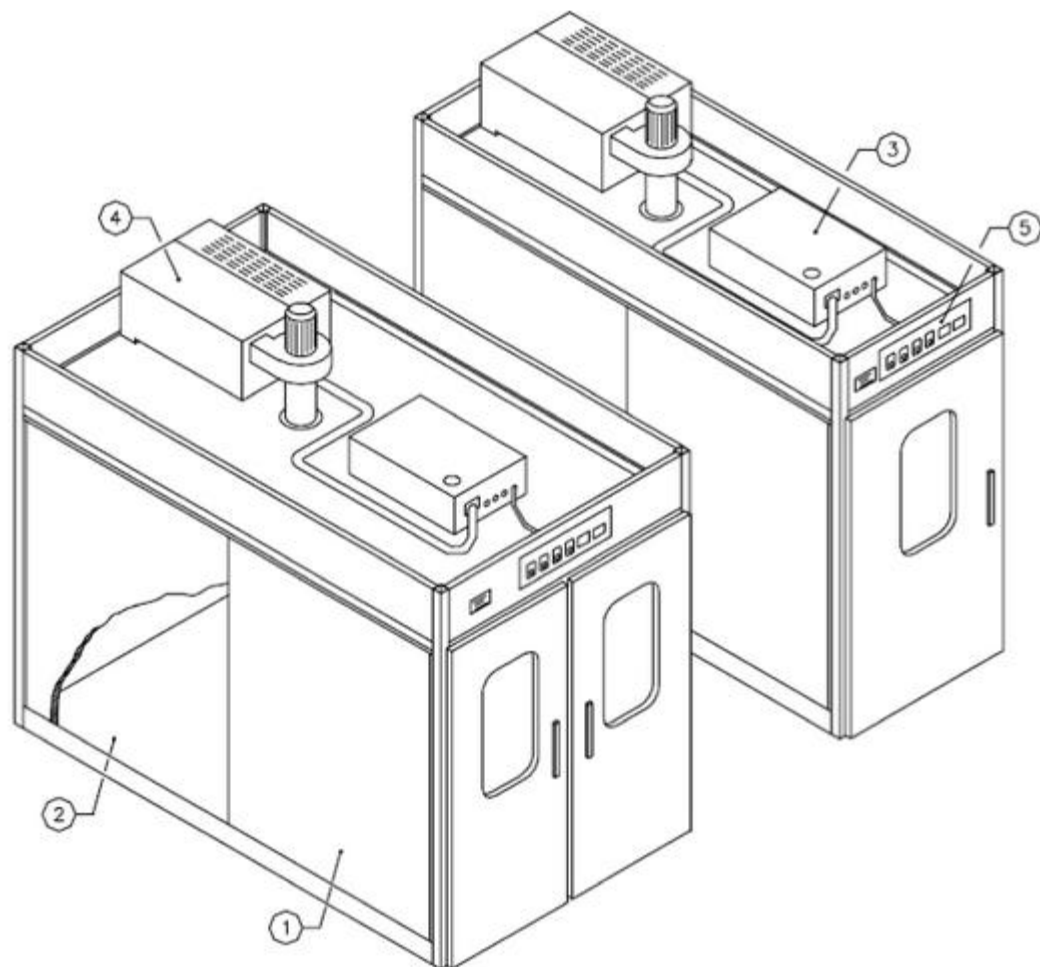


ATREPAN s.r.l.

Via San Josè Maria Escrivà de Balaguer 2 37060 - Loc. Settimo di Gallese - Buttapietra (VR)

Tel. 0456660699 - Fax. 0456660434 info@atrepан.it

P.IVA 01640950232 - Cap. Soc. € 26.000



Состав расстоечного шкафа:

1 – Каркас шкафа, выполненный из алюминия. В качестве изоляционного материала использован пенополистерол толщиной 40 мм.

2 – Панели шкафа - изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 (Внешние панели могут быть выполнены из окрашенной стали).

3 – Шкаф электрооборудования.

4 – Система циркуляции воздуха.

5 – Панель управления.

Машина оборудована всеми автоматическими устройствами защиты, соответствующими нормам ЕС. Для устранения риска заперения оператора внутри шкафа дверцы оборудованы ручками с внутренней стороны.

ATREPAN s.r.l.

Via San Josè Maria Escrivà de Balaguer 2 37060 - Loc. Settimo di Gallese - Buttapietra (VR)

Tel. 0456660699 - Fax. 0456660434 info@atrepан.it

P.IVA 01640950232 - Cap. Soc. € 26.000

Машина может комплектоваться двумя видами панелей управления:

1 – электромеханическая



2 – электронная

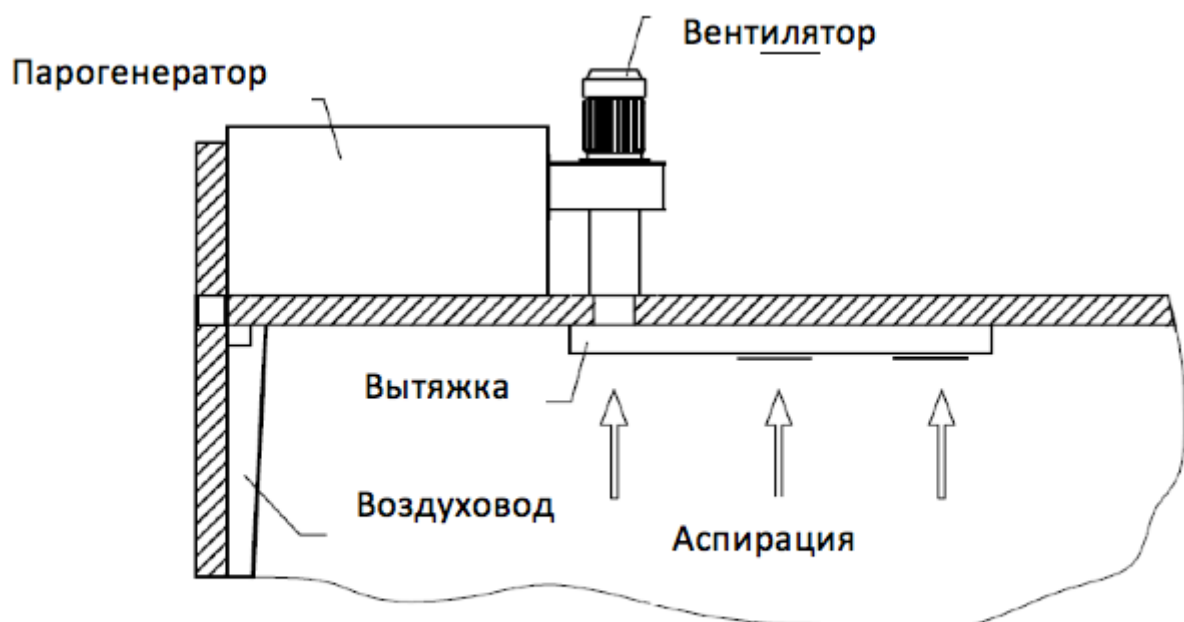


При необходимости при заказе оборудования могут быть обговорены изменения конструкции, касающиеся толщины изоляционного материала, количества пара, генерируемого парогенератором и других параметров.

Для оптимальной работы шкафа рекомендуется его использование в помещении с температурой до 400С и относительной влажности до 50%.

Принцип работы:

На панели управления задаются параметры температуры и влажности в шкафу. Нагрев осуществляется с помощью электрических нагревателей (ТЭНов). Для обеспечения равномерного распределения температуры и влажности в шкафу в конструкцию шкафа включена система циркуляции воздуха:



1. По температуре – диапазон от 0 до 45 градусов.

2. По влажности – диапазон от 0 до 99 процентов.

Поставляется в разборе. Мощность 5кВт. Размер тележек 600x800мм.

ATREPAN s.r.l.

Via San Josè Maria Escrivà de Balaguer 2 37060 - Loc. Settimo di Gallese - Buttapietra (VR)

Tel. 0456660699 - Fax. 0456660434 info@atrepан.it

P.IVA 01640950232 - Cap. Soc. € 26.000