

Mini Secaderos para Jamones, Embutidos y Quesos

MonoBlock / Split



Características Generales

- Unidades compactas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador.
- Aprovechamiento del calor de compresión con el consiguiente ahorro energético.

General characteristics

- Easy-to-install compact units, that have been fully factory tested and commissioned.
- Electronic control by microprocessor.
- Energy saving by using the heat of compression.
- Fitted with additional heat to increase the temperature quickly.

Caractéristiques Générales

- Unités compactes, d'installation facile, testées et réglées dans nos ateliers.
- Contrôle électronique par microprocesseur.
- Utilisation de la chaleur de compression avec par conséquent une économie d'énergie.
- Avec chaleur additionnelle pour élever la température rapidement.

modelo model modèle	KSP							
	Nº Jamones Nº of Hams Nº Jambons (10 kg)	Nº Embutidos Nº of Sausage Nº Saucissons (Ø 80mm)	Queso / Cheese / Fromage (m³)		P. Frigo. Refrig. Capacity Puiss Frigo. (W) ⁽¹⁾	Caudal Flow Débit (m³/h)	Box	Conducto impulsión Impulsion Duct Gaine de Distribution (mm)
			Cámara de maduración Ripening Room Chambre de Maturation	Cám. de maduración y conservación Ripening and preservation Room Chambre de Maturation et Conservation				
1,5	180	350	27	20	3600	2500	140	600x160
2	275	650	40	30	4900	2500	140	600x210
3	420	1000	61	45	7200	3900	143	730x240
4	540	1300	80	60	9300	3500	143	730x260

⁽¹⁾ Con sala a 0°C y T° ext. 32°C / With room at 0°C and outdoor temp +32°C. / Avec une salle à 0°C et T.ext 32°C.

OPCIONALES / OPTIONAL / EN OPTION

- Split System (Máxima distancia recomendada 10 m.) / Split System (Maximun length recommended 10 m.) / Split System (Distance maximun recommandée 10 m.)
- Variador de velocidad para el ventilador de la cámara. / Speed variator for evaporator fan. / Variateur de vitesse pour le ventilateur de la salle.

