



CÁMARA DE ENFRIAMIENTO AL VACÍO QUALITYVAC SR

MARCA:

KONIG

PROCEDENCIA:

AUSTRIA

REFERENCIA:

SKU: 11460002

FUNCIÓN:

Con la tecnología de vacío Koenig, puedes enfriar y estabilizar pan, bollos y productos de repostería en general.

CARACTERÍSTICAS:

- Control simple por medio de pantalla táctil y hasta 50 pasos operativos programables.
- Opción de mantenimiento a distancia con acceso integral al conjunto del control.
- El tiempo operativo restante se visualiza en la pantalla de la unidad.
- Arranque suave garantizado en la secuencia del programa.
- Puerta corrediza eléctrica, con apertura hacia la derecha o izquierda, según los requerimientos del cliente.
- Alta seguridad operativa y largos intervalos de servicio con bomba de tornillos recubiertos de cerámica en el compresor (para evitar la oxidación y bloqueo del compresor). La bomba de tornillo se puede quitar fácilmente para su mantenimiento.
- Cuenta con una cubeta de base para recoger de condensado resultante, de forma que no salga de la cámara. El condensado se bombea con posterioridad de forma totalmente automática a un desagüe mediante una bomba.
- Versión de cámara de acero fino inoxidable y resistente al ácido (acero dúplex)



*Imagen de referencia.

- Placa base extraíble o lámina de condensado extraíble, lo cual permite lavar completamente la cámara en combinación con el flujo de condensado en el interior
- El uso de un intercambiador de calor de placas con aberturas de mantenimiento y limpieza hace innecesaria la sustitución después de un uso prolongado.

DIMENSIONES:

(Dimensiones internas):

Ancho: 885 mm

Profundo: 1300 mm

Alto: 2000 mm

(Dimensiones con rampa de entrada):

803 mm

(Dimensiones externas)

Ancho: 2.525 mm

Profundo: 2.467 mm

Alto: 2.837 mm

ASPECTOS TÉCNICOS:

N° de puerta: 1-2

Aire comprimido: 20 - max. 40 l/min.



CÁMARA DE ENFRIAMIENTO AL VACÍO

