

H507 STEAM

DAMPFRAUCHERZEUGER



Der **H507 STEAM** ist konzipiert für den Betrieb an Heißräucheranlagen mit einer Kapazität von bis zu 12 Wagen mit naturbelassenen Hackschnitzeln als Verbrauchsmaterial.



TECHNISCHE DETAILS

1. HOHE BENUTZERFREUNDLICHKEIT & EINFACHE BEDIENUNG

- Der Raucherzeuger ist ausgestattet mit einer bedienerfreundlichen Kompaktsteuerung.

2. ABSOLUTE GLEICHMÄSSIGKEIT DER PROZESSE & PRODUKTE

- Wir erzielen gleichbleibende Produktergebnisse im automatischen Prozess mit mildem Rauch - durch überhitzen Wasserdampf - ohne Bitterstoffe, auch bei intensiver Räucherung.
- Durch den Dampfrauch kommt es zu geringsten Gewichtsverlusten, hoher Gleichmäßigkeit und absoluter Stabilität der Farbe.
- Die volle Rauchleistung steht bereits nach wenigen Sekunden zur Verfügung.

3. INDIVIDUELL & FLEXIBEL

- Die Intensität des Rauchs ist individuell einstellbar und lässt sich somit optimal auf Ihre Produkte anpassen.

4. HERVORRAGENDE HYGIENE

- Die integrierte Rauchwäsche liefert einen sauberen Rauch für einwandfreie Ware.

MAßE

LÄNGE	BREITE	HÖHE
1367 mm	1161 mm	1370 mm

ENERGIEWERTE

ELEKTROANSCHLUSS	WASSERAN- SCHLUSS	DAMPFAN- SCHLUSS	BETRIEBSÜBER- DRUCK	DRUCKLUFT- ANSCHLUSS
10,5 kW 400, 230, 440, 575 V 50/60 Hz 3Ph	3 bar	DN25	1-2 bar	4-6 bar

SONSTIGES

WASSERVERBRAUCH	DAMPFVERBRAUCH	DRUCKLUFTVER- BRAUCH	TRICHTERVOLUMEN	GEWICHT
ca. 15l	25-40 kg/h	3,6m ³ /h	90l	547 kg