



RAUCH- UND KOCHANLAGE DRK 1500

Ideale Raucherzeugung durch ein Edelstahl-Reiberad

Die DRK 1500 ist insbesondere für den Einsatz in Handwerksbetrieben geeignet. Entsprechende Raucherzeuger sind wählbar.

Kochen, Backen, Kalträuchern, Klimaräuchern, Heißräuchern, Dampfträuchern, Reifen, Umröten, Trocknen, Intervallduschen – eine Anlage für alle Produktions- und Veredelungsschritte.



Die DRK 1500 ist serienmäßig bodenbefahrbar, die Tür mit Rechts- und Linksanschlag verfügbar. Die Beheizung kann elektrisch, mit Öl, Gas oder Dampf erfolgen. Die Isolierung bewirkt durch die Verwendung von Spezialmaterial zugleich einen Vollwärmeschutz, um u.a. den geringsten Energieaufwand bei voller Leistung zu garantieren. Der eingebaute Hochleistungsventilator mit umschaltbarem zwei- oder dreistufigen Motor sorgt für einen gleichmäßigen und schnellen Wärmeübergang und eine ebensolche Dampf- und Rauchverteilung im gesamten Kammervolumen.

Das automatische Selbstreinigungssystem sorgt dafür, dass die Anlage jahrelang betriebssicher bleibt und gleichmäßig arbeitet. Ausgerüstet ist die DRK 1500 mit automatischer Klappensteuerung, fein einstellbarer Intervallbefeuchtung, Kerntemperaturtechnik und akustischer Endsignalmeldung. Alle Anlagen lassen sich mit Kühlung und automatischem Türöffner ausstatten.

Technische Merkmale

	DRK 1500
Raucherzeugung	Reiberauchmotor Typ RBR-700, 4 kW mit Edelstahl Reiberad
Beheizungsart	Elektro, 18 kW
Temperaturbereich (°C)	0 - 160
Feuchtigkeitsbereich (% v. H.)	10 - 99
Netzspannung (V)	400
Maße (mm)	
Breite	1260
Tiefe	1050
Höhe	2250
Zubehör	1 Kammerwagen

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de

Weitere Größen auf Anfrage verfügbar

