

PRODUKTO KORTELĖ

**MAISTO PRODUKTŲ
DŽIOVINIMO SPINTA
S-100**

Vaisių, daržovių, grybų, traškučių,
birių pusgaminių ir granulių
džiovinimo spinta

Termoizoliuotos spintos sienelės

Perforuoti rūgštims atsparaus plieno padėklai

Kvapai pašalinami
už patalpos ribų

Universalumas, kokybė ir saugumas

Pažangus oro cirkuliacijos sprendimas

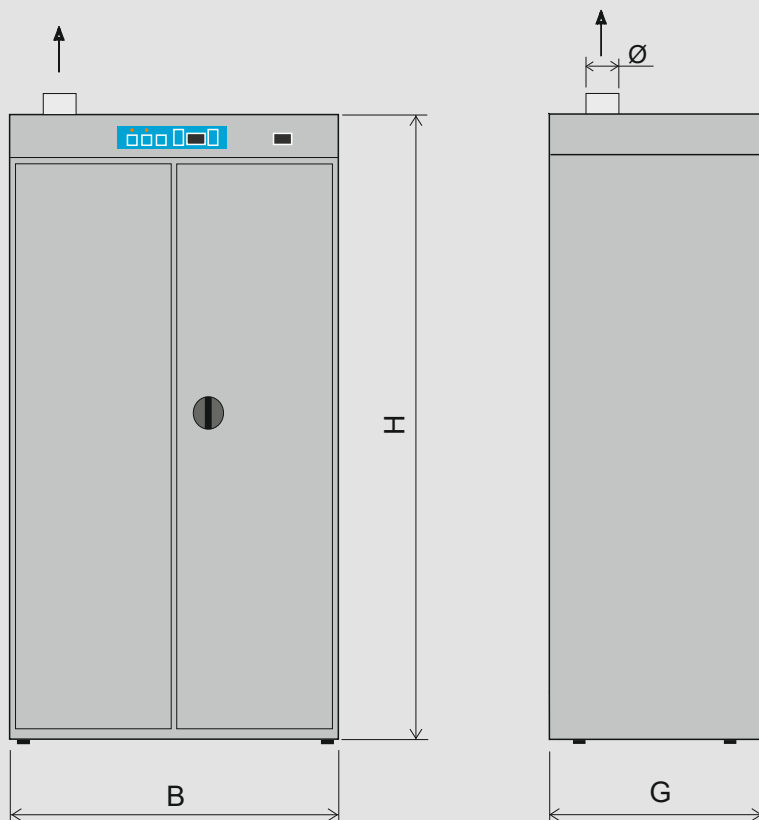
Efektyvus džiovinimas ir mažos eksploatacijos sąnaudos

**PASKIRTIS**

Žemės ūkio ir maisto produktų perdirbimas

Šiuolaikinė, paskirčiai pritaikyta džiovinimo spinta su dvigubomis plieninėmis sienelėmis ir termoizoliaciniu užpildu. Cinkuota skarda elektrostatiiniu būdu dažyta tekstūrine RAL 7035 spalva. Reguliuojamos kojelės, 2,3 m maitinimo laidas ir cilindrinis užraktas. Intuityvus elektroninis valdiklis leidžia reguliuoti džiovinimo laiką ir temperatūrą, įjungti vėdinimą bei stebėti išmetamo oro drėgmę. Įrengtos priešgaisrinės ir nekontroliuojamo temperatūros kilimo apsaugos. Spintos viduje yra šoninis oro tiekimo kanalas ir kreiptuvai, skirti ne daugiau kaip 15 padėklų.

Svarus batai.lt pasiūlymo komplektacijoje – 15 padėklų. Gamintojo bazinė komplektacija nurodyta kitame puslapyje.



TECHNINIAI DUOMENYS		
Modelis	S-100	
Matmenys [mm]	B	1000
	G	620
	H	1825
	Ø	100
Maitinimo įtampa [V]	230	
Šildymo galia [kW]	1,5	
Ventiliatoriaus galia [W]	55	
Oro srautas [m³/val.]	270	
Statinis slėgis [Pa]	68	
Kameros tūris [m³]	0,86	
Maks. džiovinimo laikas [val.]	24	
Maks. temperatūra [°C]	50	
Padėklų matmenys [mm]	40 × 540 × 800	
Didžiausias padėklų skaičius	15	
Durų skaičius [vnt.]	2	
Masė [kg]	102	



IZOTERMA - BZ 2
Intuityvus elektroninis džiovinimo laiko
ir temperatūros valdiklis,
drėgmės indikatorius.

STANDARTINĖ GAMINTOJO KOMPLEKTACIJA
Montavimo paketas.

PAPILDOMA GAMINTOJO ĮRANGA
Perforuoti rūgštims atsparaus plieno padėklai: angos 10 × 10 mm, bortelio aukštis 40 mm.

MONTAVIMAS
Spinta naudojama uždaroje, sausoje patalpoje, kurios temperatūra aukštesnė nei 15 °C ir kurioje galima išvesti drėgmę už patalpos ribų. Reikalingas 230 V elektros lizdas su 16 A apsauga ir apsauginiu įžeminimu.

NAUDOJIMAS
Produktus tolygiai paskirstykite ant padėklų, neužblokuokite oro srauto virš jų. Šiltas oras apgaubia produktus, kyla į kameros viršų ir kartu su drėgme pašalinamas per ventiliacijos angą. Iš dalies uždara oro cirkuliacija užtikrina veiksmingą produktų džiovinimą.

SERVISAS
Garantinį ir pogarantinį remontą atlieka ZPUG IZOTERMA.

SERTIFIKATAI
Spinta turi CE ir B atitikties dokumentus, higieninį įvertinimą, PZH sveikatos kokybės dokumentą, leidžiantį sąlytį su maistu, ir atitikties deklaraciją. Gaminys tiekiamas rinkai.

TRANSPORTAVIMAS IR SANDĖLIAVIMAS
Spintą transportuokite ir laikykite vertikaliai, darbinėje padėtyje. Spintų negalima krauti vienos ant kitos. Gaminys turi būti pritvirtintas ir apsaugotas nuo mechaninių pažeidimų. Laikykite sausoje patalpoje, teigiamoje temperatūroje.