



Cellule de Cuisson-fumoir Compact MODÈLE SC-40

Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire



Tel: [819] 395-5151 Fax: [819] 395-5343

Contactez Nous

SIPROMAC INC.
240 blvd Industrial, St-Germain
Quebec, Canada J0C 1K0
www.sipromac.com / sipromac@sipromac.com

FUMOIR COMPACT CAPACITÉ 700 lbs

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Construction en acier inoxydable soudée
- Isolation en fibre de verre de 3 pouces
- Système de contrôle JUMO
- Lavage et rinçage par système CIP
- Chariot en acier inox de 8 étages avec 6 roues
- Accès facile au système de ventilation et aux éléments de chauffage
- Système de circulation d'air à haute efficacité à circulation uniforme
- Système unique d'inversion de ventilateur pour une meilleure distribution
- Monté et vérifié en atelier

OPTIONS:

- Système de fumée liquide
- Thermographe
- Ventilation à 2 vitesses
- Chariot en acier inox à vos dimensions
- Système de douche
- Ouverture de porte automatique
- Buse pour vapeur
- Contrôle automatique du niveau d'eau du réservoir du contrôle d'humidité
- Générateur de fumée
- Système de lavage automatique
- Système de réfrigération
- Générateur de vapeur

SPÉCIFICATIONS

Dimension (L x P x H)	46.6" x 51.2" x 94.9" (1185mm x 1300mm x 2410mm)
Dimension avec panneau contrôle (L x P x H)	55.8" x 51.2" x 94.9" (1416mm x 1300mm x 2410mm)
Dimension avec générateur de fumée (L x P x H)	95" x 51.2" x 99" (2415mm x 1300mm x 2515mm)
Capacité du chariot	Jusqu'à 700 lbs (Jambon avec os)
Électricité	208V / 3ph / 60Hz (autres voltages et Hz disponible)

**Sipromac se réserve le droit de changer les spécifications sans préavis.*

SIPROMAC INC. fabrique une gamme complète de cellules de cuisson et de fumoir avec modules de ventilation indépendant ou équipé de notre système unique de ventilation centralisée à balancement. Plusieurs autres modèles sont aussi disponibles avec dimensions et capacités variées. Aussi disponibles des modèles fabriqués sur mesure pour répondre à vos besoins.

Nos fumoirs et cellules de cuisson sont disponibles avec différents types de chauffage : électricité, vapeur ou gaz à système direct ou indirect.

INFORMEZ-VOUS SUR NOS AUTRES PRODUITS!

Depuis plus de 20 ans, Sipromac fabrique de l'équipement pour l'industrie des viandes, de la volaille, des poissons, des fruits de mer et des produits laitiers. Notre gamme complète d'équipement de qualité en acier inoxydable comprend les emballeuses sous vide (simple et double cloches, automatique et à convoyeur), operculeuses, tunnels de rétraction, injecteurs, barattes sous vide, cellules de cuisson à la vapeur, fumoirs et générateurs de fumée.



240, blvd. Industriel
St-Germain, QC Canada J0C 1K0
Tel: 819 395-5151 / Fax: 819 395-5343

Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire

Distributeur Autorisé