

## Röskåp Bastrasmart 500

Bastrasmart 500 är ett allround röskåp för producent liten livsmedelsproduktion.

Röskåpet lämpar sig för kött, fisk, fågel mm.

Detta röskåp är kompakt, utrymmesparande och helautomatiskt.

BASTRA-rökkondensatsystemet (flytande rök).

Snabba bearbetningstider, låga vikt förluster och jämn produktionen.



### Standardutrustning

- BASTRA-rökkondensatsystemet (flytande rök).
- Temperaturområde upp till 180°C.
- Automatiskt tryckluftskumrengöring för anslutning till kundens kompressor.
- Integrerad upphängningsramram med 8 stöd för röckäppar med en längd av 570 mm såväl som för GN 2/1 och GN 1/1 behållare eller galler.
- Inspektionsfönster.
- Intern belysning.
- Inbyggd dusch för avkylning.
- Pekskärmskontroll, BASTRAProfi500, monterad i kammarens framsida.

### Styrustrustning

- 7" TFT-färgmonitor med pekskärm.
- Enkel hantering.
- 99 program med 20 steg vardera.
- Ändring av språk i displayen.
- Avstängningsfunktion (slutet av steget) relaterat till tid, när kärntemperaturen överskrids, när fuktighetsnivån ej längre är uppnådd (torkning), FC-värde eller kylning (kärntemperaturen ej längre är uppnådd).
- Stegen kan kopieras och raderas.
- Lösenordsskyddade inställningar.
- Inmatning av sats-/batchnummer.
- Användarrättigheter för administratörer.
- Gränssnitt: LAN (RJ45), USB seriell port för anslutning till en dator.
- PC-gränssnitt för visualiseringsprogrammet BASTRAProfi.net.

### Specialutrustning

- Glasdörr (säkerhetsglas).
- Kylutrustning för anslutning till kundens kylsystem.
- Temperaturområde upp till 230°C med värmemetallig glasdörr.
- En 3:e lufthastighet för mogning.

Modell	BS 500
Volym användbart utrymme	430 liter
Bredd	980 mm
Djup (utan dörr)	1020 mm
Höjd	2000 mm
Temperatur	180/230°C
Ansluten effekt	15,55 kW tillval: 21,55 kW
Motoreffekt	0,55 kW
Fläkthastighet	720/1400 rpm – 2-hast. Tillval: 360/720/1400 rpm – 3-hast
Vattenanslutning	3 bar minimum
Tryckluftanslutning	7 bar, 200 l/min.