

Mech
Masz
Szczeciński



Komory garownicze pod wymiar



KOMORY GAROWNICZE WYKONANE WEDŁUG TWOICH POTRZEB



ZOBACZ
FILM NA
STRONIE



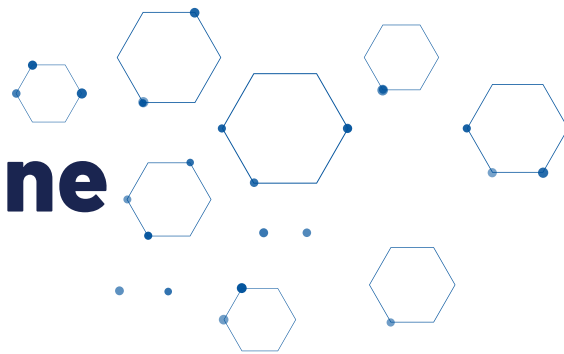
Subskrybuj nasz kanał  YouTube



mikro
klimat

**DOSTĘPNE
WERSJE
MOBILNE**

Komory przygotowane na wymiar



KOMORY PRZYGOTOWANE POD WYMIAR

Nowoczesne komory



projekt
pod wymiar



opcja komory
przelotowej



pełna kontrola
wilgotności



system cyrkulacji
powietrza



równy klimat
w całej komorze



higieniczne
gładkie powierzchnie

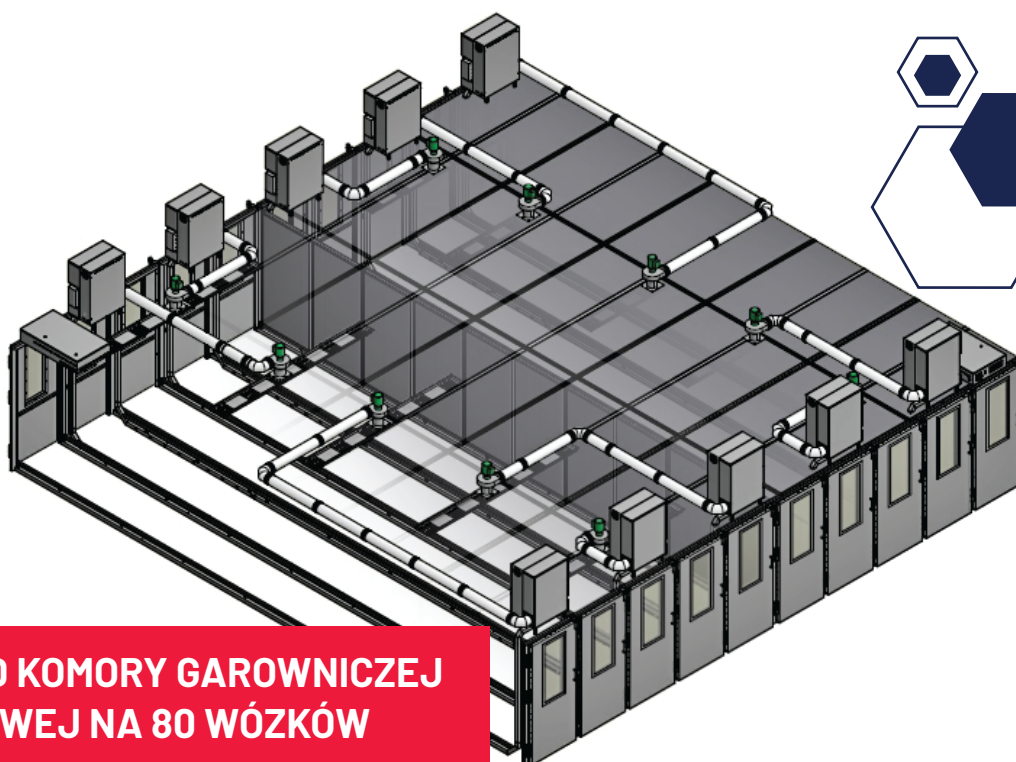


stal nierdzewna
AISI 304

**WYKONANIE KOMÓR POD INDYWIDUALNE WYMIARY ODPOWIADAJĄCE
ZAPOTRZEBOWANIU JEDNOCZEŚNIE ZAPEWNIAJĄC
OPTYMALNE WYKORZYSTANIE POWIERZCHNI
W PIEKARNI / CUKIERNI.**

Komory wykonane z najwyższej jakości stali kwasoodpornej AISI 304 (*poszycie wewnętrzne oraz zewnętrzne komory*). Ramy ścian osadzone w profilach aluminiowych anodowanych, dzięki czemu proces utleniania jest maksymalnie spowolniony. Izolacja z pianki poliuretanowej PUR „wstrzeliwanej” pod wysokim ciśnieniem, pianka charakteryzuje się bardzo wysoką izolacją cieplną co obniża koszty użytkowania. Ściany wewnętrzne zabezpieczone odbojnikami.

Komora garownicza może być przystosowana do wszystkich rodzajów wózków, istnieje również możliwość wykonania komory przelotowej. Wnętrze komory oświetlone jest listwą LED. Płaskie i gładkie powierzchnie są łatwe w utrzymaniu w czystości.



**PRZYKŁAD KOMORY GAROWNICZEJ
PRZELOTOWEJ NA 80 WÓZKÓW**



Zewnętrzny agregat klimatotwórczy



- Usytuowany na dachu komory, co pozwala zaoszczędzić miejsce w samej komorze oraz piekarni
- Wyposażony w jeden lub dwa nowoczesne generatory pary, w zależności od wielkości komory
- Generatory wytwarzają parę za pomocą elektrod, a nie zwykłych grzałek, co zwiększa odporność systemu na działanie kamienia wytwarzającego się z wody i zapobiega możliwości przepalenia się.
- Generator z regulowaną mocą pary.
- Generator pracuje w systemie automatycznym: sam dozjuje potrzebną ilość wody i wykonuje proces autoczyszczenia.

Agregat klimatotwórczy AK-3



Zastosowanie specjalnego systemu dozowania wody do pojemnika parowego. System działa na zasadzie ciągłego pomiaru natężenia prądu aktualnie pobieranego przez elektrody, co zapewnia utrzymanie optymalnego poziomu pary do procesu fermentacji ciasta. Oddzielne komory sekcji wytwarzania pary do sekcji podgrzewania powietrza. Zapewnia to dokładną regulację obu parametrów, tj. wilgotności i temperatury, mających kluczowy wpływ na efekt rozrostu ciasta.

Agregat dostępny osobno, stosowany w nowych i istniejących, używanych komorach. Kompletnie wyposażony, do szybkiego montażu w komorach.

PARAMETRY TECHNICZNE

Wymiary: 43 x 27 x 165 [cm]

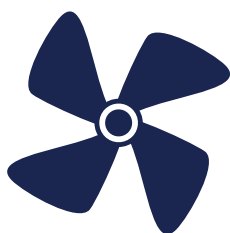
Moc: 6 [KW] / 400 Volt

Wydajność: do 12 m³

ZBUDUJEMY TWOJĄ KOMORĘ

Rozprowadzenie powietrza

DOTYCZY AGREGATÓW ZEWNĘTRZNYCH



równy klimat
w całej komorze

- Przepływ powietrza realizowany jest za pomocą turbiny umieszczonej na dachu połączonej systemem rur nierdzewnych z kanałami wewnątrz komory. Ilość turbin zależna od wielkości komory
- Wprowadzone do komory powietrze przedostaje się do kanałów, umieszczonych na bokach komory i częściowo z tyłu podających równomiernie klimat po całej komorze.
- Całość systemu pracuje w układzie zamkniętym, powietrze powrotne zbierane jest na panelu centralnym sufitowym i kierowane z powrotem do agregatu, co powoduje bardzo równomierne rozłożenia parametrów w całej objętości komory.

Drzwi komory



opcja komory
przelotowej

- Zabezpieczone odbojnicami od strony wewnętrznej *(na życzenie od zewnętrznej)*.
- Zawieszone na solidnych zawiasach z systemem podnoszenia przy otwieraniu i opadaniu przy zamykaniu drzwi.
- Duży wizjer do łatwej kontroli procesu fermentacji.
- Uszczelnione po bokach gumową uszczelką oraz od podłogi listwą / szczotką.

Sterowanie



- Panel sterowania z możliwością zadania odpowiednich parametrów wilgoci i temperatury usytuowany jest na zewnątrz komory w nierdzewnej skrzynce elektrycznej lub bezpośrednio wbudowany w drzwi.
- Łatwy dostęp do wszystkich części sterujących komorą.
- Lampki informacyjne o aktualnym wytwarzaniu pary lub ciepła
- Istnieje możliwość zablokowania minimalnych i maksymalnych wartości parametrów tak, aby osoby obsługujące mogły ustawić parametry tylko w danych wartościach.
- Czujka kontrolna o podwyższonym stopniu czułości usytuowana wewnątrz komory.



ZOBACZ
FILM NA
STRONIE



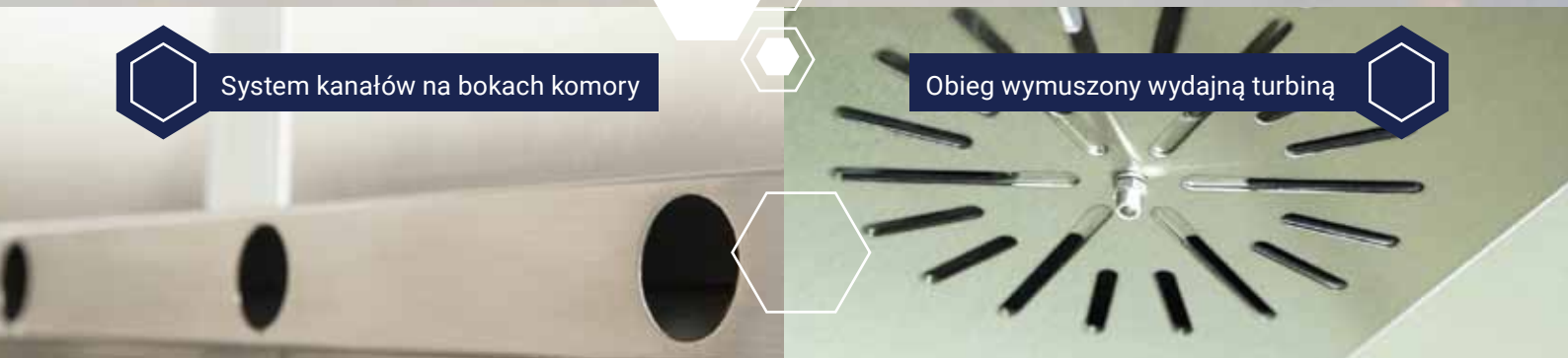
Subskrybuj nasz kanał



System kanałów na bokach komory



Obieg wymuszony wydajną turbiną



Wzmocniona i uszczelniona konstrukcja



Do różnego rodzaju wózków



Duży wizjer do monitorowania procesu



Niezawodne zawiasy



System domykania drzwi



Higieniczne płaskie powierzchnie



Panel kontrolny umieszczony na drzwiach



MOBILNE, SKLEPOWE KOMORY GAROWNICZE

Idealne rozwiązanie

MOBILNE, SKLEPOWE KOMORY GAROWNICZE TO IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA SKLEPÓW, MAŁYCH PIEKARNI, CUKIERNI, PUNKTÓW GASTRONOMICZNYCH.

Oferujemy dwa modele mieszczące tą samą ilość 20-tu blach o wymiarach 40 x 60 cm, różniące się wymiarami, dzięki czemu można zawsze dobrać komorę pod swoje potrzeby i miejsce, w którym ma zostać zlokalizowana.

- Dla odpowiedniej cyrkulacji klimatu wewnątrz komory zastosowano wydajny wentylator, zachowane są wymagane przestrzenie między ścianami a stelażem blach, jak i między samymi blachami.
- Nowoczesny, kropelkowy agregat klimatotwórczy generuje odpowiednią ilość pary, zadane parametry wilgotności i temperatury regulowane i utrzymywane są w pełni automatycznie.
- Intuicyjny i w pełni czytelny panel sterowania. Po ustawieniu parametrów codzienna obsługa polega jedynie na naciśnięciu przycisku start na początku pracy i stop na końcu.
- Bardzo łatwo można je przemieszczać, ponieważ postawione są na kółkach (dwa przednie z hamulcami).



PROF-2

PROF-1



pełna kontrola
wilgotności



system cyrkulacji
powietrza



równy klimat
w całej komorze



higieniczne
gładkie powierzchnie



komora
na kółkach



stal nierdzewna
AISI 304

PARAMETRY TECHNICZNE

PROF-1

Wymiary: 560 x 875 x 2020 H [mm]

Zasilanie: 230 V

Pojemność: 20 blach (40x 60cm)

PROF-2

Wymiary: 760 x 675 x 2020 H [mm]

Zasilanie: 230 V

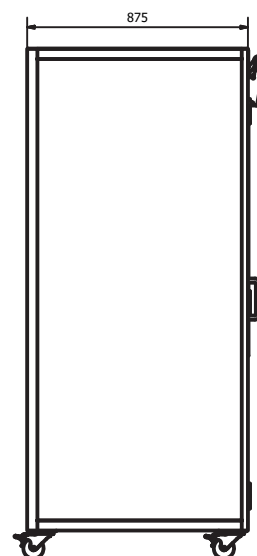
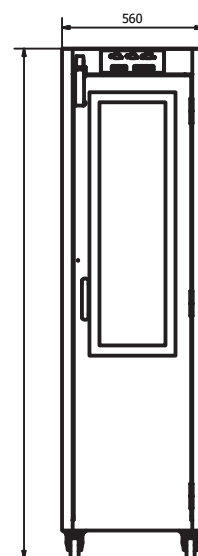
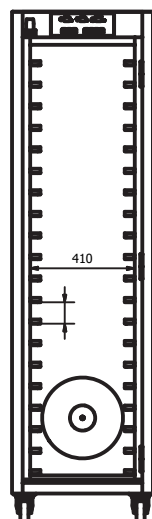
Pojemność: 20 blach (40x 60cm)

MOBILNE, SKLEPOWE KOMORY GAROWNICZE

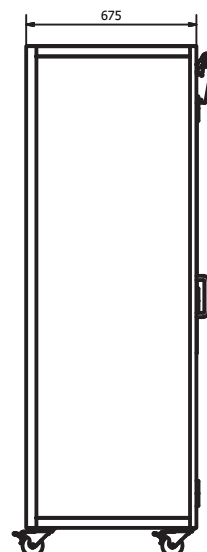
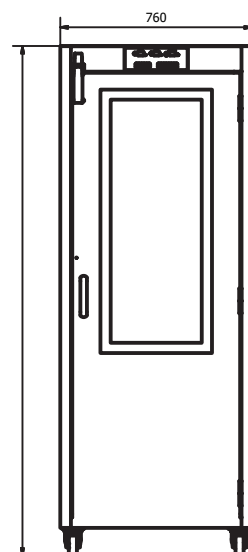
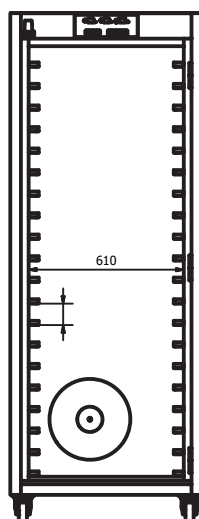


20
blach
40x60 cm

PROF-1



PROF-2



Lider w branży

Firma MECH-MASZ Szczeciński Sp. z o.o. Sp. k. założona w 1986r., to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni.

Od 33 lat głównymi cechami wyróżniającymi markę MECH-MASZ są dopasowanie do wymagań klientów oraz doskonała jakość wyrobów.

Jesteśmy obecni na wszystkich najważniejszych targach piekarskich i cukierniczych w Polsce i Europie. Organizujemy coroczne spotkania dla piekarzy i cukierników połączone z wypiekami i prezentacją siedziby. Obecnie firma produkuje ponad 50 modeli urządzeń, pełna oferta to ok. 800 pozycji.

Sprzedaż wyrobów kierowana jest dla klientów na rynku rodzimym a eksport odbywa się do ponad 30 krajów świata.





Inwestujesz w przyszłość

MECH-MASZ Szczeciński
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



mechmasz@mech-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl