

AFFUMICATORE MOD. AFC-700



CHEESE SMOKER MOD. AFC-700

CM FOOD SRL

LINES AND MACHINES FOR FOOD PROCESSING INDUSTRY DAIRY AND TOMATO

VIA CROCINOLA, 84083 CASTEL SAN GIORGIO (SA)

USCITA AUTOSTRADA A30

Tel/Fax 081952685

www.cmfoodsrl.com

info@cmfoodsrl.com

commerciale@cmfoodsrl.com

100%

MADE IN ITALY

Affumicatore Mod. AFC-700

La macchina è realizzata in 2 parti separate, il vano di affumicatura ed il produttore ed il produttore di fumo. Il vano realizzato in acciaio inox AISI 304 a doppia camera coibentato, provvisto di coperchio isolato e di aspiratore per i fumi.

La produzione del fumo avviene nella camera di combustione realizzata in acciaio e ferro e provvista di fori di entrata aria e di uscita fumi e di griglia diraccolta della cenere.

Tutto il sistema è controllato da un quadro elettrico.

La lavorazione prevede il caricamento dell'affumicatore con apposita cesta, contenente al massimo 10 Kg di prodotto. Introdotta la paglia all'interno della camera di combustione, quest'ultima viene accesa manualmente e successivamente una ventola provvede ad aspirare il fumo dalla camera di combustione.

A seconda della pezzatura del prodotto, l'affumicatura durerà da 2 a 5 minuti dopodichè si provvede ad espellere i fumi dal vano con la stessa ventola, durante l'espulsione viene serrata la valvola di immissione quindi all'apertura dell'armadio non abbiamo dispersione di fumo nell'ambiente di lavoro.

La macchina è costruita secondo le norme europee dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalla direttiva europea 89/392 e successive integrazioni.

Cheese smoker mod. AFC-700

The machine is made of two separate parts, the smoking compartment and the smoke maker. The compartment made of insulated double-chamber stainless steel 304, equipped with an insulated lid and a fume extractor. The production of smoke takes place in the combustion chamber made of steel and iron and is provided with air inlet and smoke outlet holes and an ash collection grid. The whole system is controlled by an electrical panel.

The processing involves loading the smoker with a special basket, containing at most 10 kg of product. Once the straw has been inserted into the combustion chamber, the latter is turned on manually and then a fan sucks the smoke from the combustion chamber to the cabinet.

Depending on the size of the product, the smoking will last from 2 to 5 minutes, after which the fumes are expelled from the compartment with the same fan, during the expulsion the inlet valve is tightened and then when the cabinet is opened we do not have any dispersion of smoke in the workplace.

The machine is manufactured in compliance with european rules from the mechanical and electrical point of view and it complies with safety requirements provided by european directive 89/392 and further integrations.

Modello	Dimensioni	Dimensioni camera combustione	Potenza
<i>Model</i>	<i>Dimensions</i>	<i>Smoking area dimensions</i>	<i>Power</i>
	Largh/Prof/Altezza	Largh/Prof/Altezza	kW
AFC-700	1700x600x2000 mm	500x500x1200 mm	1