




## GERNAL KMT-S-4000X600 - TUNNEL DE CUISSON



 Nos clients évaluent nos services via la Société des Avis Garantis, découvrez tous leurs avis.

UGS : 12421 | Catégories : [Matériel divers](#)

### DESCRIPTION TECHNIQUE

Fabricant : Gernal

Modèle : KMT-S-4000x600

Type : tunnel de cuisson par hydratation

Année : 2016

Modes manuel et automatique, Gestion des recettes, Réglage température (thermostat)

Puissance moteur tapis : 0,12 KW

Pompe circulation : 3 kW

L'eau est chauffée par un échangeur (fourniture client, cette demande peut faire l'objet d'un devis complémentaire)

Remplissage gravitaire via vanne manuelle



Détection fixe de niveau d'eau avec alarme en cas de niveau anormal

Circulation d'eau obligatoire pour assurer un transfert thermique correct

Pompe de circulation intégrée

Hotte : ouverture manuelle facile par contrepoids

Air comprimé : 6 bar

Convoyeur : 1 tapis supérieur / 1 tapis inférieur

- Tapis inox à fils entrelacés
- Ø fils : 1,6 mm
- Écartement entre fils : 5 mm
- Tapis inférieur équipé des ameneurs
- Réglage vitesse tapis (0 = min → 10.00 = max)
- Distance fixe entre les deux tapis
- pivotement pour accès nettoyage par 2 vérins électriques.

Panneau de commande

Dossier technique complet

Encombrement : 686 x 153 x 277 cm



<b>ATOS</b>		<b>CE</b>	
Model / Type: AT201U 500	ATEX 94/96C: I 200°C T80°C	IEC 9136: 513	IEC 9136: 513
EN ISO 5211: F05H F07 N1-TD5	Serial Number: 1205972	80° Rotation - ABS7	
Operating Press.: Maximum 8 bar	Max Rev: 1800 / Min	Operating Temp.: -40°C to +80°C	
Torque at 0.5 bar: 100 Nm	Auxiliary Attach.: AA1	Pressure Conn.: G 1/8"	



