



PPUCH
TARCZYN



KOMORY GAROWNICZE

Przedsiębiorstwo Produkcji Urządzeń Chłodniczych Tarczyn Sp. z o.o.
ul. Błońska 85, 05-555 Tarczyn, tel.: 22 727 86 86, e-mail: info@ppuch.pl, www.ppuch.pl

Modułowe komory fermentacyjne (garownicze) GAR

Modułowe komory fermentacyjne (garownicze) –

TYP GAR,

(temperatura wewnętrzna $+20^{\circ}\text{C} \div +45^{\circ}\text{C}$)

wilgotność wewnętrzna
względna $45\% \div 95\%$)

PRZEZNACZENIE

Komory fermentacyjne przeznaczone są do utrzymywania optymalnych warunków mikroklimatycznych (**temperatura , wilgotność , cyrkulacja powietrza**) dla rozrostu ciasta. Są niezbędne dla: **piekarni, cateringu,**

BUDOWA

Komory składane są z paneli z rdzeniem poliuretanowym.

Grubość panela :

dla komór fermentacyjnych TYP GAR – $\neq 60\text{ mm}$
($k=0,36\text{ W/m}^2\text{K}$)

Moduł rozbudowy komór :

dla komór fermentacyjnych TYP GAR –
 $n \times 575\text{ mm}$

Drzwi :

Drzwi z **przezroczystymi bezpiecznymi okienkami.**

Drzwi **jednoskrzydłowe , dwuskrzydłowe** lub **dwuskrzydłowe przelotowe.**

Drzwi nakładkowe o wymiarach w świetle przejścia:

950 x 2 060 mm - jednoskrzydłowe

2 100 x 2 060 mm - dwuskrzydłowe

Wygląd zewnętrzny :

Pokrycie z z blach **kwasoodpornych AISI 304 szlifowanych / mazerowanych.**

Wszystkie komory posiadają **atest PZH .**

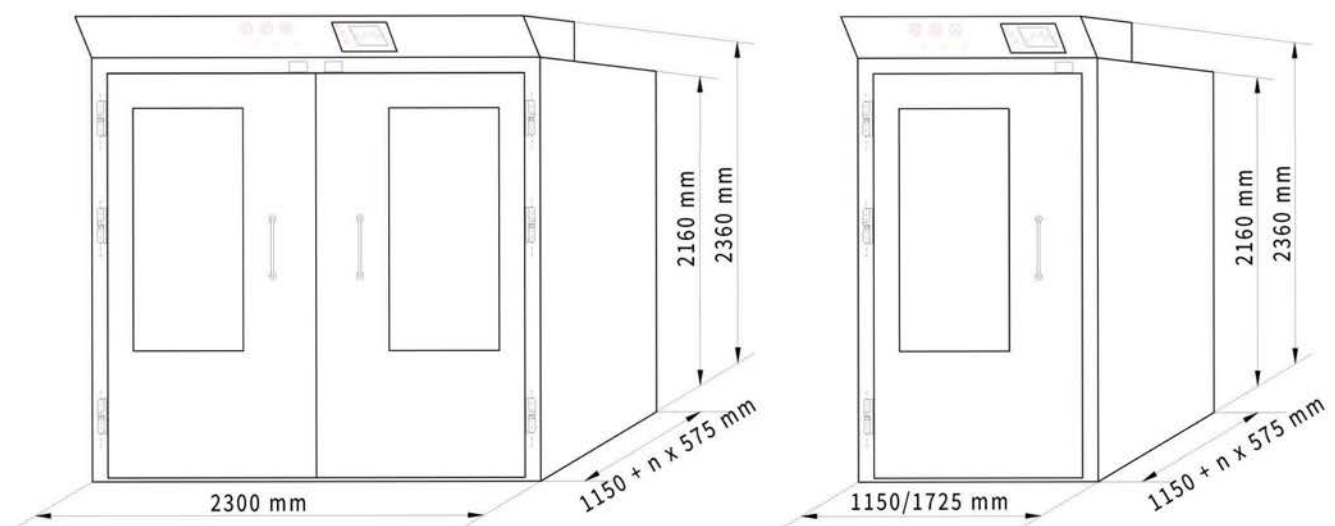
URZĄDZENIE GAROWNICZE

Niezawodne urządzenie zapewniające optymalne warunki z możliwością precyzyjnej regulacji temperatury oraz wilgotności wewnątrz komór. Nasz garomat zapewnia równomierny rozkład parametrów w całej kubaturze komory.

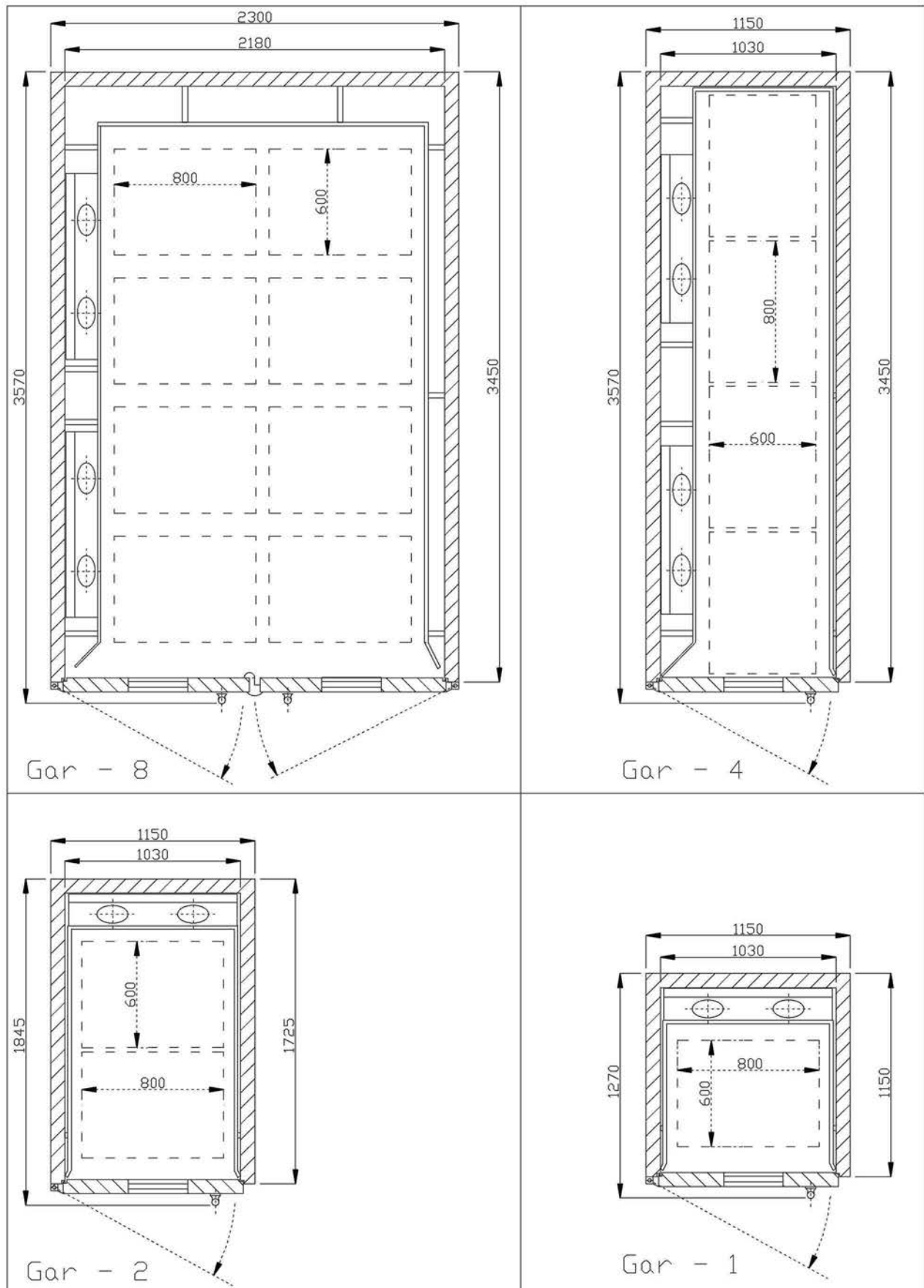
Całość sterowana poprzez **sterownik PLC** z intuicyjnym menu.

MONTAŻ

Poprzez serwis producenta , zapewniona opieka gwarancyjna i pogwarancyjna.



Zestawienie poglądowe komór fermentacyjnych - GAR



Wymiary zewnętrzne komór fermentacyjnych – TYP GAR (w mm)

GAR 1 – komora z 1 wózkiem 600x800 , GAR 2 – komora z 2 wózkami 600x800 , itd.

Modułowe komory fermentacyjno-chłodnicze CHAGA

(możliwe wstrzymanie procesu fermentacji – poprzez obniżenie temperatury)

Modułowe komory fermentacyjne -chłodnicze – TYP CHAGA,

(temperatura wewnętrzna $-2^{\circ}\text{C} \div +45^{\circ}\text{C}$)

wilgotność wewnętrzna

względna $40\% \div 95\%$)

PRZEZNACZENIE

Komory fermentacyjno - chłodnicze przeznaczone są do utrzymywania optymalnych warunków mikroklimatycznych (temperatura , wilgotność , cyrkulacja powietrza) dla rozrostu ciasta oraz wydłużania procesu rozrostu. Są niezbędne dla: piekarni, cateringu,

BUDOWA

Komory składane są z paneli z rdzeniem poliuretanowym.

Grubość panela :

dla komór fermentacyjno-chłodniczych

TYP CHAGA – $\neq 60\text{ mm}$ ($k=0,36\text{ W/m}^2\text{K}$)

Moduł rozbudowy komór :

dla komór fermentacyjno –chłodniczych

TYP CHAGA – $n \times 575\text{ mm}$

Drzwi :

Drzwi z przezroczystymi bezpiecznymi okienkami.

Drzwi jednoskrzydłowe , dwuskrzydłowe lub dwuskrzydłowe przelotowe.

Drzwi nakładkowe o wymiarach w świetle przejścia:

950 x 2 060 mm - jednoskrzydłowe

2 100 x 2 060 mm - dwuskrzydłowe

Wygląd zewnętrzny :

Pokrycie z blach kwasoodpornych AISI 304 szlifowanych / mazerowanych.

Wszystkie komory posiadają atest PZH .

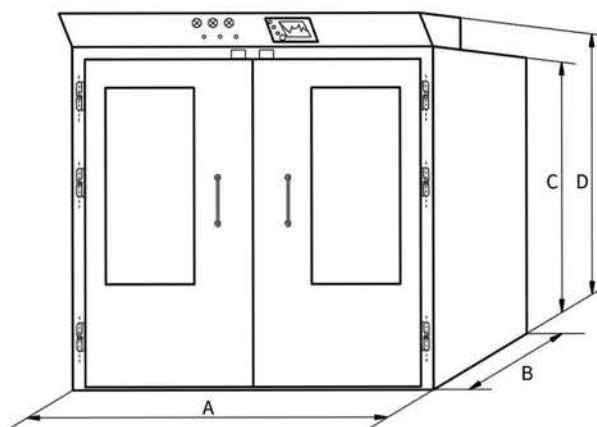
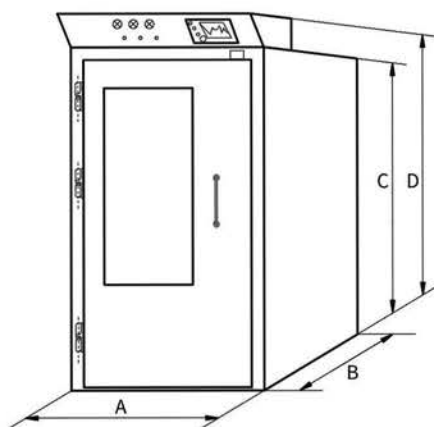
URZĄDZENIA GAROWNICZO - CHŁODNICZE

Niezawodne urządzenia zapewniające optymalne warunki z możliwością precyzyjnej regulacji temperatury oraz wilgotności wewnątrz komór. Nasze urządzenia zapewniają równomierny rozkład parametrów w całej kubaturze komory.

Całość sterowana poprzez sterownik PLC z intuicyjnym menu.

MONTAŻ

Poprzez serwis producenta , zapewniona opieka gwarancyjna i pogwarancyjna



Typ	Wymiary zewnętrzne [mm]				Ilość wózków 600x800 mm [szt.]
	A	B	C	D	
Chaga-1	1150	1270	2160	2360	1
Chaga-2	1150	1845	2160	2360	2
Chaga-4	1150	3570	2160	2360	4

Typ	Wymiary zewnętrzne [mm]				Ilość wózków 600x800 mm [szt.]
	A	B	C	D	
Chaga-6	1725	2995	2160	2360	6
Chaga-6+	2300	2995	2160	2360	6
Chaga-8	2300	3570	2160	2360	8