



Infrabaker R&D equipment

Description technique

FACILE À UTILISER – MOBILE – AUTONOME – PARFAIT POUR LA R&D – DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS

INFRARED TECHNOLOGY

Infrabaker présente une nouvelle façon de découvrir la technologie IR pour l'industrie alimentaire.

Electrique :

Voltage : 3x400 VAC (480 VAC)
Fréquence : 50 Hz (60 Hz)
Puissance : 24 kW (41 kW avec chauffe dessus/dessous)
Connexion : 63 A, 3 P+PE, 380-415VAC (480-500VAC)

Mécanique :

Longueur : 2700mm
Largeur : 1120mm
Hauteur : 1330mm
Poids : 540 Kg
Matériaux utilisés : SST 304/316/plastiques

Largeur de transfert effective : 400 mm
Hauteur de transfert effective : 200 mm
Surface chauffée : 400 x 850 mm
Dimensions maximales du produit : 400 x 200 mm (LxH)
Dimensions minimum du produit : fonction du type de tapis
Hauteur de chargement : 990 mm
Hauteur de déchargement : 990 mm

Vitesse tapis : 1-9 m/min
Alimentation en air : 700 m³/h
Extraction de l'air : 1000 m³/h

Utilités :

Conso. eau : min. 10 l/h
Connexion eau : 3/8 inch ou Ø 11 mm, 2-10 bar
Connexion extraction air : Ø 110 mm

Différentes configurations :

Blocs IR : haut et/ou bas
Émetteurs : ondes courtes ou ondes moyennes
Convoyeur : à rouleaux, ou différents types de mailles

Description :

L'unité R&D d'Infrabaker est une solution parfaite pour découvrir la technologie IR pour l'industrie alimentaire. C'est un four IR autonome, facile à utiliser pour tester en cuisson toutes sortes de produits alimentaires avec le chauffage IR, la coloration, le dégivrage... Selon votre produit, il existe différents types de configurations. Impliquant des éléments chauffant IR supérieurs et/ou inférieurs, la différence de longueur d'onde des émetteurs utilisés et 3 types de convoyeurs différents.



C/O Wegra NV
Lieven Gevaertlaan 8
3900 Overpelt, Belgium
Phone: +32 (0) 11 80 88 80
Email: info@infrabaker.com
Website: www.infrabaker.com