

ΨΥΚΤΗΣ ΝΕΡΟΥ 200 lt./h WATER COOLER 200 lt./h

τύπος type:

CO-200



Clivanexport

ΨΥΚΤΗΣ ΝΕΡΟΥ 200 lt./h (τύπος CO-200)

Η σύγχρονη αρτοποιία με την λειτουργία των ταχυζυμωτηρίων απαιτεί τη χρήση νερού σε χαμηλή θερμοκρασία -παγωμένου- για την παρασκευή ποιοτικά αναβαθμισμένων προϊόντων αρτοποιίας.

Η Clivanexport στην προσπάθεια της να καλύψει όλες τις ανάγκες του σύγχρονου αρτοποιού, προχώρησε στην κατασκευή ψύκτη νερού συνεχούς ροής με δυνατότητα παραγωγής 200 lt./h παγωμένου νερού από θερμοκρασία 22°C σε θερμοκρασία 3°C με θερμοκρασία περιβάλλοντος 30°C.

Όταν οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος και εισόδου νερού αυξηθούν τότε αναλογικά απαιτείται και περισσότερος χρόνος για την ψύξη του νερού στην επιλεχθείσα θερμοκρασία (3°C).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Η φιλοσοφία κατασκευής του ψύκτη είναι πρωτοποριακή και στηρίζεται στην ψύξη του νερού σε τέσσερα στάδια.
- Λειτουργεί με την πίεση του δικτύου ύδρευσης και δεν απαιτείται αντλία για την παροχή του νερού.
- Φέρει αυτόματο ηλεκτρονικό δοσομετρητή, όπου με την τοποθέτηση των απαιτούμενων λίτρων προς χρήση, επιτυγχάνεται η ακριβή ποσότητα νερού που χρειάζεται για την παρασκευή της ζύμης.
- Φέρει επίσης ηλεκτρονικό θερμοστάτη για την ρύθμιση θερμοκρασίας του νερού.
- Βρύση παροχής νερού στο μπροστινό μέρος του ψύκτη.
- Στηρίζεται σε τέσσερις τροχούς για μικρή μετατόπισή του όταν χρειαστεί.
- Έχει δυνατότητα σύνδεσης και με δεύτερο ψύκτη εν σειρά για μεγαλύτερη ζήτηση ποσότητας παγωμένου νερού.
- Ανοξείδωτη κατασκευή με μόνωση από διογκωμένη πολουρεθάνη.

WATER COOLER 200 lt./h (type CO-200)

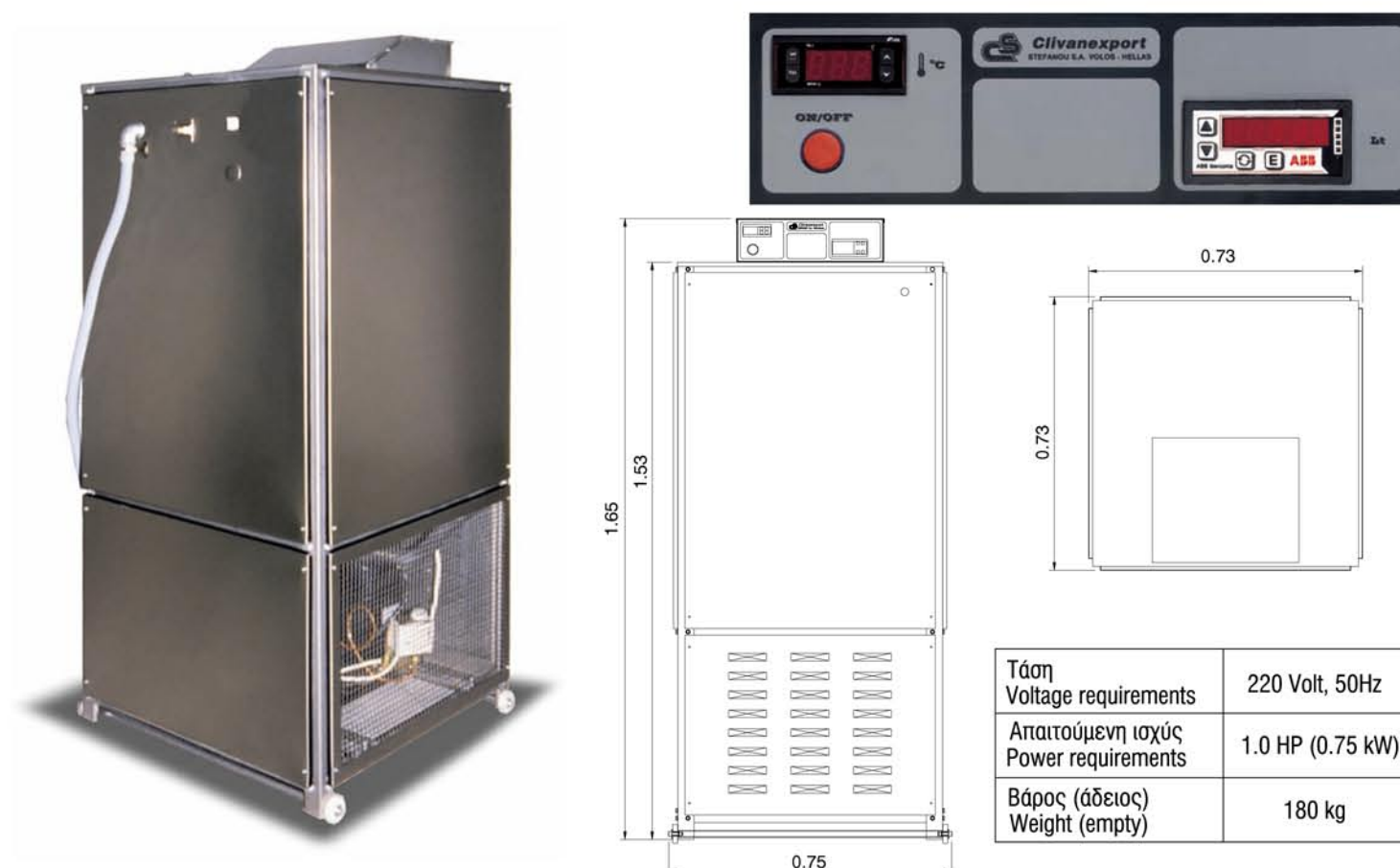
In the contemporary baking field with the use of Spiral Mixers the use of cool water (low temperature water) is demanded for the production of high quality bakery products.

Clivanexport in an effort to cover all the needs of the modern baker has moved ahead with the construction of its own water cooler.

It has a continuing flow and the capability to produce 200 lt./h. cooling water from a temperature of 22 °C down to a temperature of 3 °C at an environment temperature of 30 °C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- The design and construction of the cooler is pioneering and it depends on the cooling of water in four stages.
- * It works with the pressure of the water main supply and therefore does not need a pump.
- It has an automatic dosing counter, at which the operator can set the exact quantity of cooling water required (in liters) for the production of the dough.
- It has an electronic thermostat for the adjustment of the water temperature.
- Faucet allowance for water in the front of the cooler.
- It stands on four wheels for movement when necessary.
- It can also be connected with a second cooler for a larger amount of cooling water.
- Stainless steel construction with insulation from distended polyurethane.



e-mail: info@clivanexport.gr
http://www.clivanexport.gr



Clivanexport



ISO 9001:2008



ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOU S.A.
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262