

### FLEXIBLE

- Cuisson au four, rôtissage, à la vapeur ou mixte
- Contrôle du temps, température, humidité et de la vitesse du ventilateur
- Sélection de recettes multiples
- Convoyeur et tailles des machines personnalisés

### RENTABLE

- Récupération des pertes et amélioration du rendement
- Contrôle du rendement critique
- Efficacité énergétique
- Système continu

### NETTOYABLE

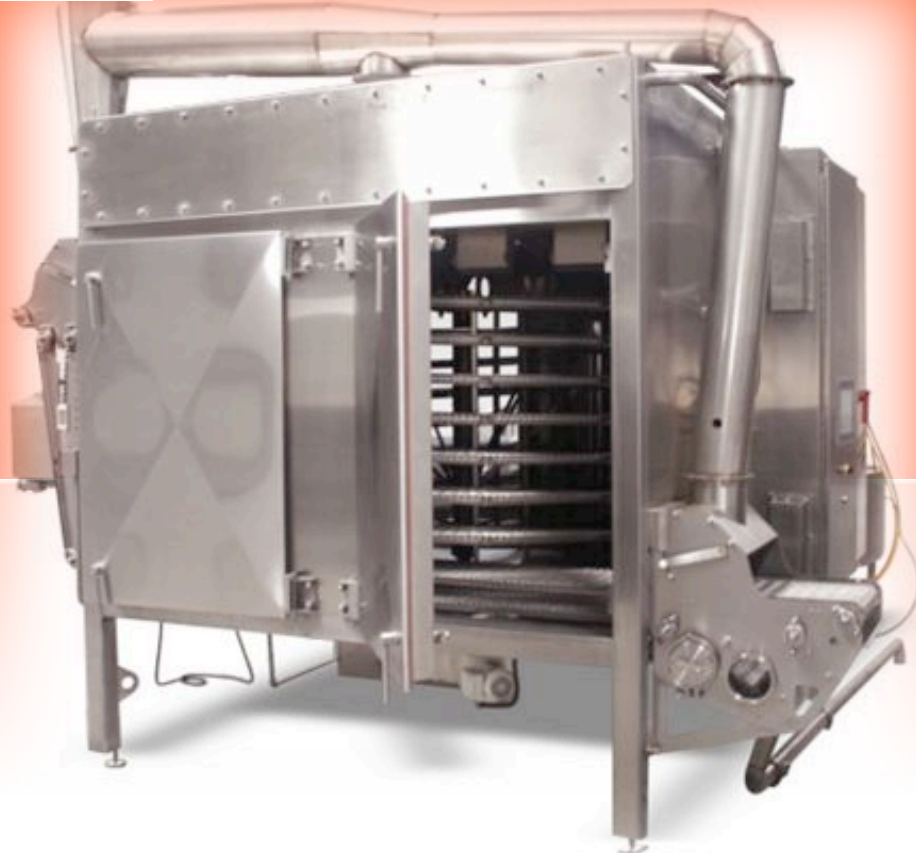
- Nettoyage automatique du convoyeur
- Système C.I.P.
- Sol et vidange inclinés
- Approuvé par la conception sanitaire AMI

### EFFICACE

- Échangeur de chaleur intégré
- Commande de thyristor
- Versions gaz ou électriques
- Chambre complètement isolée

### FIABLE

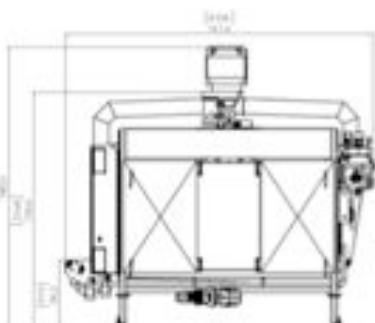
- Construction de calibre 14 (304)
- Tapis, transmission, arbres, moteurs en acier inoxydable
- Fait aux États-Unis, approuvé par CE, Référencé en UL
- Support Ethernet



**Dimensions: 8'x12'x13' (2.4x3.6x4m)**  
**Largeur de Tapis: 15.75" (400 mm)**  
**Flux de production: 500-1,000 kg/hr**

#### CRITÈRES DE SERVICE DE LA MACHINE:

<b>ELECTRIQUE</b>	USA – 480VAC, 250 AMP, 3PH, 60 Hz AUS – 415 VAC, 290 AMP, 3PH, 50 Hz EUR – 380 VAC, 315 AMP, 3PH, 50 Hz
<b>DRAINS</b>	OVERFLOW – 3.0 INCH (75mm) SANITARY
<b>VAPEUR</b>	3/4 NPT (20mm) INLET 600 LBS/HR @ 40 psi (270 kg/hr @2.8 mbar)
<b>EXTRACTION</b>	15 INCH (381mm) OUTLET (Optional Fan & Duct) UP TO 2000 CFM (60m <sup>3</sup> /min) TOTAL
<b>EAU</b>	1/2 NPT (12mm) INLET 60 GPH (225 liter/hr)



### Unitherm U.S.

502 Industrial Road  
Bristow, Ok 74010, USA  
Téléphone: +1.918.367.0197

### Unitherm Europe

Limmelderweg 4 6222PB  
Maastricht, the Netherlands  
Téléphone: +31(0)433.529.300

Consultez les vidéos de démonstration des produits ici [www.unithermfoodsystems.com](http://www.unithermfoodsystems.com)

