



CZEKOLADA

KONSERWATORY Z KONTROLOWANĄ WILGOTNOŚCIĄ



K-2

02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)

tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96

fax: 0-22 846 25 34

e-mail: k-2@k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

iRiNOX

Czekolada: esencja smaku

Robienie wyrobów z czekolady jest prawdziwą sztuką. Mistrzowie, którzy ją poznali, tworzą „dzieła”, zadawalające nawet najbardziej wybredne podniebienia. Jednak aby utrzymać uzyskany efekt przez dłuższy czas, cukiernik potrzebuje doskonale skutecznych urządzeń. Doświadczenie IRINOX w zakresie urządzeń chłodniczych jest pomocą dla wszystkich cukierników, którzy dążą do połączenia sztuki i sukcesu!

IRINOX

NIEZASTĄPIONY PARTNER



Jakość która trwa

Mistrz Cukierniczy wie, że wyroby czekoladowe, aby mogły być przechowywane przez dłuższy czas wymagają stałej temperatury $+14/+15^{\circ}\text{C}$ jak również niskiego stopnia wilgotności (40 - 50 %).

Nowa linia KONSERWATORÓW Z KONTROLOWANĄ WILGOTNOŚCIĄ, STWORZONA PRZEZ IRINOX spełnia te wymagania.

Jest to seria niezawodnych maszyn, zaawansowanych technologicznie. Ich wytrzymałość i niezawodność, a także modułowa konstrukcja powodują, że konserwatory IRINOX są niezbędne w każdej cukierni wytwarzającej wyroby z czekolady.

Celem systemów chłodzenia IRINOX jest poprawienie jakości przechowywania.

Dodatkowe zalety

Kiedy produkcja czekolady spada tak jak to ma miejsce latem SYSTEM STOŁÓW I KONSERWATORÓW Z KONTROLOWANĄ WILGOTNOŚCIĄ IRINOX wciąż może pracować. Dzięki podwójnemu systemowi chłodzenia mogą być chłodniami (konserwatorami) o temperaturze $+2/+4^{\circ}\text{C}$ i wilgotności wahającej się pomiędzy 70-80 % (idealnej dla świeżych wyrobów cukierniczych), tak więc są wykorzystywane przez cały rok.

1

k-2[®]
od 1981 r.

K-2

02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)

tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96

fax: 0-22 846 25 34

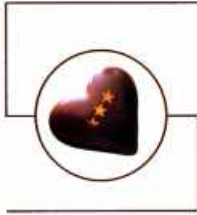
e-mail: k-2@k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

KONSERWATORY Z KONTROLOWANĄ WILGOTNOŚCIĄ

MODEL	DRZWI	POJEMNOŚĆ	WYMIARY	NAPIĘCIE	MOC
TP 20 C	2	20 blach 400x600	dł. 1530 x gł. 800 x h 850	220 V	420 W
TP 30 C	3	30 blach 400x600	dł. 2055 x gł. 800 x h 850	220 V	550 W
TP 40 C	4	40 blach 400x600	dł. 2580 x gł. 800 x h 850	220 V	680 W
CP 40 C	2 (moduł)	80 blach 400x600	dł. 900 x gł. 1200 x h 2370	220 V	1900 W



Gama produktów o pojemności od 20 do 80 blach o wymiarach 400x600.

Wszystkie spełniają wymagania cukierników i są dostępne zarówno jako stoły z wbudowanymi konserwatorami i jako pionowe, modułowe chłodnie (konserwatory).



TP 20 C



TP 30 C



TP 40 C



CP 40 C



Specjalne podziękowania dla Danilo Freguja za kreację i dla Cristian Beduschi za jego czekoladowe wyroby.

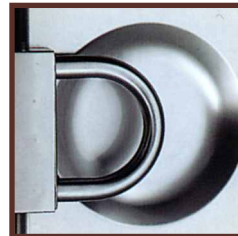
iRiNOX



Zaokrąglone kąty wewnętrzne.



Stopień wilgotności od 40 do 80 %.



Całkowicie wykonane ze stali kwasoodpornej.



Pośredni obieg powietrza.