

ZORILNICA ZA SUHOMESNE PROIZVODE

Zorilnica je namenjena zorenju suhomestnatih izdelkov v vseh fazah zorenja ali pa se uporabi kot hladilnica za izdelke.

TEHNIČNE KARAKTERISTIKE

Zorilnica je izdelana iz poliuretanskih panelov, kaširanih s cinkano in nato barvano pločevino v sivi barvi (kot hladilnica). Spoji so kovičeni in silikonizirani, vrata so krilna hladilniška, na tleh je pohodni panel. Celotna izvedba je pralna.

Tip Z100 - za cca 100 kg izdelkov, dimenzije 115 x 90 x 230 cm H

Tip Z300 - za cca 300 kg izdelkov, dimenzije 115 x 230 x 230 cm H

Območje delovanja in priključki:

- Vlaga od 60 - 90 % RH
- Teperatura od 4 -25 °C
- Napajalna napetost 220 V/10A
- Voda se dozira ročno v vlažilec

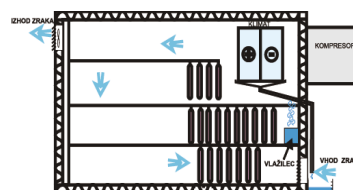
Delovanje:

- Naprava vzdržuje željeno klimo v zorilnici in sicer:
- Hladi ali greje
 - Suši ali navlažuje
 - Prezračuje z zunanjim zrakom
 - Vrta notranji zrak

Vse skupaj krmili mikroprocesor, ki stalno prikazuje trenutno vlago in temperaturo v zorilnici in pokaže, katera faza delovanja je trenutno v funkciji.

Kot dodatna opcija se lahko vgradi:

- Antibakterijska UVC svetilka (proti plesni)
- Regulacija vrtljajev notranjega ventilatorja
- Voziček za izdelke



Hladilni sistem omogoča hlajenje in sušenje, ogrevanje je izvedeno z elektro grelci. Voda odtaka v obliki kondenza. Vlaženje je izvedeno z ultrazvočnim vlažilcem, ki proizvaja hladno meglo. Voda se dodaja ročno.

V primeru uporabe kot hladilnica, se vlažilec odklopi, ter nastavi željena temperatura.

Obešanje izdelkov in čas zorenja:

Tipske verzije koristijo palice za obešanje L=100 cm. Palice niso standardno v ponudbi. Kot opcija pa se lahko izdelava voziček za izdelke v inox ali cinkani verziji. Povprečen čas zorenja je odvisen od vrste mesa, ovitka, premera izdelkov, intenzivnost sušenja... Čas zorenja za premere salam do fi 50 z umetnim ovitkom je 5 - 8 tednov.