

# ARMOIRE DE SECHAGE

## POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette armoire permet le séchage (ressuyage) de petits fromages lactiques, des fromages de chèvre, de pâtes molles.

Cela permet le bon développement de la flore de surface du fromage après démoulage.



*Photos non contractuelles*

## DETAILS TECHNIQUES

Dimensions (mm)			Poids (kg)
Longueur	Largeur	Hauteur	
750	750	1 864	140

### Armoire de séchage

- En mode séchoir, réglée de 15°C à 17°C, 70 % d'hygrométrie
- Equipée d'un hygromètre et d'une résistance de séchage.
- Prévues pour 160 fromages lactiques de 100 g par 24 h ou 40 camemberts de 250 g par 24 h.
- 583 litres
- 10 grilles inox GN2/1 (650 x 530 mm)
- Refroidissement ventilé
- Pieds en acier inox réglables
- Alimentation 230 V / Puissance absorbée 400 W
- Evacuation des condensats du trop plein par tuyau flexible (prévoir une évacuation)
- Système d'évacuation des eaux de nettoyage

### Précautions d'utilisation

- Remplissage partiel journalier de l'ordre de 2 ou 3 grilles pour respecter l'équilibre

