

Wędzarnie Gazowe **ADA WG**

Wędzarnie gazowe ADA WG zbudowane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, co gwarantuje trwałość i solidność wykonania urządzeń, a także wygodę ich użytkowania nawet w niesprzyjających warunkach. Komory wędzarnicze produkcji ADA Gastrogaz serii WG1 są urządzeniami przeznaczonymi głównie do wędzenia ryb obsuszonych w stanie surowym. Natomiast wędzarnie ADA WG2 idealnie nadadzą się do wędzenia wędlin, np. kielbas, szynki, boczku, czy też drobiu.

Konstrukcja wędzarni gazowych ADA zapewnia zamknięty obieg dymu wędzarniczego, co powoduje równomierne wędzenie wszystkich produktów. W komorze wędzarniczej znajdują się liczne ruszty i haki, których pozycję można ustalać według własnych potrzeb. Dzięki zastosowaniu specjalnej szuflady na wióry wędzarnicze uzyskuje się pożądany dym, z kolei misa na tłuszcz pomaga w utrzymaniu wnętrza urządzenia w czystości. Kontrola temperatury wewnątrz komór wędzarniczych odbywa się za pomocą termometru znajdującego się w drzwiach urządzenia.

W komorze wędzarniczej ADA WG1 na dwóch poziomach zamocowane są wieszaki służące do wieszania na nich produktów do wędzenia. Z kolei wędzarnia ADA WG2 przystosowana jest do rozmieszczenia produktów do wędzenia na czterech poziomach. Możliwa jest personalizacja i zmodyfikowanie parametrów technicznych wędzarni wedle życzenia Klienta.



Specyfikacja techniczna Wędzarni Gazowych

	<i>ADA WG1</i>	<i>ADA WG2</i>
Moc cieplna [kW]	4	9,4
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,38	0,75
Zużycie gazu E [m³/h]	0,42	0,98
Wielkość wsadu [kg]	12	20
Wymiary [mm]	500 x 400 x 1900	640 x 640 x 1900
Wymiary wew. komory [mm]	360 x 390 x 1150	560 x 560 x 1220
Masa [kg]	76	93

