

MATURATION & QUALITÉ CONSTANTES DANS LE CLIMAT PRÉFÉRÉ

L'unique armoire de maturation de fromage démontable avec un refroidissement à eau respectueux de l'environnement, entre par toutes les portes.

Générer un climat artificiel, sur un espace minimal, pour être indépendant de la météo et des saisons. Produire une qualité toujours constante.

L'armoire KRS-2 offre de l'espace pour pas moins de 700 kg de fromage est mise en service en un tour de main. Acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur. Aucun élément sous tension à l'intérieur de l'armoire. L'élément de refroidissement à l'intérieur est en une matière plastique antibactérienne et résistant aux acides. Thermomètre bien lisible de l'extérieur intégré, pour contrôler la température ambiante. Aucune alimentation ou évacuation d'eau n'est requise.

Une seule prise Schuko 230 Volt requise pour l'alimentation en courant. Très faible consommation de courant, seulement 120 Watt/h env. Le refroidisseur à eau peut être posé également indépendamment de l'armoire de maturation. Une pose séparée évitera la diffusion de la chaleur du refroidisseur à eau dans la salle de pose qui fonctionne le plus souvent aussi comme local de travail. L'eau froide est pompée dans l'intérieur de l'armoire de maturation par voie de tuyaux flexibles bien isolés agencés dans un circuit fermé.

Les échelles en acier inoxydables installées sur le côté sont dotées d'inserts en matière plastique de qualité alimentaire. Elles se déplacent ainsi silencieusement et sans résistance. Il est possible d'utiliser 13 grilles ou tablettes à insérer en même temps.

Un chariot à claies peut être utilisé en alternative. Une production flexible est réalisable à l'aide d'une solution modulaire (à boîtes).

La cuve de fond fournie, les échelles latérales amovibles et l'élément de refroidissement mobile, l'intérieur peut être nettoyé complètement et en toute simplicité, avec quelques gestes seulement. Cela permet la production de différents types de fromage dans la même armoire.

L'armoire de maturation de fromage a été mise au point et perfectionnée pour la fabrication en série en coopération avec l'école professionnelle agricole « Alt-Grottenhof Graz (Autriche) et la société KKT-Lackner.

Des instituts spécialisés reconnus en Autriche, comme Rotholz à Tyrol, Klessheim à Salzbourg ou Oranienburg en Allemagne font appel à nos armoires. Une flexibilité maximale à un prix modeste et une qualité irréprochable!



LACKNER
KÄLTE | KLIMA | TECHNIK

Florian Grögerstrasse 1 | 9020 Klagenfurt
Tel: +43 463 59 00 33 | office@kkt-lackner.at
www.kkt-lackner.at

LACKNER
KLIMA - REIFE - ANLAGEN

Armoire de Maturation DE FROMAGE

KRS-2 K/M



KRS-2 K

KRS-2 M

Disponible en deux tailles et
en plusieurs variantes.

à partir de **€ 5.692,-**
Prix hors TVA 20 %

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

ARMOIRE

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

KRS-2 K (groupe latéral) 800 / 805 / 1.770 mm L/P/H
(agrégat en haut) 2.170 mm H

KRS-2 M (groupe latéral) 1.030 / 945 / 1.950 mm L/P/H
(Aggrégat oben) 2.350 mm H

VOLUME NET ENV.

KRS-2 K env. 880 litres
KRS-2 M env. 1530 litres

PORTE

Installation à gauche ou à droite, au choix avec une porte vitrée.

PANNEAUX ISOLANTS AVEC FOND

Intérieur et extérieur en acier inoxydable CNS DIN 1.4301

PIEDS

Réglables

AGENCEMENT INTÉRIEUR

Refroidisseur en matière plastique antibactérienne et résistant aux acides + cuve de fond

CONDENSAT

Vaporisation à l'intérieur de l'armoire

ACCESSOIRES EN ACIER INOXYDABLE 1.4301

Grille à poser	KRS-2 K	665 x 595 mm L x P
	KRS-2 M	907 x 715 mm L x P

Cuve intermédiaire, cartouche de chauffage électrique selon liste de prix/formulaire de commande

MADE IN AUSTRIA 

**PREMIÈRE QUALITÉ DE
KKT-LACKNER GMBH**

L'ARMOIRE DE MATURATION DE FROMAGE

Utiliser l'**ARMOIRE DE MATURATION DE FROMAGE** pour faire maturer et stocker ou affiner toutes les sortes de fromage.

NOUVEAUTÉ : La température et l'**humidité relative** (supérieure à 90 %) constantes sont réalisées moyennant une technique de refroidissement spécialement développée chez nous (**conditions climatiques** d'une cave de roche).

Aucune humidification de l'air supplémentaire requise.

1 m² d'espace environ suffit pour produire **700 kg de fromage à partir de 7 000 litres de lait.**

COMMANDE

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Panneau de commande facile à opérer, intégré dans le refroidisseur à eau, avec grand affichage LED et clavier. Commutateur Marche/Arrêt

PERFORMANCE

TEMPÉRATURE

Réglable de +8° C à +17° C, (avec cartouche de chauffage +25 °C) consultation par thermomètre

HUMIDITÉ RELATIVE

supérieure à 90 %

REFROIDISSEMENT

Refroidisseur monobloc haute performance, agent de refroidissement R 134a / 250 g, performance de refroidissement 272 W / VT-10°

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

1/230 Volt, 50 Hz, fiche Schuko

PUISSANCE CONSOMMÉE EN MOYENNE

Environ 120 Watt

PACK DE PRODUIT UNIQUE

- ✓ Sans maintenance
- ✓ Commande de précision
- ✓ Fonctionnement
- ✓ Livraison désassemblée pour
- ✓ Montage par le client, sur palette
- ✓ Assemblage sans outil
- ✓ Commande simple
- ✓ Haut degré de rendement
- ✓ Facile à nettoyer
- ✓ Technique prête à être branchée

