

# TECHNISCHE DATEN

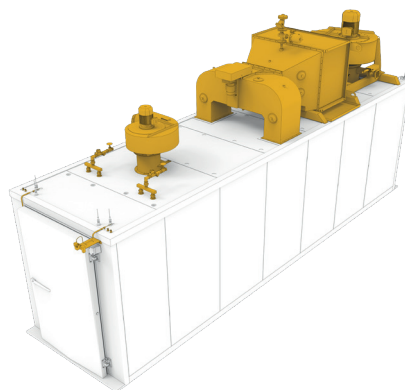


Abb.1 1-reihig

MASCHINE	WAGEN- ZAHL	AUßENMAßE				INNENMAßE	
		LÄNGE (mm)	BREITE (mm)	TIEFE (mm)	HÖHE INKL. MASCHINE (mm)	EFFEKTIVE BREITE x LÄNGE (mm)	EFFEKTIVE STELLFLÄ- CHE (m <sup>2</sup> )
1-REIHIG	2	2.413	1.920/1.750	1.466	3.170/3.320; 3.780/3.930	2.100 x 1.025	2,2
	3	3.468	1.920/1.750	1.267	3.224 ; 3.654	3.150 x 1.025	3,2
	4	4.523	1.920/1.750	1.603	3.266 ; 3.932	4.200 x 1.025	4,3
	5	5.578	1.920/1.750	-	3.910	5.250 x 1.025	5,4
	6	6.633	1.920/1.750	-	3.921/4.069	6.300 x 1.025	6,5
	8	8.747	1.920/1.750	-	4.095/4.241	8.400 x 1.025	8,6
2-REIHIG	6	3.468	3.300	1.384	3.411 ; 3.910	3.150 x 2.050	6,5
	8	4.523	3.300	1.531	3.411 ; 4.080	4.200 x 2.050	8,6
	12	6.633	3.300	-	4.230	6.300 x 2.050	12,9

**HINWEISE:**

- Weitere Größen und Ausführungen auf Anfrage
- Hinter den Anlagen in ein Serviceeingang von ca. 800mm erforderlich

Eine optimale wirtschaftliche Auslastung des Potentials unserer Anlagen kann durch den Einsatz unserer weltweit operierenden Fachberater erreicht werden. Sprechen Sie uns gerne an:

**VETEC ANLAGENBAU GMBH**

Karoline-Herschel-Straße 2  
27283 Verden · Deutschland

T +49 4231 777-7  
F +49 4231 777-868

vertrieb@vetec-anlagenbau.de  
www.vetec-anlagenbau.de

Version 1.0 2023  
Technische Änderungen vorbehalten  
©Marketing

# AEROMAT COOK POWER



Der **AEROMAT COOK POWER** ist die größere Alternative des **AEROMAT COOK**. Durch die Möglichkeit Ihr Produkt noch enger hängend oder liegend zu kochen, eignet er sich für die Veredelung von z.B. Kochschinken oder Brühwurst auf Rauchwagen in besonders großen Produktionen.

# BENEFITS

1. SEHR GUTE ENERGIEEFFIZIENZ
2. ABSOLUTE GLEICHMÄSSIGKEIT DER PROZESSE & PRODUKTE
3. BESTECHENDE QUALITÄT
4. HERVORRAGENDE HYGIENE



## STRÖMUNGSTECHNISCHE VERHÄLTNISSE

Um ein Spitzenprodukt in gleichbleibender Qualität in kürzester Zeit zu produzieren, müssen in der Kammer an jeder Stelle die gleichen klimatischen und strömungstechnischen Bedingungen herrschen.

Der Radialventilator wälzt das gesamte Kammerolumen mehrmals pro Minute in prozessangepassten Intervallen um und garantiert so, dass stets ein perfektes Produkt in gleichbleibender Qualität das Ergebnis ist. Zusätzlich sorgt das bewährte Wechselklappensystem für eine dynamische Luftzirkulation am Produkt, wodurch eine höhere Gleichmäßigkeit erzielt wird.

Optional eignet sich der AEROMAT<sup>COOK POWER</sup> auch zur Produktkühlung mittels Dusche, aber auch zum Pasteurisieren vakuumverpackter Ware.

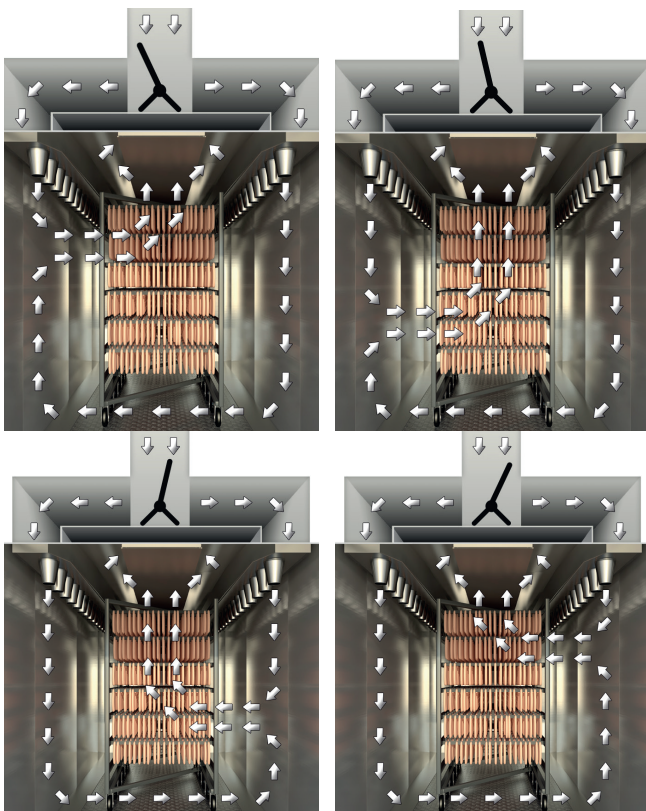
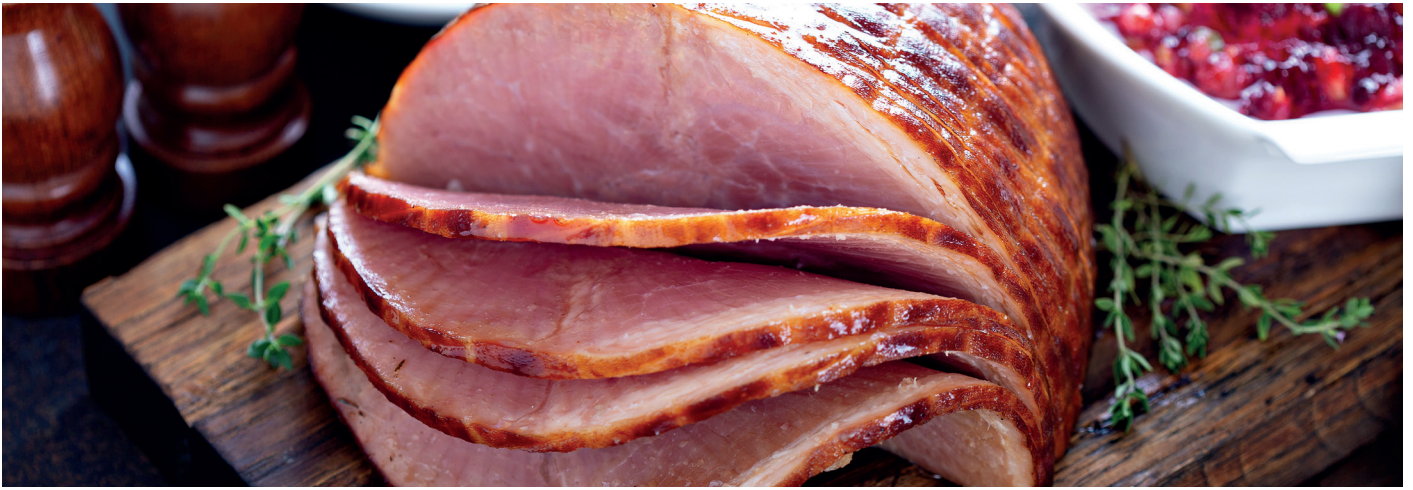


Abb. VETEC ANLAGENBAU Wechselklappe

Information,  
QR Code:





## OPTIONEN



### ART DES KÜHLMEDIUMS

Die Anlage kann wahlweise für die Kühlmedien Ammoniak, Frigen oder Glykol ausgelegt werden.



### VOLLAUTOMATISCHES CIP-SYSTEM

Die vollautomatische zentrale Reinigung mit Drehdüsen in der Kammer erzielt beste Hygiene. Optional ist eine Schaumpumpe erhältlich.



### MICROMAT ANALYZER

Komplexe Produktionsprozesse und weitläufig verteilte Anlagenkomponenten werden auf eine für den Bediener sichere und komfortable Gesamtübersicht reduziert.



### ETHERNET CONNECTION

Per Email werden Meldungen an einen definierten Emailverteiler verschickt.



### TÜRARIANTEN

Für unterschiedliche Anforderungen bieten wir eine vollautomatische Hebe-Senktür, das Rolltor oder eine Tür im Transit-Design.

Ein automatischer Türöffner sorgt für eine Belüftung der Kammer nach dem Prozess und für das Abfließen des Wassers aus dem Anlagenhaus.



### AUTOM. HÄNGEWAGENTRANSPORT

Als Option zum automatischen Transport mit bodenfahrbaren Wagen, bieten wir den automatischen Hängewagentransport.



### AUTOMATISCHER BODENTRANSPORT

Durch den automatischen Bodentransport und das Transit Design, haben Sie die Möglichkeit Ihren AEROMAT weitgehend zu automatisieren.



### KALTWASSER-ZIRKULATIONSSYSTEM

Ein energiesparendes Recyclingsystem für verpackte Produkte in wasserundurchlässigem Darm, bei dem kaltes Duschwasser aufbereitet und dem Prozess wieder zugeführt wird.