

**Kontrollierter und
wiederholbarer Prozess**



SCHRANK ZUR FERMENTATION / KÄSEREIFUNG OZF 700 und 1400 / OZS 700 und 1400

- ✓ KONTROLLIERTE TEMPERATUR- UND FEUCHTIGKEITSSCHRÄNKE
- ✓ WIEDERHOLBARE REIFUNG/GÄRUNG
- ✓ EINFACHE BEDIENUNG
- ✓ PROGRAMMIERBARE STEUERUNG
- ✓ KEINE VORKENNTNISSE ERFORDERLICH
- ✓ 1 SCHRANK FÜR ALLES: KÜHLUNG/FERMENTATION/REIFUNG

MIM
Meierhofer Inox

OZF: für Joghurt-Fermentation

700 und 1400

Im Schrank wird der **Fermentationsprozess** zwischen 5°C bis 45°C geregelt und kontrolliert durchgeführt. Die Steuerung gewährleistet die Wiederholung der programmierbaren Prozessen mit einer Anschlussleistung von 230V / 50Hz.

Benötigen Sie mehr Regale - Bestellen Sie einfach zusätzlich - so viele, wie Sie benötigen.

EIGENSCHAFTEN:

- Temperaturbereich: 5°C - 45°C
- Elektronischer Thermostat zur Steuerung der Heizung und Kühlung
- Zeitschaltuhr für die zeitliche Steuerung des Gärprozesses
- Kühlsystem in Monoblock-Ausführung oben am Schrank
- Dynamische Kühlung
- Selbstverriegelnde Tür mit Magnetdichtung
- Verdampfung des Kondenswassers
- Nivellierbeine



OZS: für Käse-Reifung

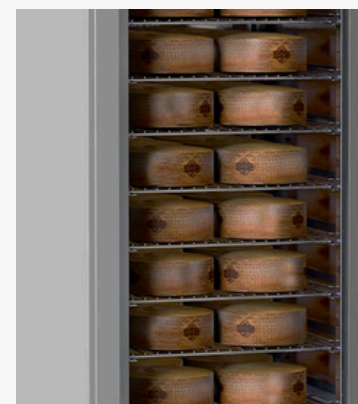
700 und 1400

Im Schrank wird der **Käsereifungsprozess** zwischen 5°C bis 45°C geregelt und kontrolliert durchgeführt. Die Steuerung gewährleistet die Wiederholung der programmierbaren Prozessen mit einer Anschlussleistung von 230V / 50Hz.

Benötigen Sie mehr Regale - Bestellen Sie einfach zusätzlich - so viele, wie Sie benötigen.

EIGENSCHAFTEN

- Temperaturbereich: 5°C - 45°C
- Elektronischer Thermostat zur Kühlungsregelung
- Elektronische Feuchtigkeitsregelung (50-95% Luftfeuchtigkeit)
- Kühlsystem in Monoblock-Version an der Oberseite des Gehäuses
- Dynamische Kühlung
- 60 mm Polyurethan-Isolierung
- Selbstverriegelnde Tür mit Magnetdichtung
- Nivellierbeine
- Mit optionalem Luftbefeuchter



DETAILS:

Typ	Abmessungen (mm)			Anzahl Regale enthalten	Max. Anzahl der Regale (120mm Abstand)	Max. Produkt im Schrank
	Länge	Breite	Höhe			
OZF/OZS 700	710	800	2050/2100	4	10	100l / 50kg
OZF/OZS 1400	1420	800	2050/2100	8	20	200l / 100kg

Individuelle massgeschneiderte Lösungen

www.shop.inoxmontagen.ch

Meierhofer Inox AG
 Hilagstrasse 20
 CH-8360 Eschlikon
meierhofer-maschinen.ch
info@inoxmontagen.ch
 T +41 71 966 70 10



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support