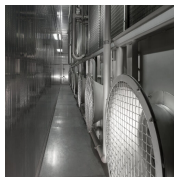


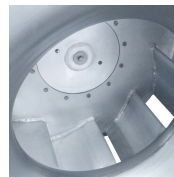


Die Ferguson ener-freeze[®] FFV 3 ist die ultimative Kühl- und Gefrieranlage mit innovativer Luftströmungstechnik für gleichmäßiges Tiefkühlen verschiedener Kartoffelprodukte und -formen (Stangen, Würfel, Ecken). Beibehaltung einer hohen Produktqualität bei langem Produktionszyklus ohne Abtauen.

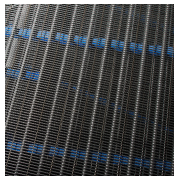
VORTEILE



Bestmögliche Qualität des Endprodukts dank gleichmäßigem Tiefkühlverfahren.



Eine geringere Leistungsaufnahme pro Tonne des Produktes bedeutet mehr Energieeinsparungen.



Flexibler Betrieb für mehrere Produktarten.



Langer Produktionszyklus ohne Abtauen.

STANDARDAUSSTATTUNG

- Neues und hocheffizientes Lüfter-Design mit Regelung der Luftgeschwindigkeit für gleichmäßige Strömungsverteilung
- Mehrere Förderbänder
- Einzigartiges Evaporator-Design mit Graten und Kältemittelversorgung
- Optimiertes Vorkühler-Design

ANWENDUNGEN

- Pommes Frites

SPEZIFIKATIONEN

Ferguson ener-freeze [®] FFV 3			
Modellname	FFV 18	FFV 23	FFV 35
Umsetzung	Standard für Pommes Frites 10 x 10 mm (0,39 x 0,39 Zoll)		
Nennkapazität 1000 kg / 2205 lb/h	5 bis 20	5 bis 25	8 bis 35
Tunnelhöhe mm (Zoll)	4500 (177)	5100 (201)	7000 (276)
Tunnelbreite mm (Zoll)	5600 (221)	6050 (238)	7600 (299)
Förderbandbreite mm (Zoll)	1800 (71)	2250 (89)	3500 (138)

*Alle obigen Spezifikationen können sich ändern und je nach Produkt variieren, bitte bei Aufgabe Ihrer Bestellung bestätigen.