



Die Florigo conti-pro^{PC} 3 ist eine innovativ gestaltete Anlage zum kontinuierlichen Frittieren von Chips mit der patentierten opti-flow[®]-Technologie. Opti-flow[®] optimiert den Öl- und Produktfluss und sorgt somit für eine gleichbleibend hohe Qualität. Beseitigt zu Beginn des Frittierprozesses 99 % der Toträume im Zyklon und verringert den Ausschuss beim Produktfluss um bis zu 2 bis 3 %. Dank Mehrfluss-Öleinspritzung und automatischer Temperaturregelung ermöglicht die Florigo conti-pro^{PC} 3 die vollständige Kontrolle über den Frittierprozess und sorgt somit für eine gleichbleibende Textur und Qualität der Kartoffelchips.

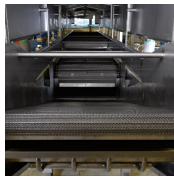
VORTEILE



Ermöglicht laminaren Ölfluss und trägt zum gleichmäßigen Frittieren aller Kartoffelchips bei. Dies bedeutet weniger Acrylamidbildung und beseitigt Rückstände vom Boden der Fritteuse, was in einer längeren Lebensdauer des Öls und gleichbleibender Produktqualität resultiert.



Verhindert Produktbruch sowie Ablagerungen in der Anlage und sorgt somit für weniger Ausschuss nach dem Frittieren und eine längere Lebensdauer des Öls.



Die Kartoffelscheiben absorbieren weniger überschüssiges Öl und das Endprodukt wird gesünder dank weniger Acrylamidbildung.



Kürzere Reinigungszeit ohne Ölrückstände nach der Entleerung der Fritteuse.



Geringeres Risiko von Störungen, Stillstand, Lecks und Ausfällen dank minimaler Schweißnähte.

STANDARD AUSSTATTUNG

- Patentierte Opti-Flow-Technologie
- Produkttransportsystem mit
Stahlfederdichtung
- Einzigartig und langlebig konstruierter
Frittierkessel mit abgerundeten Ecken
und abgeschrägtem Boden
- Mehrfluss-Öleinspritzung
- Mehrfachantrieb im Bereich des
Strömungsrad
- Automatische Temperaturregelung
- Kontinuierliche Ölfiltration durch den
Bandfilter
- Stufenloser Ölstandsregler
- Automatische Haubenhubvorrichtung
- Isolierte Haube mit Auffangbehälter für
Kondenswasser
- Integrierte Kondenswasserrinne
- Lager mit Abstandhalter
- Zugang zum Bereich unter der Fritteuse
- Internes Reinigungssystem (CIP) mit in
der Haube verborgenen Rohren
- Betriebssystem mit Touchscreen
- Überarbeiteter Ölauslass
- Öltank

OPTIONALE FUNKTIONEN

- Integriertes Entfettungsband
- Papierfiltersystem
- Pumpen mit variabler
Geschwindigkeit
- Doppelwärmetauscher
- Ölkühler

ANWENDUNGEN

- Snacks

SPEZIFIKATIONEN

| Florigo conti-pro® PC 3 | | | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Modellname | BAC-MF 0320 | BAC-MF 0590 | BAC-MF 1020 | BAC-MF 1370 | BAC-MF 1940 | BAC-MF 2790 |
| Produktionsleistung Fritteuse kg/h (lb/h) | 300 (660) | 600 (1300) | 1000 (2200) | 1500 (3300) | 2000 (4400) | 3000 (6600) |
| Transportsystem, Produktnettobreite mm (Zoll) | 600 (24) | 900 (35) | 1200 (47) | 1500 (59) | 1800 (71) | 2250 (89) |
| Länge mm (Zoll) | 8525 (336) | 9825 (387) | 11775 (464) | 12425 (489) | 14050 (553) | 15675 (617) |
| Breite mm (Zoll) | 1735 (68) | 2035 (80) | 2335 (92) | 2635 (104) | 2935 (116) | 3385 (133) |
| Höhe mm (Zoll) | 2325 (92) | 2350 (93) | 2375 (94) | 2400 (95) | 2425 (96) | 2465/97) |

| Frittieröl-Bandfilter (voller Durchfluss) | | | | | | |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Modellname | FB 0300 HM | FB 0500 HM | FB 0750 HM | FB 1000 HM | FB 1250 HM | FB 1500 HM |
| Nettbreite Transportsystem mm (Zoll) | 260 (10) | 460 (18) | 710 (28) | 960 (38) | 1210 (48) | 1460 (57) |
| Länge mm (Zoll) | 1800 (71) | | | | | |
| Breite mm (Zoll) | 1030 (41) | 1230 (48) | 1480 (58) | 1730 (68) | 1980 (78) | 2230 (88) |
| Höhe mm (Zoll) | 2235 (92) | | | | | |

| Frittieröl – Thermoöl-Wärmetauscher | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Modellname | VWV 0875 BT | VWV 1700 BT | VWV 2825 BT | VWV 4225 BT | VWV 5650 BT | VWV 8500 BT |
| Leistung Einzelwärmetauscher kW (PS) | 875 (1173) | 1700 (2280) | 2825 (3790) | 4225 (5670) | 5650 (7580) | 8500 (11400) |

| Papierfilter (optional) | | |
|--------------------------------------|-------------------|------------|
| Modellname | FBP 45 | FBP 80 |
| Länge mm (Zoll) | 2150 (85) | 3200 (126) |
| Breite mm (Zoll) | 900 (35) | 1435 (57) |
| Höhe mm (Zoll) | 1575 (62) | 1415 (56) |
| Öffluss max. m ³ /h (cfm) | 4,5 (2,65) | 8 (4,71) |
| Filterweite (Mikrometer) | 120–200 (0,1–0,2) | |

| Fritteuse mit integriertem Entfettungsband (optional) | | | | | | |
|---|-------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Modellname | BAC-MF 0320 | BAC-MF 0590 | BAC-MF 1020/OVB | BAC-MF 1370/OVB | BAC-MF 1940/OVB | BAC-MF 2790/OVB |
| Länge mm (Zoll) | N/A | N/A | 14025 (552) | 14675 (578) | 16300 (642) | 17925 (706) |
| Breite mm (Zoll) | N/A | N/A | 2172 (86) | 2472 (97) | 2772 (109) | 3222 (127) |
| Höhe mm (Zoll) | N/A | N/A | 2375 (94) | 2400 (95) | 2425 (96) | 2465 (97) |

| Frittieröl – Thermoöl-Wärmetauscher (optional) | | | | | | |
|--|-----|-----|----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| Modellname | N/A | N/A | VWV 2825/925 BT | VWV 4225/1400 BT | VWV 5650/1875 BT | VWV 8500/2825 BT |
| Leistung Doppelwärmetauscher kW (PS) | N/A | N/A | 2825/925 (3788/1240) | 4225/1400 (5670/1880) | 5650/1875 (7580/2515) | 8500/2825 (11400/3790) |

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

WENN SIE ERFAHREN MÖCHTEN, WIE SIE UNDIHRTEAM DAS BESTE AUS IHRENTNA-LÖSUNGEN HERAUSHOLEN KÖNNEN, WENN SIE SICH GERNE AN UNS

TNA Australia Pty Ltd, 24 Carter Street, Sydney Olympic Park NSW 2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnaolutions.com info@tnaolutions.com