



Die Florigo conti-pro^{PEL} 3 ist die ultimative Fritteuse für Pellets und Spezialprodukte. Sie eignet sich für eine Vielzahl unterschiedlicher Pellet- und Produktformen und nutzt ein hocheffizientes Frittierverfahren. Dieses innovative Verfahren beinhaltet drei Förderbänder: Das erste Band transportiert das Produkt, das zweite dreht das Produkt zum Entfernen von Öl und das dritte ermöglicht das Abtropfen des noch verbleibenden Öls. Dadurch wird das Produkt gleichmäßig transportiert und frittiert, was den Ölverbrauch reduziert und höchstmögliche Qualität gewährleistet.

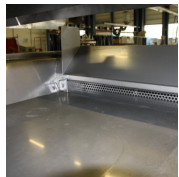
VORTEILE



Frittiert eine Vielzahl unterschiedlicher Pellet-Typen.



Innovative Funktionen ermöglichen einen gleichmäßigen Produktfluss in der Fritteuse.



Hervorragende Produktqualität und weniger Ausschuss durch gleichmäßiges Frittieren.



Schneller, einfacher und sicherer Betrieb sowie Programmierung verschiedener Rezepte.

STANDARDAUSSTATTUNG

- Steuerung der Retentionszeit – Anpassung je nach Pellet-Typ
- Verschiedene Produktzuführsysteme
- Öleinspritzkassette
- Betriebssystem mit Touchscreen
- Kontinuierliche Ölfiltration durch Trommelfilter
- Ölkreislauf
- Wärmetauscher
- Niederhalteband
- Abzugsförderer
- Integrierte Entfettungsbänder
- Integriertes Reinigungssystem

OPTIONALE-FUNKTIONEN

- Öltank
- Öldemister in Auspuffanlage der Fritteuse

ANWENDUNGEN

- Snacks

SPEZIFIKATIONEN

Florigo conti-pro® PEL_3								
Modellname	Nominalkapazität kg/h (lb/h)	Frittierzeiten (s)	externes Erdgasheizgerät kW (PS)	Ölkreislauf	Frittierzeit <10-20 sec	vormontiertes Ölkreislaufsystem	Feinfiltration bei vollem Durchfluss im Trommelfilter	Thermoölheizung
SP200	200 (440)	8-20	50 (67)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP300	300 (660)		75 (101)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP400	400 (880)		100 (134)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP500	500 (1100)		125 (168)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP650	650 (1400)		165 (221)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP800	800 (1770)		200 (268)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP1000	1000 (2200)		250 (335)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP1200	1200 (2645)		300 (402)	standardmäßig	standardmäßig	optional	standardmäßig	optional
SP1200 +	>1200 (2645)			standardmäßig	optional	optional	standardmäßig	optional

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

WENN SIE ERFAHREN MÖCHTEN, WIE SIE UNDIHR TEAM 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 tnasolutions.com info@tnasolutions.com