



Die FOODesign batch-pro® 12 frittiert eine große Bandbreite an Gemüsechips, darunter Kartoffeln, Bananen, Taro und Kochbananen. Dank ihres hocheffizienten Wärmetauschers mit Spiralrohren ermöglicht die FOODesign batch-pro® 12 direktes Befeuern mit verbesserter Effizienz und niedrigeren Betriebskosten. Das fortschrittliche Frittersystem beinhaltet außerdem eine dreistufige Ölfiltration, die für eine längere Lebensdauer des Öls sorgt und die Produktkonsistenz bewahrt. Ein von beiden Seiten angetriebenes automatisches Rührwerk beseitigt Überlagerungen und verhindert Beschädigungen am Fördersystem.

VORTEILE



Mithilfe des einzigartigen und hocheffizienten Heizsystems mit individuellem Spiralrohr werden die Kosten für Gas gesenkt und die Umwelt geschont, da die Anlage über 20 % weniger Gas als andere Technologien benötigt und somit weit weniger Hitze in die Atmosphäre abgibt.



Dank Aufrechterhaltung einer gleichmäßigen Ölqualität durch Herausfiltern von Schadstoff erzeugenden Partikeln und Verwendung großer Oberflächen zum langsamen Erhitzen des Öls muss weniger Öl entsorgt und ersetzt werden.



Das innovative und überdimensionale Heizsystem ermöglicht eine enge Prozesssteuerung und eine besonders flexible Umsetzung unterschiedlicher Rezepte.



Entwickelt für eine lange Lebensdauer bei geringem Wartungsaufwand.

STANDARD AUSSTATTUNG

- Hochglanzpoliertes, einfaches Brenner-Spiralrohr aus Edelstahl
- Massive Rührzinken aus PTFE (Teflon)
- Doppelantrieb für querlaufende Rührbewegung
- Motorisiertes Hubsystem für Dampfhaube mit synchronisierter Mechanik und integrierten Reinigungsdüsen
- Vollständig umschlossener Brenner zum Betrieb mit Erdgas oder Propan/Flüssiggas
- Isoliertes Fritteusengehäuse mit schräg geformten sowie innen und außen geschweißten Edelstahlabschnitten
- Förderschnecke und Sedimentförderer aus Edelstahl
- Abzugsförderer aus Edelstahl mit steilem Winkel (39 Grad)
- Vorfilter (Band) mit >5 mm (0,2 Zoll) Filtration
- Zentrifugalabscheider aus Edelstahl mit einer Kapazität von 950 L/min (250 gal/min)
- Füllstandskontrollpumpe mit voll einstellbaren Füllstandssensoren und werkzeugloser Demontage zum Reinigen
- Stauförderer zum Entölen
- Automatisches Scheibenschneiden
- NEMA 4X/IP 65 Bedienfeld und Touchscreen mit 430 mm Bilddiagonale (17 Zoll)

OPTIONALE FUNKTIONEN

- Dampf-Demister-Modul aus Edelstahl
- Edelstahlabdeckungen für Verbrennungsanlage
- Bandfilter mit 60 Mikrometer Porengröße

ANWENDUNGEN

- Snacks

SPEZIFIKATIONEN

| FOODesign batch-pro® 12 | | | | | |
|---|------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Modellname | BP-150 | BP-275 | BP-320 | | |
| Produktionsleistung Fritteuse kg/h (lb/h) | 150 (375~400) | 275 (550~600) | 320 (700) | | |
| Maximale Leistung Brenner kW (PS) (mil. BTUH) | 528 (1,8) | | 1055 (3,6) | | |
| Abmessungen der Anlage (mit Scheibenzuführanlage, motorisierter Haube, ohne Filter, Stauförderer, Trichterwaage und Förderband) | Länge mm (Zoll) | 6570 (259) | 8400 (331) | 10230 (403) | |
| | Breite mm (Zoll) | 2600 (101) | Breite Abzugsförderer m (Zoll) | 1400 (55) | |
| | | elektrische Leistung kVA | 31,2 | Rührzeit Material | PTFE (Teflon® massiv) |

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 GERNAHUNGS

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