



Die FOODesign immerso-cook® 16 ist die ultimative und flexible Lösung für kontinuierliches Frittieren. Sie eignet sich für Kartoffelchips, Pellets extrudierte Snacks, Tortilla-Chips, Nüsse, tiefgekühlte Vorspeisen, Fleisch Meeresfrüchte, Geflügel und eine Vielzahl anderer Lebensmittelprodukte. Die FOODesign immerso-cook® 16 lässt sich mit einer Reihe interner Förderer-Konfigurationen vollständig anpassen und verfügt über ein internes System für direktes Befeuern oder eine externe Wärmequelle. Darüber hinaus bietet sie ein hocheffizientes Ölfilter-System.

VORTEILE



Spart Gas und ist somit umweltfreundlich, denn durch direktes Befeuern benötigt sie über 20 % weniger Gas als andere Technologien und gibt weniger Wärme in die Atmosphäre ab.



Entwickelt für eine lange Lebensdauer bei geringem Wartungsaufwand.



In vielen Anlagen von der USDA zugelassen.

STANDARDAUSSTATTUNG

- Modulare Heiztechnikauswahl: direktes Befeuern, Wärmetauscher oder mit Thermoflüssigkeit
- Innovative Module mit dauerhafter Ölfilterung für jede Anwendung
- Modulare Fördertechnik mit bewährten Designs für wenig aufnahmefähige, stark aufnahmefähige und Übergangsprodukte
- Hoch belastbares und pflegeleichtes Edelstahlkonzept
- Benutzerfreundliche, intuitive, einfache und leistungsstarke Steuertechnik
- An die Anwendung angepasste Fritteusengröße und Konzept für geringen Ölverbrauch bei möglichst hoher Langlebigkeit des Öls

OPTIONALE-FUNKTIONEN

- Motorisierte Vorfiltereinheit
- Zentrifugalabscheider
- Bandfilter
- Heißölpumpe
- Beutelfilter

ANWENDUNGEN

- Nüsse
- Snacks
- Fleisch & Geflügel

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