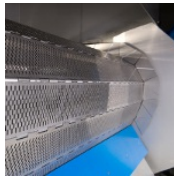




Ferguson accura-dry[®] BD 3は、揚げ工程の前にポテトから水分を除去する究極の乾燥設備です。この機械は、製品が最終段階でもおいしい食感を保ち、さらに保持時間と油を加熱する時間を短縮することで生産能力を向上させます。衛生的な構造の Ferguson accura-dry[®] BD 3は、清掃時間をほとんど必要とせず、ダウンタイムを最小限におさえることで、生産能力を改善できます。Florigo conti-pro[®] FF 3との組み合わせ利用が可能です。

メリット



均一な乾燥工程



異なる温度設定で、好みの乾燥加工を指定可能



エネルギー高効率



短時間の清掃で終わる衛生的な構造

標準仕様

- 特殊スロット設計のプレートベルト。
- 新鮮な空気を製品の流れにそって吹き付けます。
- 蒸気を使った熱源。
- 各セクションに対し、ひとつの新鮮な空気の引き込み口を設置。
- CIPを使った開放的で手の届きやすい構造。
- モジュール設計
- ステンレス実装(ファン、ポンプ、ドライブ、弁、ベアリング、ベルトは除く)

オプション仕様

- フライヤーからの熱回収を使った熱源。

アプリケーション

- フライドポテト

仕様

Ferguson accura-dry [®] BD 3								
型名	FBD 2000	FBD 2500			FBD 3000			
容量 kg/hr (lbs/hr)	3000-30000 (6614-66139)							
ベルト幅 mm (in)	2000 (79)	2500 (98)			3000 (118)			
モジュール数	2	2-3	4-7	6-11	8-14	10-19	12-23	15-28
各モジュールの長さ mm (in)	1900 (75)	2200 (87)						
total width mm (in)	4080 (160)	4580 (180)			5080 (200)			

上記の仕様は予告なく変更されたり、製品によって異なる場合があります。発注時に改めてご確認ください。

さらなる詳細が必要な場合、またtnaのソリューションをお客様のチームで最^大限活用^していただくために、ぜひ当社にご連絡ください。

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