



Florigo hydro-clear[®] OMB 3は、フライ工程の前にスライスしたポテトの上部と下部から水分を取り除き、スライスが重ならないようにするための究極のソリューションです。脱水によりFlorigo hydro-clear[®] OMB 3は油を加熱し温度を維持するために必要な時間を削減でき、フライヤーのエネルギー消費量を節約します。

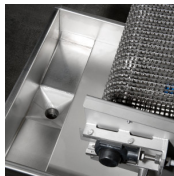
メリット



フライヤーに入る水の量を制御



製品表面に適量の水分を残します。



フライヤー内の製品量にもとづき、フライヤー容量を増やすか、エネルギー消費量を下げます。



標準仕様

- ポテトスライスから水を除去するためのエアナイフ。
- 高速ベルトコンベヤで、スライスポテトの1層分をフライヤーに投入します。
- ステンレス実装(ファン、ポンプ、ドライブ、弁、ベアリング、ベルトを除く)

オプション仕様

- 水分分離システムを備えたダブルファン空気循環
- スティック製品用脱水ベルト

アプリケーション

- スナック

仕様

Florigo hydro-clear [®] OWB 3						
型名	OWB 2300-06	OWB 2300-08	OWB 2300-10	OWB 2300-13	OWB 2300-16	OWB 2300-20
容量 kg/hr (lbs/hr)	1040 (2293)	2075 (4575)	3450 (7606)	5185 (11431)	6915 (15245)	10370 (22862)
脱水ベルト kW (hp)	0.55 (0.7)					
エアナイフ kW (hp)	3 (4)					
長さ mm (in)	2850 (112)					
幅 mm (in)	1100 (43)	1300 (51)	1500 (59)	1750 (69)	2100 (83)	2500 (98)
高さ mm (in)	2350 (93)					

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[○]限活[□]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 NSW2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnasolutions.com info@tnasolutions.com