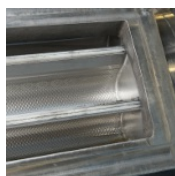


真空連続フライヤーシステム



Florigo vac-pro[®] 3は、市場の製品のうち最も革新的なフライヤーシステムの一つで、脂肪含有率の低い根菜や果物など様々なフライ食品を生産する時の選択肢を提供します。Florigo vac-pro[®] 3は、食品を低温でフライし油の吸収を抑えるので、脂肪含有率が低くなることはもちろん、砂糖の分量に関係なくアクリルアミドの形成を低減します。より健康的で自然な色、味、食感の製品に仕上がります。

メリット



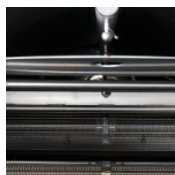
自動化された連続真空原理により、製品品質の一貫性を維持、省エネ設計を実現、さらに一人のオペレーターでの操作が可能です。



無酸素、低温の環境で、油の品質が長持ちします。



フライ工程で蒸気を発生させないため、工場周辺で揚げ物独特のにおいが発生しません。



砂糖の含有量に関係なく、アクリルアミドの形成を低く抑えているため、健康的な製品になります。



あまり品質の良くない生の原材料でも、販売に適した高品質の製品が作れます。

標準仕様

- ローター式インフィードシステムおよび真空排出ロック
- 真空システム: 潤滑油容器つきポンプ、エアフィルター、液化装置、オイル曇り取り、結露水収集タンク
- 排出ロック
- オイル循環システム: ポンプ、熱交換器、オイルフィルター
- 温度および圧力制御

オプション仕様

- オイル保管容器

アプリケーション

- スナック

仕様

Florigo vac-pro® 3					
アプリケーション	ポテトチップス		野菜チップス	ポテトスティック	
フライ生産容量 kg/hr (lbs/hr)	100-500 (220-1100)	1500 (3300)	250 (550)	350 (770)	1100 (2400)
構成	1段階	2段階	1段階	1段階	2段階
アプリケーションサイズ mm (in)	1.2 (0.05)	1.2 (0.05)	2.5 (0.1)	6×6 (0.24×0.24)	2×2 (0.08×0.08)
下側ベルト	標準	—	標準	標準	標準
フローホイール	標準	標準	標準	—	標準
イマージョンベルト	標準	標準	標準	標準	標準
ベルト付きアウトフィードシステム	標準	標準	標準	標準	標準
真空圧 mbar	100 (オプション35)				
脱脂	—	—	オプション	オプション	—

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良限活用させていただくために、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