



FOODesign batch-pr® 12は、ジャガイモ、タロ、バナナ、プランテンの実など幅広い野菜に対応したフライシステムです。高効率、蛇行熱交換器チューブを特徴とするFOODesign batch-pr® 12は、効率がアップし稼働コストを下げた直火加熱システムです。フライヤーの先進システムは、高速かつ油の寿命を延ばし製品の均一性を維持することに貢献する3段階のフィルターを備えています。ラック置きや搬送システムへのダメージを防ぐよう、両側から駆動する自動スターラーもついています。

メリット



他の技術と比較して、天然ガスの使用量を20%以上削減し、環境保護にも貢献、独自の高効率、シングル蛇行熱交換システムの利用で、外気への放熱量も大幅に削減しています。



汚れの元となるゴミをフィルターで除去することで油の一定品質を保ち廃棄が不要で、油は大きな表面積を使いゆっくり加熱します。



革新的な大型加熱システムにより、厳しいプロセス管理とレシピへの柔軟な対応が可能になっています。



簡単なメンテナンスで長期間使える設計です。

標準仕様

- 鏡面仕上げステンレス製シングル蛇行加熱チューブ
- スターラーの先端は硬質PTFE (テフロン)製
- 横向きにかき混ぜるためのデュアル駆動**
- 同期する機械的駆動と一体型CIPノズル付きの電動スチームフード持ち上げシステム**
- 天然ガス、プロパンまたはLPGに対応した全体にカバーのついたヒーター
- 横方向に形成・はんだ付けされたステンレス部分、内側と外側を半田付けした絶縁フレイヤーボディ
- ステンレス製の沈殿物用ベルトとオーガー**
- 鋭角(36度)の排出角度をつけたステンレス製の排出ベルト
- 5mm(0.2")以下の大きさのかけらをフィルターするプリフィルター、ベルトタイプ
- 950L/分(250gal/分)の容量を持つステンレス製の遠心分離機**
- 60µm以下の大きさの粒子のベルトフィルター
- 完全に調整可能なレベルセンサーがついたレベルコントロールポンプと、清掃時の取り外しにはツール不要。
- 堆積物オイル抜きコンベヤー**
- 自動スライシングシステム
- NAMA 4X/IP65取得の430mm (17インチ)タッチスクリーン付きのコントロールパネル

*BP-150対象外 **BP-150のオプション

オプション仕様

- ステンレス製スチームデミスターモジュール*

*BP-150対象外

アプリケーション

- スナック

仕様

FOODesign batch-pro® 12				
型名		BP-150	BP-275	BP-320
フライヤー出力容量 kg/hr (lbs/hr)		150 (375~400)	275 (550~600)	320 (700)
ヒーター最大電力 kW (hp) (mil. BTUH)		528 (1.8)	1055 (3.6)	
ヒーターチューブ径 mm (in)		100 (4)	150 (6)	
システム寸法 (スライスフィードシステム、電動フード、フィルター、堆積物コンベヤー付き)	長さ mm (in)	10262 (404)	12916 (509)	14478 (570)
	幅 mm (in)	3868 (152.3)		
排出コンベヤーベルト幅 m (in)		1400 (55)		
電力 kVA		31.2		
原材料かきまぜ		PTFE (テフロン®、硬質)		

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 NSW2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnasolutions.com info@tnasolutions.com