



Florigo conti-pro<sup>PEL</sup> 3 – идеальная система для обжарки гранулированных и специальных продуктов различной формы с использованием высокоэффективного процесса обжарки. Данный инновационный процесс выполняется на трёхленточной системе: первый ленточный транспортёр транспортирует продукт, второй – переворачивает его для удаления масла, а на третьем удаляется любое оставшееся масло. В результате ваш продукт равномерно перемещается и обжаривается, сокращается расход масла и обеспечивается максимально возможное качество продукта.

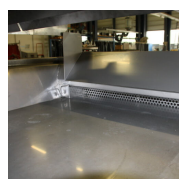
## ПРЕИМУЩЕСТВА



Можно обжаривать широкий диапазон гранулированных продуктов.



Инновационные элементы обеспечивают равномерный поток продукта в жарочном аппарате.



Отличное качество продукта благодаря равномерной обжарке, в результате чего также сокращаются потери масла.



Быстрое, лёгкое и безопасное управление системой с одновременной возможностью программирования различных рецептов продукции.

## СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- Регулирование времени выдержки – регулировка в зависимости от типа поддона
- Различные системы подачи продукта
- Модуль впрыска масла
- Система управления с сенсорным экраном
- Непрерывная фильтрация масла через барабанный фильтр
- Система циркуляции масла
- Теплообменник
- Погружная лента
- Разгрузочная лента
- Встроенные ленточные транспортёры для обезжиривания
- Встроенная система безразборной мойки
- Резервуар хранения масла
- Маслоуловитель в выпускной линии жарочного аппарата

## ПРИМЕНЕНИЕ

- снеки

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Florigo conti-pro® PEL-3								
название модели	номинальная производительность, кг/ч (фунтов/ч)	время жарки (с)	мощность внешнего подогревателя на природном газе, кВт (л. с.)	система циркуляции масла	время жарки <10-20 sec	блочная система циркуляции масла	полнопоточная тонкая фильтрация с использованием барабанного фильтра	подогреватель масла-теплоносителя
SP200	200 (440)	8-20	50 (67)	стандартное исполнение	по заказу	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP300	300 (660)		75 (101)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP400	400 (880)		100 (134)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP500	500 (1100)		125 (168)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP650	650 (1400)		165 (221)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	стандартное исполнение
SP800	800 (1770)		200 (268)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP1000	1000 (2200)		250 (335)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP1200	1200 (2645)		300 (402)	стандартное исполнение	стандартное исполнение	по заказу	стандартное исполнение	по заказу
SP1200 +	>1200 (2645)			стандартное исполнение	по заказу	по заказу	стандартное исполнение	по заказу

\*Все приведённые выше технические характеристики могут изменяться и отличаться для различных продуктов. Просьба проверять технические характеристики во время размещения заказа.

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, ЧТОБЫ УЗНАТЬ, КАК ВЫ И ВАША КОМАНДА МОЖЕТЕ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕШЕНИЯ КОМПАНИИ TNA

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