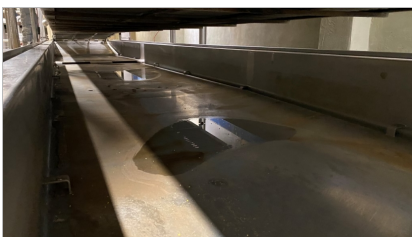
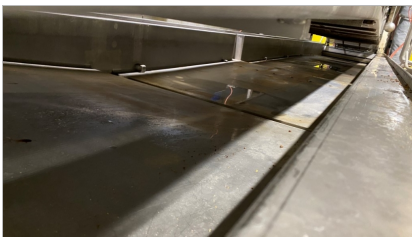
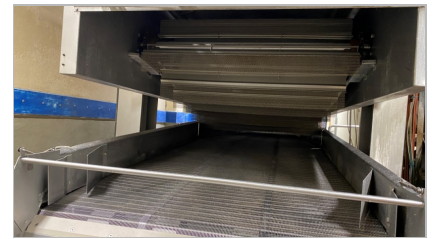
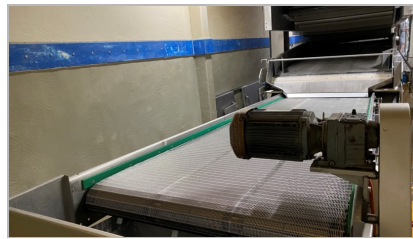
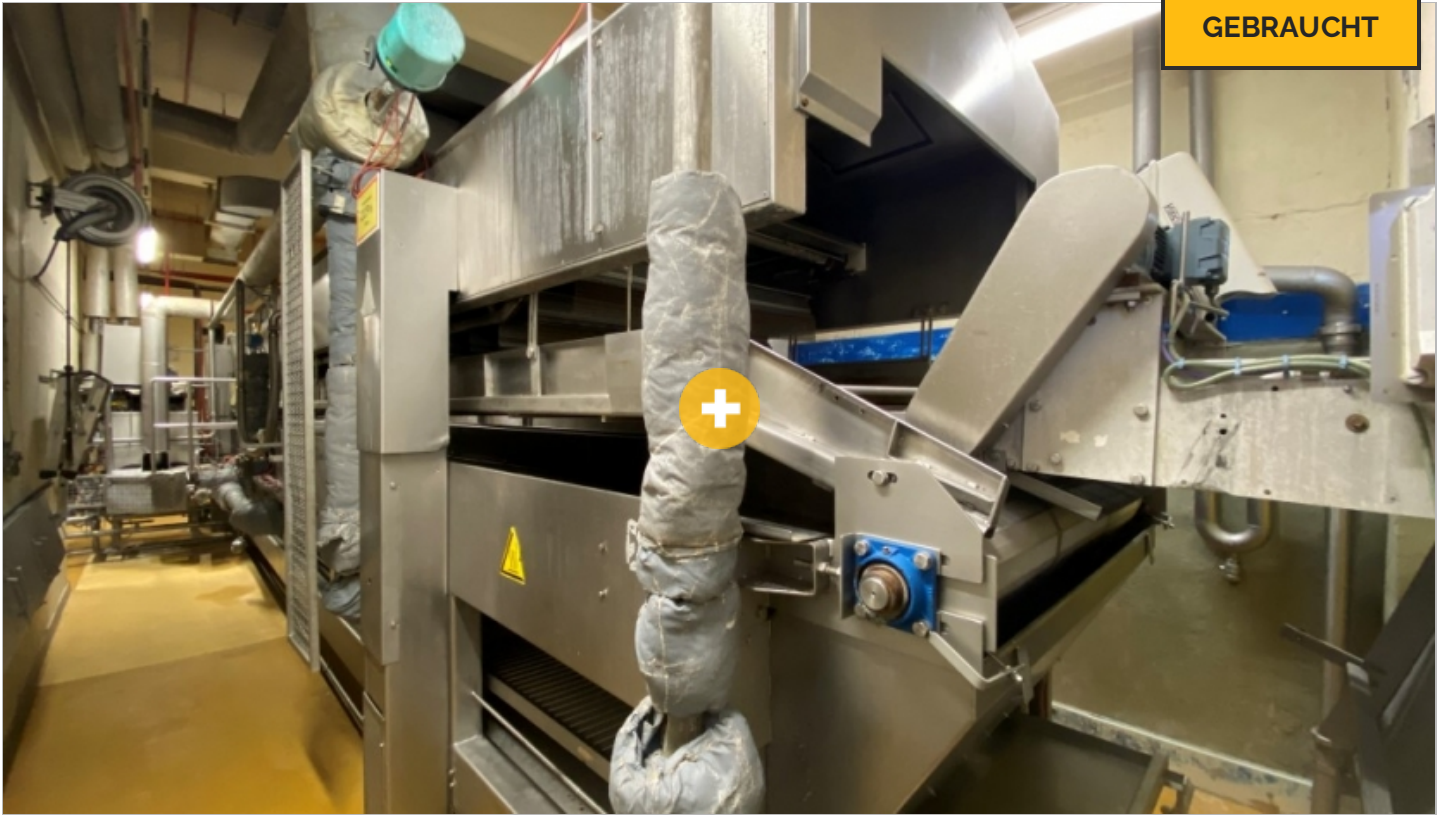


GEBRAUCHT



BRATANLAGE "FLORIGO"

- Zonal Flow Prinzip: 3-Punkt-Öflussregelung
- in hohem Masse geeignet für Kartoffelspezialitäten: Nusskartoffeln, Rösti, Kartoffelzapfen, Kroketten, Kartoffelkräpfen, Herzoginkartoffeln, Pommes frites,...
- Nettobandbreite ± 1.400 mm
- Nettobandlänge ± 9.000 mm
- Externer Wärmetauscher: Nicht enthalten
- Elektromechanischer Haubenlift
- Maschenweite 3mm (Edelstahl-Drahtösenband)
- Ölstandskontrolle
- Produkthöhe max.: ± 120 mm
- Einlaufhöhe: ± 1.650 mm
- Auslaufhöhe: ± 1.500 mm
- Höhenverstellbares Oberband mit Mitnehmern
- CIP-geeignet
- Brandschutzgeeignet
- Inspektionsluken an der Haubenoberseite
- Isolierte Haube
- 1 Abluftkamin
- Abmessungen (L x B x H): 12.500 x 2.580 x 2.470 mm (geschlossene Stellung, Haubenoberseite, ohne Absaugung)

Filterstation mit Bandfilter

- Ölpumpe Cornell 5RB-F16K
- 35 m³/h,
- Öltemperatur 180°C
- 37 kW, 1.482 U/min
- 400V-50Hz
- IE3-CoS, 0,83 %
- Abmessungen (L x B x H): 3.200 x 2.300 x 2.000 mm

+

Blackmer NP3F Pumpe zum Entleeren der Fritteuse

- SEW 3 kW
- 220 – 400 V
- 258 U/min
- 50 Hz, 6,2
- A IE2-CoS 0,82 %

Interested? Contact us!

phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com