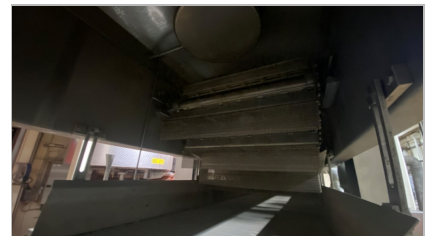


VENDU



FRITEUSE "SPOMASZ" TYPE ST-256

- hautement apte pour les spécialités de pommes de terre : pommes noisettes, pommes parisiennes, rösti, croquettes, pommes dauphines, pommes duchesses, frites, pellets, noix, snacks,...
- largeur du convoyeur ± 900 mm
- longueur utile ± 6.000 mm

- fond à double paroi possible pour travailler avec de la graisse ou de l'huile
- trappes d'inspection sur le capot
- complètement isolé
- convoyeur supérieure avec l'entraîneurs
- convient pour système de lavage "CIP"
- apte Système de détection incendie
- système élévatrice électromécanique (pour le capot)
- pompe d'huile
- réglément du niveau (niveau haut et bas)
- filtre
- avec convoyeur de sortie supplémentaire
- 2 x cheminée
- longueur totale ± 9.500 mm
- largeur totale ± 2.200 mm
- hauteur totale ± 2.570 mm
- Ouverture de maille 3 mm (tapis à œillet en fil d'acier inoxydable)
- Zonal Flow principe: contrôle du débit d'huile en 3 points
- Échangeur de chaleur externe : non inclus

Station de filtration avec filtre à bande

- Pompe à huile Cornell 5RB-F16K
- 35 m³/h,
- température de l'huile 180 °C
- 37 kW, 1 482 tr/min
- 400 V-50 Hz
- IE3-CoS, 0,83 %
- Dimensions (L x l x H) : 3.200 x 2.300 x 2.000 mm

+

Pompe Blackmer NP3F pour vidange de friteuse

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

Interested? Contact us!

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