



## BRATANLAGE "SPOMASZ" TYP ST-256

- Geeignet für Kartoffelspezialitäten: Nusskartoffeln, Rösti, Kartoffelzapfen, Kroketten, Kartoffelkräpfen, Herzoginkartoffeln, Pommes frites, Pellets, Nüsse, Snacks,...
- Spurbreite  $\pm$  900 mm
- Nutzlänge  $\pm$  6.000 mm

- doppelwandiger Boden zum Arbeiten mit Fett oder Öl möglich
- Inspektionsluken oben auf dem Deckel
- Oben Band mit Mitnehmern
- vollständig isoliert
- geeignet für CIP-Reinigung
- Geeignet für Feuerschutz
- Elektromechanischer Hebevorrichtung (für das Deckel) mit Spindel
- Ölpumpe
- Niveauekontrolle (hohes und niedriges Niveau)
- Filter
- mit zusätzlichem Auslaufband
- 2 x schornstein
- Gesamtlänge ± 9.500 mm
- Gesamtbreite ± 2.200 mm
- Gesamthöhe ± 2.570 mm
- Externer Wärmetauscher: Nicht enthalten
- Zonal Flow Prinzip: 3-Punkt-Öflussregelung
- Maschenweite 3mm (Edelstahl-Drahtösenband)

+

#### **Filterstation mit Bandfilter**

- Ölpumpe Cornell 5RB-F16K
- 35 m<sup>3</sup>/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](mailto:info@barsso.com)**