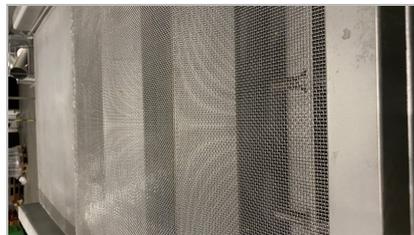
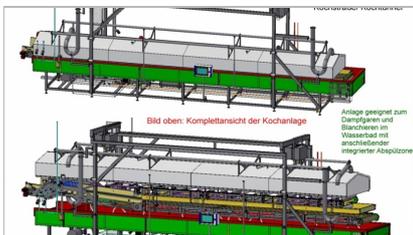
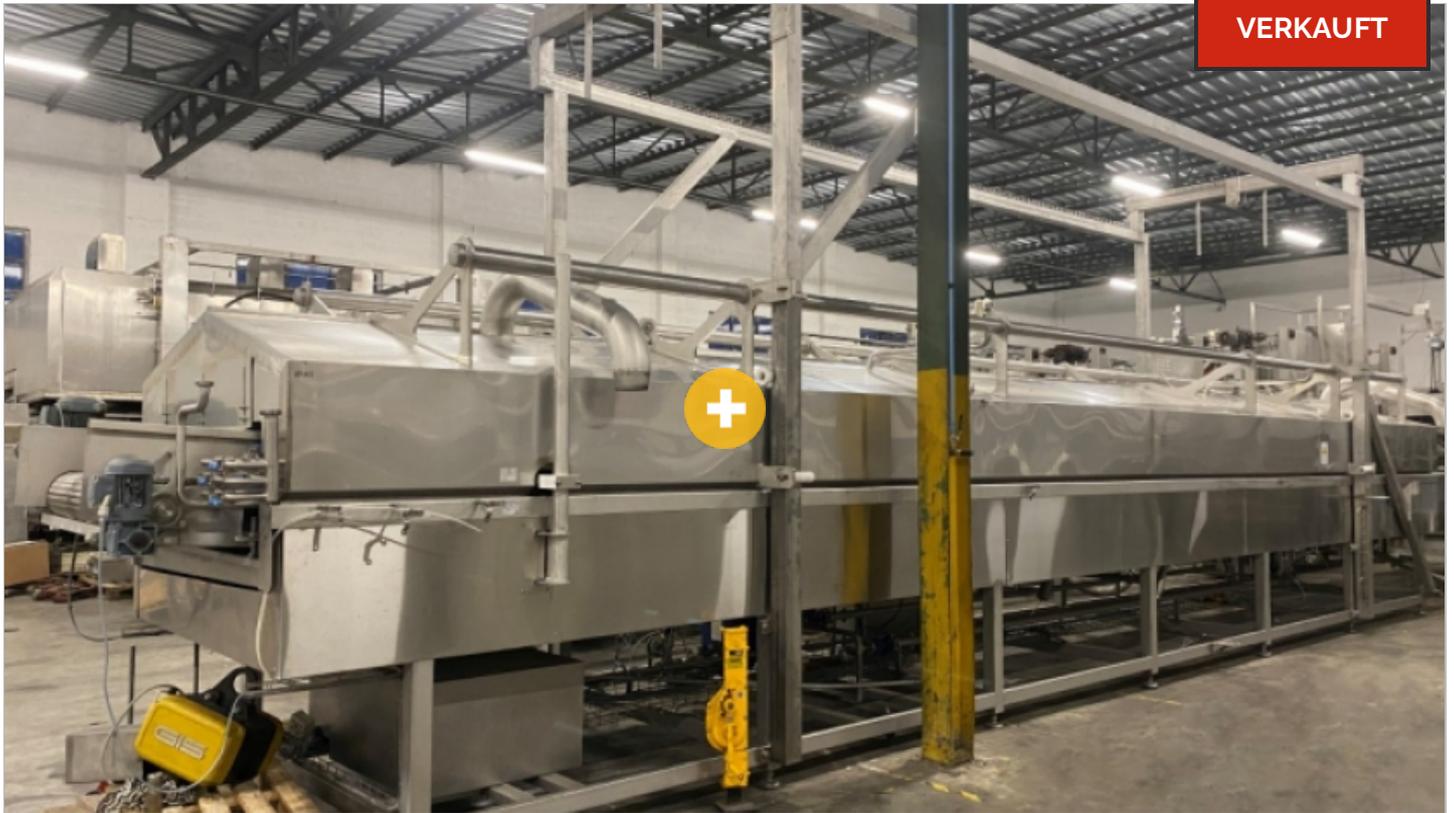


VERKAUFT



DURCHLAUFKOCHANLAGE "MARINOX" BLANCHIER - KÜHLANLAGE

- Das Produkt gekocht werden kann, in Dampf oder Wasser
- Kochlänge 10.800 mm, ca. 1000 mm Absprühzone
- Spurbreite 1.150 mm
- Maschenweite: 4 mm

- Wasserinhalt: ± 6.200l Kochwasser
- Abmessungen (L x B x H) : ± 12.400 x 2.300 x 4.131 mm
- mit Untenband
- geeignet für dampfbeheizt (2 bar)
- Obenband (Niederhalteband)
- stufenlose Geschwindigkeit
- Wasserpumpe
- elektrische Hebevorrichtung
- geeignet für CIP-Reinigung
- isoliertes Deckel

Die Produkte werden auf ein Band in der Anlage abgelegt. Dieses Band ist

- wenn mit Wasser blanchiert wird - ca. 5-10 cm mit Prozesswasser

überdeckt.

Wenn mit Dampf blanchiert wird ist das Wasser unter das Band abgesenkt.

Weil beim Wasserblanchieren manche Produkte aufschwimmen, wird die

kontrollierte Garzeit mittels eines Paddelsystems über dem Band

gewährleistet.

Das Prozesswasser wird mit Plattenwärmetauscher erhitzt.

Die Umwälzung erfolgt mit Edelstahl Kreiselpumpe.

Beim Dampfblanchieren Direktdampfeinsprühung unter und über dem

Transportband.

Interested? Contact us!

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