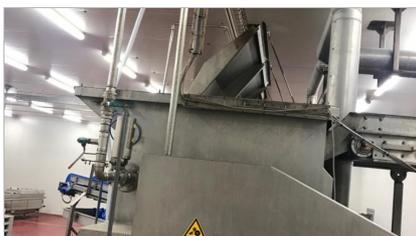


VERKAUFT



## TROMMELBLANCHEUR "BOLDT", TYP BFWB 40.15

- Wasserzirkulationssystem
- Überlaufsystem
- 2 x Absaugung von Dampf
- Scharnierbaren Deckel

- 8 Düsen
- 2 x PT 100 Temperaturfühler im Boden des Mantels
- Stufenlos Geschwindigkeit (1 - 3 Umdrehungen pro Minute)
- Produktschaufel (sorgt dafür, dass alle Produkte aus dem Blancheur entfernt werden)
- Kapazität: ± 2000 kg / h (je nach Produkt)
- Abmessungen (L x B x H): 5.460 x 1.830 x 3.500 mm
- Leergewicht: 2.200 kg
- Net Kochlänge: 4.500 mm
- Trommeldurchmesser: 1.000 mm
- Entleerungshöhe: 1.700 mm
- Befüllungshöhe: 2.200 mm
- Indirekte Heizung: Wärmetauscher - Rohraustauscher, Dampf - Heißwassertemperatur: 90-98 ° C
- Isoliertes doppelwandiges
- isoliertes Doppelwand
- kontinuierliche Durchlauf-Kochanlage zum blanchieren / pasteurisieren / kochen oder kühlen
- Die Produkte werden in der Trommel mit der eingeschweißten Schnecke schonend durch das Wasser gefördert.
- Mit beiliegendem Entladungsband zur Entwässerung der Produkte
- Möglichkeit der Kühlung der Produkte mit einem Sprühsystem

**Interested? Contact us!**

**phone: +32 56 77 33 50 - email: [info@barsso.com](mailto:info@barsso.com)**