

VERKAUFT



# KOCHANLAGE "SCHOMAKER" TYP WKS 6000/1250 + VORKÜHLANLAGE MITTELS SPRÜHWASSER "SCHOMAKER" TYP SVKB 5000/1200

## Kochanlage "Schomaker"

Typ WKS 6000/1250

- sofort verfügbar / wenig genutzt
- zum Kochen, Blanchieren, Pasteurisieren von
- Pasta, Gemüse, Würstchen, Knödel, Spätzle, Shrimps u.v.m.
- Beschreibung/technische Details:
- kompakt gebaute Anlage, Lieferung zusammengebaut, kurze Installationszeit
- sehr gute Energieeffizienz durch isolierte Haube
- robust, langlebig und wartungsarm
- Anlage bewährt bei vielen namhaften Referenzkunden der
- Convenience-, Pasta- und Fleischwarenindustrie
- Leistung: 1500kg/Std. (produktabhängig)
- Gesamt 8,5m, Garlänge 6m
- Bandbreite 1,25m
- Dampf-beheizt (4 bar) mit Wärmetauscher unter dem Gurt
- Siemens-Steuerung mit Siemens-Touchpanel
- Whirlpool-Effekt und Kochwasser-Berieselung
- Band und Wärmetauscher werden zur Reinigung aus der Wanne gehoben
- kundenspezifisch anpassbar (z.B. mit Oberband)
- einfache Reinigung (Reinigungshilfe mittels Hochdruckpumpe)

+

## Vorkühlanlage mittels Sprühwasser "Schomaker"

Typ SVKB 5000/1200

- sofort verfügbar / wenig genutzt
- Beschreibung/technische Details:
- energieeffizienter Produktionslauf durch Niedrigenergie-Vorkühlung
- Kaltwassersprühkühlung mit 8 einzelregulierbaren Düsenstränge
- 5m langer Kühlbereich
- Hebeanlage zur einfachen Reinigung , Haube und Bandrahmen
- mittels 2 Kettenzügen heraushebbar
- Gurtbreite 1,2m
- Sammelabführband quer hinter der Maschine
- Kaminstützen, Abluft
- Wasserauffangwanne mit Ablaufstützen
- mit feinmaschigem Transportgurt für kleinstückige Produkte wie z.B.
- Spaghetti, Shrimp, Speckwürfel, Schinkenwürfen, Hirse, Reis etc.

**Interested? Contact us!**

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