

VERKAUFT



KOMPAKTE BLANCHIER- UND KÜHLLINIE „MARINOX“ - 800MM

Bestehend aus:

BLANCHEUR - Kochanlage

Typ KBL 800

- komplett aus Edelstahl
- Leistung 50 KW
- Kochlänge 3.000 mm
- Nutzbreite 800 mm
- elektrisch beheizt
- Abmessungen: (LxBxH): ± 3.100 x 1.900 x 1.800 mm
- stufenlose Geschwindigkeit

+

KÜHLBAND

Typ HC 800

- komplett aus Edelstahl
- Kühlänge 3.000 mm
- Nutzbreite 800 mm
- kühlt Leitungswasser
- Abmessungen: (LxBxH): ± 3.000 x 1.100 x 1.500 mm
- stufenlose Geschwindigkeit

Kompakte Durchlaufblanchieranlage - und Kühllinie, geeignet für Gemüse wie Bohnen, Zucchetti, Pepperoni, Spinat usw. Sowie Trockenteigwaren wie Spaghetti, Spiralnudeln, Spätzle, Schupfnudeln, gefüllte Teigwaren oder Frischteigwaren etc.

Die Leistung bei einer Blanchierzeit von 7 Min. liegt bei etwa ± 400-450 kg/Stunde. (Angenommenes Schüttgewicht gleich 0,6 kg/dm³)

Interested? Contact us!

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