

VERKOCHT



KOOKSYSTEEM "SCHOMAKER" TYPE WKS 6000/1250 + VOORKOELSYSTEEM D.M.V. WATERSPROEIER "SCHOMAKER" TYPE SVKB 5000/1200

Kookstelsysteem "Schomaker"

Type WKS 6000/1250

- direct leverbaar / zelden gebruikt
- voor koken, blancheren, pasteuriseren van
- pasta, groenten, worstjes, dumplings, spätzle, garnalen en nog veel meer
- Beschrijving/technische details:
- compact systeem, gemonteerd geleverd, korte installatietijd,
- zeer goede energie efficiëntie dankzij geïsoleerde kap
- Robuust, duurzaam en onderhoudsarm
- systeem bewezen door vele bekende referentiekanten in de
- gemaks-, pasta- en vleeswarenindustrie
- Vermogen: 1500 kg/uur. (productafhankelijk)
- Totaal 8,5m, kooklengte 6m
- Bandbreedte 1,25m
- Stoomverwarmer (4 bar) met warmtewisselaar onder de band
- Siemens bediening met Siemens touchpanel
- Whirlpooleffect en kokendwaterbesprenkeling
- Band en warmtewisselaar worden uit de kuip getild voor reiniging
- Op maat te maken (bijv. met bovenband)
- eenvoudig te reinigen (reinigingshulp middels hogedrukpomp)

+

Voorkoelsysteem d.m.v. watersproeier "Schomaker"

Type SVKB 5000/1200

- direct leverbaar / weinig gebruikt
- Beschrijving/technische details:
- energiezuinige productie dankzij energiezuinige voorkoeling
- Koudwatersproeikoeling met 8 individueel verstelbare sproeierstrengen
- 5 meter lang koeloppervlak
- Hefstelsysteem voor eenvoudige reiniging, kap en riemframe kan
- met 2 kettingtakels worden opgetild
- Bandbreedte 1,2 m
- Opvangafvoerband dwars achter de machine
- Schoorsteenzuigmond, Afvoerlucht- wateropvangbak
- met
- afvoeraansluiting Fijnmazige transportband voor kleine producten zoals
- spaghetti, garnalen, spekblokjes, hamblokjes, gierst, rijst, etc.

Interested? Contact us!

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