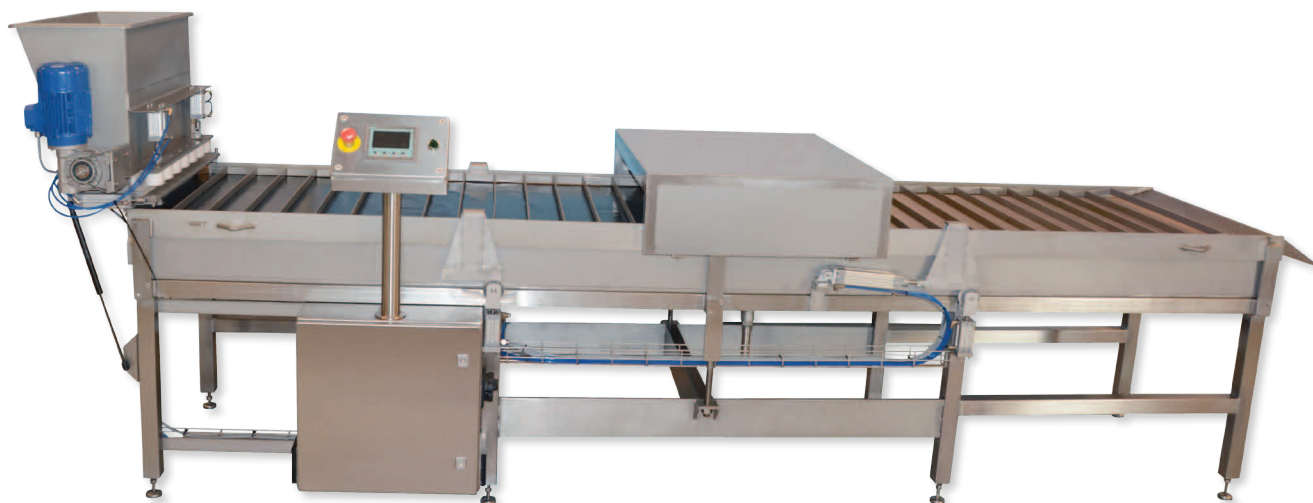




FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL

Stegetunnel
sætter fart på
stegningen





Stegetunnelen fra JOM sætter fart på stegningen

Stegning bliver fuldautomatisk, når I bruger stegetunnelen. Det frigør personale til andre opgaver, mens fødevareremnerne bliver stegt gyldent brune. Stegetunnelen vender selv produkterne og kan f.eks. producere over 1000 frikadeller i timen. Det præcise antal afhænger selvfølgelig af, hvor tykke, store og brune I ønsker jeres frikadeller. Det er sikkert, at den trinløse regulering af stegetiden sikrer, at alle frikadeller bliver helt perfekte.

Efter stegning føres de stegte emner til afdrypningspladen, hvor overskydende olie drypper af, herefter føres de ud af stegetunnelen.

Kort om stegetunnelen:

- Opbygget i rustfrit stål
- Automatisk dosering af produktet på stegepladen
- 100 kg produktbeholder med omrører
- Touch Screen for let betjening
- Automatisk regulering af stegetemperatur
- Trinløs regulering af stegetid
- Automatisk vendestation
- Automatisk oliedoserer
- Stegeplade med løs teflondug

TEKNISK SPECIFIKATIONER: FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL

VARENUMMER	FS 3500	FS 5000
Dimensioner Maskine, (L x H x B)	3500 x 800 x 1400	5000 x 800 x 1400
Tykkelse stegeplade	20 mm rustfrit stål	20 mm rustfrit stål
Beholderstørrelse	100 liter	100 liter
Stegekapacitet op til	100 kg/time	140 kg/time
Elektrisk forsyning	3x400V+PE.	3x400V+PE.
Trykluftforsyning	200 liter/min.	200 liter/min.

Stegetunnellen fås i flere størrelser eller efter jeres ønske.