



FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL

Stegetunnel
sætter fart på
stegningen





Stegetunnelen fra JOM kan stege mellem 1500-4000 stk frikadeller i timen, afhængigt af hvilken model der vælges.



Stegning bliver fuldautomatisk, når I bruger stegetunnelen. Det frigør personale til andre opgaver, mens fødevareemnerne bliver stegt gyldent brune. Stegetunnelen vender selv produkterne. 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.

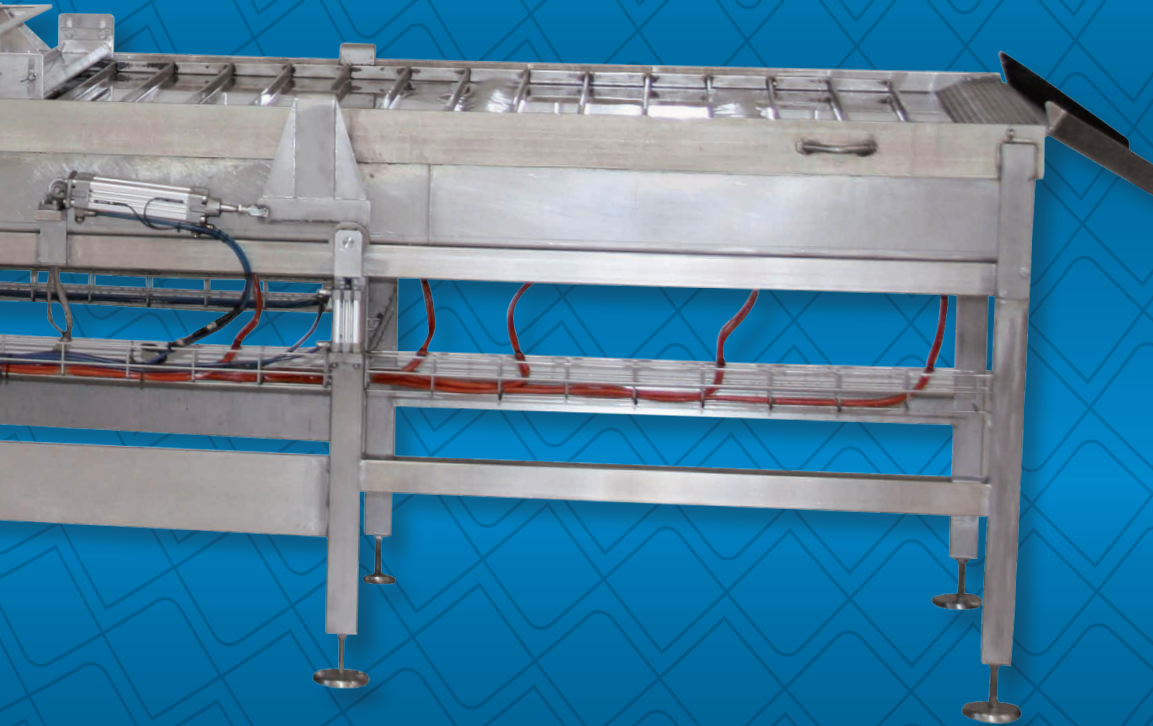
Efter stegning føres de stegte emner til afdræningspladen, hvor overskydende olie drypper af, herefter føres de ud af stegetunnelen.

← 100 kg produktbeholder med doseringspumpe.
Kan dosere forskellige typer af fars.



JOM - Food & Kitchen Machinery

FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL





TEKNISK SPECIFIKATIONER: FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL

VARENUMMER	FS 5000	FS 7000
Dimensioner Maskine, (L x H x B)	4000 x 1300 x 1500	5600 x 1550 x 1500
Tykkelse stegeplade	20 mm rustfrit stål	20 mm rustfrit stål
Beholderstørrelse	100 liter	2x 100 liter
Stegekapacitet op til	140 kg/time	280 kg/time
Elektrisk forsyning	3x400V+PE. 65 kW 95 A	3x400V+PE. 130 kW 190 A
Tryklufforsyning	400 liter/min. 8 BAR	600 liter/min. 8 BAR

Stegetunnellen fås i flere størrelser eller efter jeres ønske.



Kort om stegetunnelen:

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