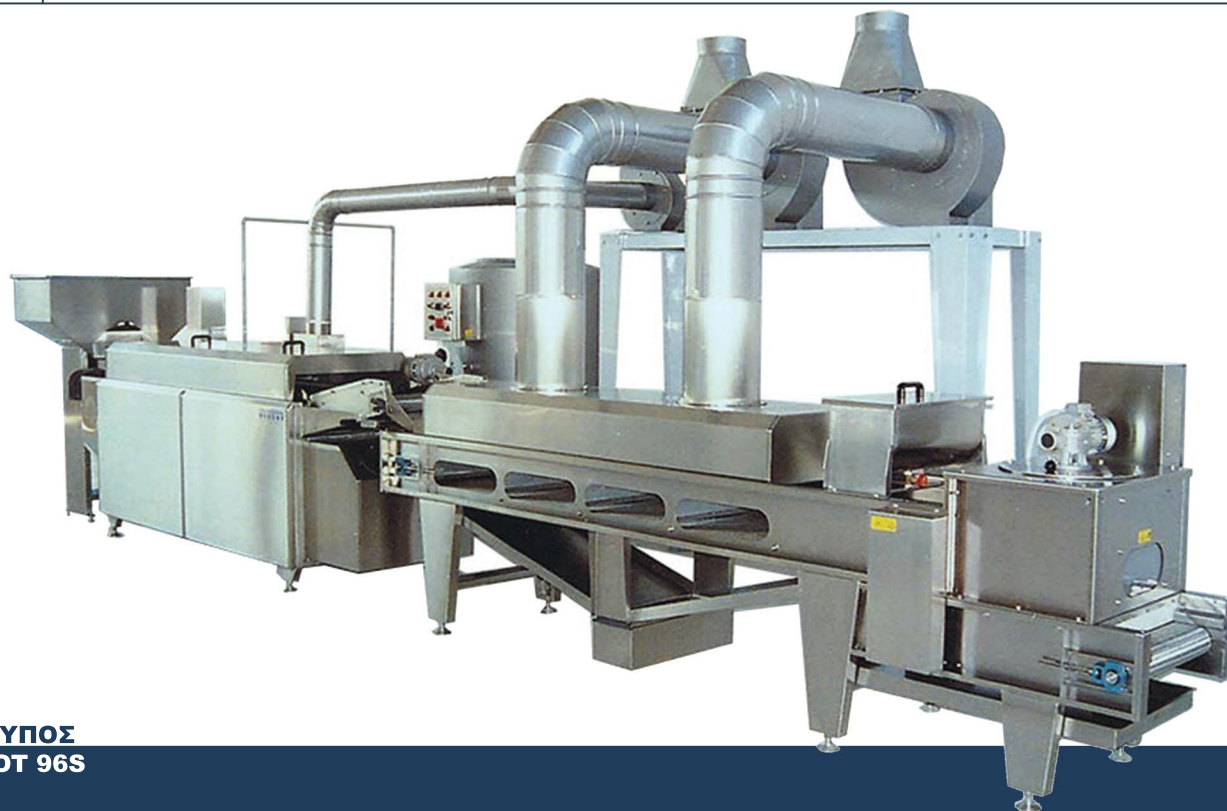


ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΡΟΗΣ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ - ΨΥΞΗ - ΑΛΑΤΙΣΜΑ



**ΤΥΠΟΣ
NOT 96S**

- Παρέχει όλα τα πλεονεκτήματα της άριστης ποιότητας τηγανητού προϊόντος. ▸ Άριστη λειτουργικότητα.
- Χαμηλό κόστος παραγωγής. ▸ Ευκολία χρήσης και συντήρησης. ▸ Εύκολος καθαρισμός.
- Καυστήρες τοποθετημένοι σε ξεχωριστό χώρο, μακριά από το χώρο των προϊόντων.
- Παρέχει όλες τις υψηλές προδιαγραφές ασφάλειας CE, προστασίας περιβάλλοντος και υγιεινής

Ο τύπος NOT 96S, είναι η ιδανική λύση για την παραγωγή άριστης ποιότητας τηγανιτών καρπών, εκτελώντας αυτόματα το τηγάνισμα, την ψύξη και το αλάτισμα. Το τηγάνισμα πραγματοποιείται με συνεχή ροή καρπών μέσα σε μία δεξαμενή με λάδι τηγανίσματος. Μία ειδική μεταφορική ταινία φέρει το προϊόν και το περνάει από τη δεξαμενή λαδιού, όπου και τηγανίζεται. Στην έξοδο από το τμήμα τηγανίσματος, οι καρποί περνάνε στα επόμενα τμήματα, όπου ψύχονται, γίνεται αποστράγγιση του πλεονάζοντος λαδιού και τελικά δέχονται την απαραίτητη ποσότητα αλατιού.



NOT 96S MEDIUM

Παραγωγή	έως 500 kg/h
Ισχύς	16 KW
Διαστάσεις	9,80m(L)x3,00m(W)x3,50m(H)
Βάρος	2000 Kg
Θέρμανση	ΑΕΡΙΟ ή ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ

