

FR-500 Линия автоматическая для жарки семечек, арахиса и орехов



Ташкент, Узбекистан

Линия FR 500 для обжарки сечек, арахиса и орехов В печи 4 камеры: 2 обжарочные камеры, камера отстоя и камера принудительного охлаждения. Отличительная особенность печи - функция регулирования температуры каждой камеры Система принудительного охлаждения способствует быстрому охлаждению продукции до комнатной температуры. Можно регулировать скорость движения ленты. Основным преимуществом горизонтальных тоннельных печей для обжарки является система равномерной обжарки продукта в процессе прохождения по ленте туннельной печи через камеры с различными температурными режимами. Такая технология предотвращает повреждения оболочки семечки подсолнечника и орехов в процессе обжарки и исключает появление микротрещин, что предотвращает окисление, тем самым сохраняя вкусовые качества продукции до 5 (пяти) месяцев. Эффективная теплоизоляция

Производительность:

Семечки подсолнечника 450-550кг/ч

Соленый арахис 450-550кг/ч

Неочищенный арахис 300-400кг/ч

Фундук 900-1000кг/ч

Неочищенный фундук 500-600кг/ч

Семечки тыквы 450-550кг/ч

Миндаль 450-500кг/ч

Неочищенный миндаль 500-600кг/ч

Фисташки 450-500кг/ч

Кешью 200-300кг/ч

Соленый нут 500-600кг/ч

Оборудование работает на:

Дизеле 15, 4л/ч

LPG 5, 2 Nm³/h

Натуральном газе 12, 8 Nm³/h

Электричестве 11 kW

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304

Комплектация:

- Жарочная печь

- Установка автоматического соления

- Вибросито

- Транспортёр ковшовый Z образный

- Транспортёр PVC.

Гарантийное обслуживание и послегарантийная поддержка

Цена: Договорная

Тип объявления:

Торг: --

Продам, продажа, продаю

