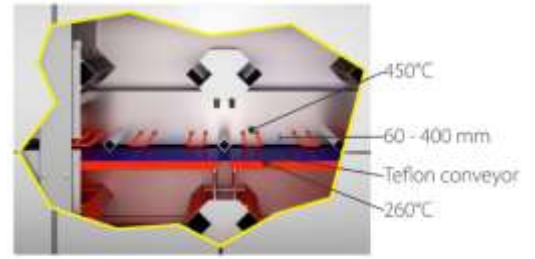
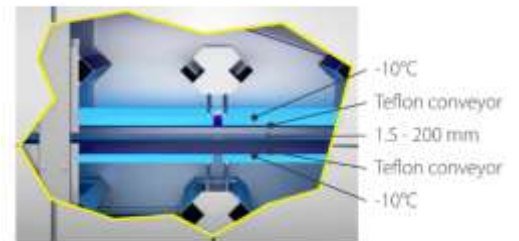


CelsiusFood ”kakkulinja”

- pituus 28 m
- paistoalue; pituus 15 m, leveys 1 m = 15 m²
- paistoaika; 3 min
- paistotekniikka; ConduVec
- paistoalue alipaineistettu jolloin kuljetin kiinni paistolevyissä
 - tasainen paistopinta
- kapasiteetti; 5200 kpl kakkupohjaa/h, 15 m² x 20 min = 300 m² /h
- jäähdytysaika 2 min
- jäähdytys; ConCool, tuote kuljetetaan ylä- ja alakylmälevyn välistä
 - Tuotekorkeus 8 mm
 - kylmälevyt RST:tä
- Jäähdytys; glykoli, lämpötila – 10 °C



ConduVec Combi Ovens



ConCool Surface Coolers

Celsiusfood jauhelihalinja

- kapasiteetti 900 – 1300 kg/h jauhelihaa
- pituus 17,5 m (kuljettimiseen)
- paistoalue; pituus 6 m ja leveys 1200 mm = 7,2 m²
- paistotekniikka ConduVec
 - paistoaika 3 min 10 s, tuotteen sisälämpötila + 90 ° C
- Jäähdytystekniikka ConCool
 - jäähdytysosion pituus 9 m
- kuljettimienpesu; höyryä 50 kg/h höyryä
 - 3 kuljetinta; 1 x paisto, 1 x jäähdytys ja 1 x ulostulo
- tuote; jauheliha Ø7 mm - 4 °C
- jäähdytysalue 9 m, tekniikka ConCool ja ilmankierto
 - jäähdytysalueen alakaton korkeus säädettävissä
- paistorasva otetaan talteen ja suodatetaan
 - ruiskutetaan tuotteen päälle jäähdytyksen yhteydessä
- jäähdytysalueella ”haravat” kääntävät tuotetta niin että rasva sekoittuu tasaisesti tuotteeseen
- tavoiteltu jäähdytyslämpötila ≤ 30 °C



Kuvassa ConDuo-paistolinja
Laitteet rakennetaan metrin moduuleista
Laitteet ovat jatkettavissa tarpeen mukaan