berief
Nahrungsmittelmaschinen

FOOD MACHINES FOR A NATURALLY BETTER TASTE

Innovative Verfahren für die
thermische Verarbeitung von Lebensmitteln

... für Ihre Köche bekommen Sie nur das Beste!

- braten
- bräunen
- garen

DUBRA 1/600

Kontinuierliche Teflon® -Bratanlage

- Ausführung für Technikum und Kleinkapazitäten -

Technische Daten

Anwendung:

Braten, Garen und Bräunen von Fleisch, Fisch, Geflügel, Eiprodukten, Bacon, Pizza, Steaks, Geschnetzeltem, Hackfleischprodukten, Gemüseburgern, Kartoffelprodukten.

Funktionsweise:

Die zu bratenden Produkte werden zwischen zwei Bändern aus Teflon® fixiert und im Durchlauf zwischen der Ober- und Unterplatte gebraten. Durch Ausnutzung der Eigenfettbestandteile des Produktes kann auf zusätzliches Bratfett verzichtet werden.

Beheizung:

Thermalölbeheizte Platten, max. 280 °C
Elektrische Heizelemente und Umwälzpumpen für das Thermalöl,
Getrennte Temperaturregelung für Ober- und Unterplatte

Steuerung:

SPS-Maschinensteuerung mit digitaler Eingabe und Anzeige von Soll- und Isttemperaturen getrennt für Ober- und Unterplatte
Manuelle Regelung der Bratzeiten im Bereich von ca. 30 Sekunden bis 4 Minuten

Abmessung:

Bratfläche	0,6 m²
Bandbreite	600 mm
Gesamtlänge	ca. 2.600 mm
Gesamtbreite	ca. 1.700 mm
Gesamthöhe	ca. 2.250 mm

Anschlüsse:

52 kW - 400 V - 50 Hz - 3 Phasen + N + PE - TN-S
Vorsicherung 100 A, Anschlusskabel 5 x 25 mm²
Druckluft 6 bar (ca. 0,5 m³/h für Steuerluft)
Sattdampf max. 1,5 bar (ca. 50 kg/h für Bandreinigung)
Kühlwasser max. 25 °C (ca. 100 kg/h für Rollenkühlung)

Zubehör:

Kontinuierliche Bandreinigung für Ober- und Unterband
Bandschweißgerät
.

berief
Nahrungsmittelmaschinen
FOOD MACHINES FOR A NATURALLY BETTER TASTE

Berief Nahrungsmittelmaschinen GmbH & Co. KG
Lange Straße 63-67
59329 Wadersloh-Diestedde, Germany

Telefon +49 2520 89-0
E-Mail info@berief.de
Web www.berief.de