

Friteusen mit beweglichen  
Korbeinsätzen

## Die Großfriteusen mit den heb-, verfahrbaren und sich entleerenden Korbeinsätzen (6400, 6401)

zur Herstellung von Chips, Pellets-Produkten, vorfrittierten Pommes frites, Zwiebeln und anderen Frittierprodukten

### Bezeichnungen und Art der Friteusen:

"Industry 301" (2 Frittierbecken, Art.-Nr. 6400) und "Industry 151" (1 Frittierbecken, Art.-Nr. 6401).

Beheizung mittels Gas (Propan-, Erd- oder Stadtgas),

"Industry 301": 100 kWh,

"Industry 151": 50 kWh.

### Stellungen der Korbeinsätze (siehe Skizze):

**Stellung I:** Der Korbeinsatz (4) befindet sich mit dem Frittiergut im Frittierbecken (3) (Füllung des Beckens per Hand oder Band).

**Stellung II:** Er wird nach Beendigung der Frittierzeit mittels eines Hebels - betätigt durch eine Bedienungsperson – aus dem Becken gehoben und befindet sich dann oberhalb des Frittierbeckens auf Schienen (5).

**Stellung III:** Der Korbeinsatz wird vom Personal über die Schienen geschoben bis dieser sich oberhalb von einem Einschütttrichter (8) eines Förderbandes (6) befindet. Hier öffnet sich der Korbeinsatz selbsttätig. Das Frittiergut fällt in den Einschütttrichter und wird vom Förderband weiterbefördert.

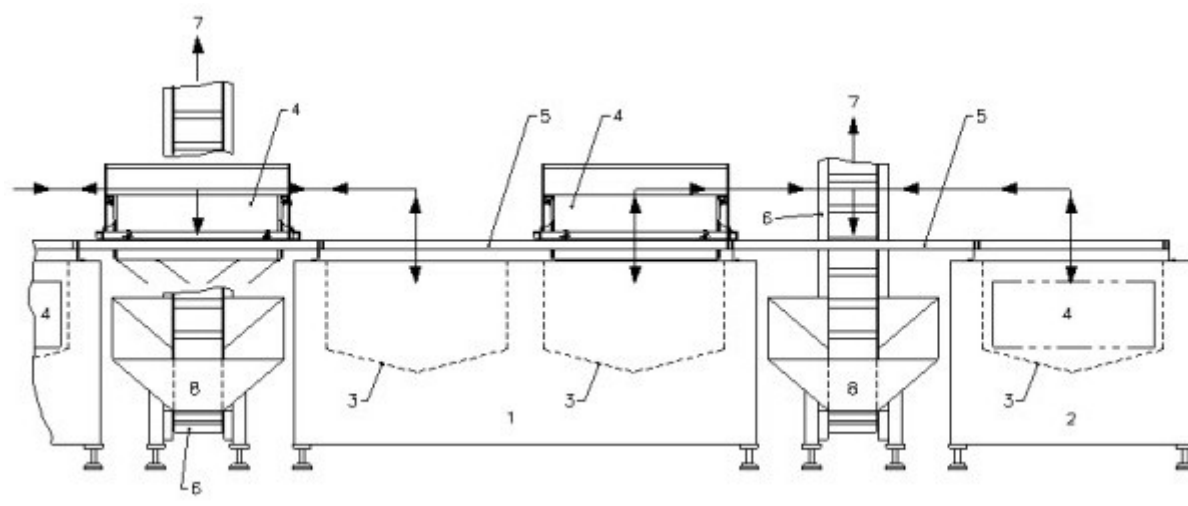
Nach der Entleerung wird der Korbeinsatz in das Frittierbecken zurückgeführt, und der Vorgang beginnt aufs Neue.

Eine Bedienungsperson ist notwendig. Sie kann je nach Dauer der Frittierzeiten ein bis vier Frittierbecken bedienen (Pellets haben eine sehr kurze Frittierzeit, d.h., eine Person bedient ein Frittierbecken. Durch die kurze Frittierzeit ist die Leistung des einen Frittierbeckens bei der Herstellung von Pellets-Produkten entsprechend hoch).

Die so konstruierten Korbeinsätze erleichtern die Arbeit für das Personal.

Das Ende einer Frittierzeit zeigt man dem Personal durch Ton- und/oder Lichtsignal an. So wird eine gleichmäßige Qualität des Frittierproduktes erreicht.

### Darstellung einer Anlage mit den Großfriteusen "Industry 301" und "-151"



- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1. Großfriteuse "Industry 301", (Art.-Nr. 6400) | 5. Schienen               |
| 2. Großfriteuse "Industry 151", (Art.-Nr. 6401) | 6. Förderband             |
| 3. Frittierbecken / -wanne                      | 7. Zum Kühlband / -tunnel |
| 4. Frittierkorb                                 | 8. Einschüttrichter       |

**Weiterführende Literatur:** Im Internet ([dornow.de](http://dornow.de)), dort unter "Chips-" und weiter unter "Pommes-frites-Anlagen".

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

**Weitere Informationen:** [www.dornow.de](http://www.dornow.de)