

## Herstellungsanlagen von Frittierprodukten

### Liste der DORNOW–Anlagen–Angebote–Standard (AAS)

#### zur Herstellung von Frittierprodukten u.a.

#### **I. ANLAGEN ZUR HERSTELLUNG VON CHIPS, PELLETS-PRODUKTEN, usw. mit Ca. – Leistungen:**

Auch mit der Möglichkeit (maschinelles Umfeld ist anzupassen) zur Herstellung von:

Pommes frites, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Pommes parisiennes, Royal chips, Pommes carrées, Kartoffel-Sticks und anderen Frittierprodukten sowie von sauber geschälten Kartoffeln usw. für Großverbraucher und Catering.

#### **Einfach aufgebaute Anlagen**

- 4.2.1.2 Chips (25 – 30 kg/h), Royal Chips (100 – 120 kg/h), Pellets (25 – 40 kg/h)
- 4.2.1.3 Chips (50 – 60 kg/h), Royal Chips (200 – 240 kg/h), Pellets (50 – 80 kg/h)
- 4.2.1.4 Chips (75 – 90 kg/h), Royal Chips (300 – 360 kg/h), Pellets (75 – 120 kg/h)

#### **Halbautomatische (teil-automatisierte Anlagen)**

- 4.2.1.5 Chips (75 – 90 kg/h), Royal Chips (300 – 360 kg/h), Pellets (75 – 120 kg/h)

#### **Weitgehend automatisch aufgebaute Anlagen**

- 4.2.1.6 Chips ( 75 – 90 kg/h), Royal Chips (300 – 360 kg/h), Pellets (75 – 120 kg/h)
- 4.2.1.7 Chips (100 – 120 kg/h), Royal Chips (300 – 360 kg/h), Pellets (75 – 120 kg/h)

**II. ANLAGEN ZUR HERSTELLUNG VON POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, POMMES PARISIENNES, ROYAL CHIPS usw. mit Ca. – Leistungen:**

Auch mit der Möglichkeit (maschinelles Umfeld ist anzupassen) zur Herstellung von:

**weiteren Frittierprodukten sowie von sauber geschälten Kartoffeln usw. für Großverbraucher und Catering.**

### **Handbetätigte Anlagen**

- 5.1.1.1 Pommes frites 65 – 90 kg/h, einfach aufgebaute Anlage
- 5.1.2.1 Pommes frites 130 – 180 kg/h, einfach aufgebaute Anlage

### **Halbautomatische (teil-automatisierte) Anlagen**

- 5.2.1.1 Pommes frites 250 – 350 kg/h, einfach aufgebaute Anlage
- 5.2.1.2. Pommes frites 250 – 350 kg/h, teils komfortabel aufgebaute Anlage

### **Weitgehend automatisierte Anlagen**

- 5.3.1.1 Pommes frites 250 – 350 kg/h
- 5.3.2.1 Pommes frites 375 – 500 kg/h
- 5.3.3.1 Pommes frites 500 – 750 kg/h
- 5.3.4.1 Pommes frites 750 – 1000 kg/h

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

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