

Herstellungsanlagen von Frittierprodukten

Anlagen zur Herstellung von Pommes Frites

Einfach konzipierte 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