Florigo from tna conti-pro® PEL 3

# 带一体式脱脂带的常压连续式油炸系统（颗粒状食品）

packaging & processing solutions

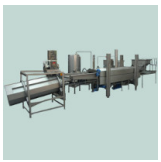
Florigo conti-pro® PEL 3 是一套用于加工颗粒状食品及特色产品的油炸系统，利用高效的油炸工艺处理各种颗粒形状及产品形状。此创新工艺基于一种三带式系统设计而来 - 第一条带传输产品，第二条带通过转动产品来去除油液，第三条带使剩余油液消散。因此，您的产品可以均匀流动和油炸，从而降低换油率，生产出尽可能优质的产品。

## 优势

可油炸各种颗粒类型。

采用创新功能，使产品在油炸机内可均匀流动。

均匀油炸，缔造卓越的产品质量，同时降低产品损耗。



确保快速、轻松、安全的操作，同时还可对各种产品配方进行编程。

## 标准功能及特性

- 保留时间控制 - 根据颗粒状食品的类型进行调节
- 各种产品进料系统
- 注油盒
- 触屏操作系统
- 通过鼓式过滤器进行连续式油渣过滤
- 油循环系统
- 热交换器
- 浸没带
- 卸料带
- 集成式脱脂带
- 集成式自动清洁（CIP）系统

## 选配功能及特性

- 储油缸
- 油炸机排气管内的油雾清除器

## 应用

- 休闲食品

## 规格

| Florigo conti-pro® PEL 3 | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 型号 | 标称容量 kg/hr (lbs/hr) | 油炸时间 (sec) | 外部天然气加热器 kW (hp) | 油循环系统 | 油炸时间 <10-20 sec | 可移动式油循环系统 | 鼓式过滤器进行满流精过滤 | 热媒油加热器 |
| SP200 | 200 (440) | 8-20 | 50 (67) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP300 | 300 (660) | | 75 (101) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP400 | 400 (880) | | 100 (134) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP500 | 500 (1100) | | 125 (168) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP650 | 650 (1400) | | 165 (221) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP800 | 800 (1770) | | 200 (268) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP1000 | 1000 (2200) | | 250 (335) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP1200 | 1200 (2645) | | 300 (402) | 标准 | 标准 | 选配 | 标准 | 选配 |
| SP1200 + | >1200 (2645) | | | 标准 | 选配 | 选配 | 标准 | 选配 |
| * 上述所有规格均有可能变更，并依具体产品而异，下订单前请先确认。 | | | | | | | | |

TO FIND OUT HOW YOU AND YOUR TEAM CAN GET THE MOST FROM YOUR TNA SOLUTIONS, CONTACT US

TNA Australia Pty Ltd, 24 Carter Street, Sydney Olympic Park NSW 2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnasolutions.com info@tnasolutions.com