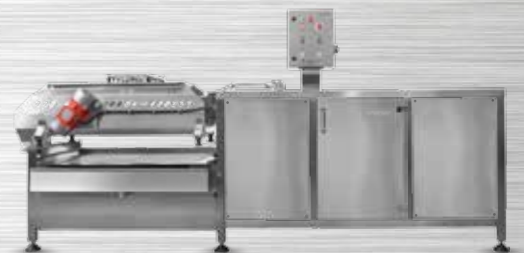


SOGUKSAN®

www.soguksan.com



Konveyörlü Fritöz



Sebze Yıkama Makinesi





SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ

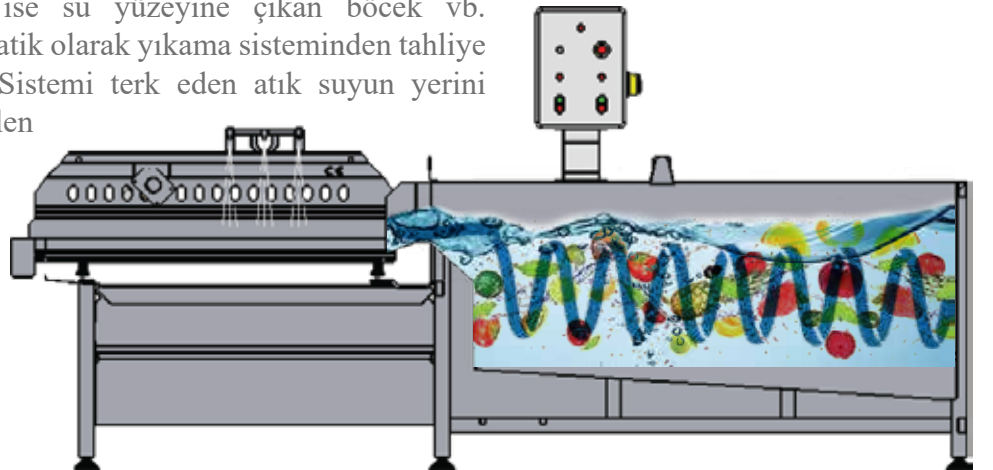
Soğuksan SYM-300 Sebze yıkama makinesi büyük ölçekli mutfakların taze sebze ve meyve yıkama ihtiyaçlarını karşılamak ve hızlı, etkili, hijyenik, ekonomik üretim elde etmek için tasarlanmıştır. Firmamızın üretimi olan bu makine dikkate değer bir işçilik ve su tasarrufu sağlayan kullanıcı dostu bir üründür.

SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ



Yıkama Sistemi

Makineye giren ürünler nozullardan geçen yüksek basınçlı suyun etkisi ile yıkama haznesi etrafında ve kendi etrafında sürekli olarak dönme hareketi yapar ve yaklaşık 10 metre yol kat ederek yıkama haznesinden vibrasyon konveyörüne düşerler. Ürünlerin yıkama haznesinde yüksek basınç ile kat ettikleri ortalama 10 metre bakteriyel ve hijyenik açıdan mükemmel yıkama sonuçları almamızı sağlar. Yıkama haznesinde üründen ayrılan kir ve kum gibi istenmeyen partiküller hazne tabanında bulunan filtreden geçerek çökertme kanalına girerler buradaki su durağan halde olduğundan yıkama sistemine bir daha karışmazlar ve belirli aralıklarla tahliye vanası açılarak sistemi terk etmeleri sağlanır. Yıkama haznesindeki suyun üst limitinde bulunan kanallar ise su yüzeyine çıkan böcek vb. istenmeyen partiküllerin otomatik olarak yıkama sisteminden tahliye edilmesi için tasarlanmıştır. Sistemi terk eden atık suyun yerini durulama nozullarından gelen temiz şebeke suyu alır. Bu sayede makine sürekli temiz su ile çalışır.





Vibrasyon Konveyör Sistemi

Yıkama haznesinden konveyör üzerine düşen ürünler burada titreşimin etkisi ile ilerlerken durulama nozullarından gelen temiz şebeke suyu ile durulanır ve ürün üzerinde kalan partiküller ve fazla su titreşim sayesinde konveyör tabanında bulunan delikli saçtan aşağıya düşerler. Düşükleri noktada bulunan ikinci bir filtre partiküllerin sistemi direk olarak terk etmesini sağlar ve son olarak istenmeyen partiküllerden arınmış su besleme haznesine alınır ve buradan tekrar kullanılmak üzere yıkama haznesine gider. Bu sırada yıkama ve durulama işlemi biten ürünler vibrasyonun etkisi ile boşaltma sepetine dökülürler. Vibrasyon konveyörün özelliği, diğer Non-toxic konveyör bantları gibi geri dönüş yapmamasıdır. Geri dönüş yapan bantlar her zaman yıkama haznesinde belirli miktarlarda partikül, kum ve kir bırakır.

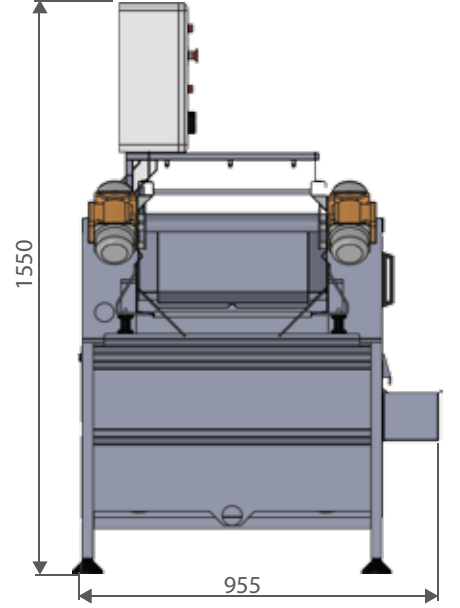
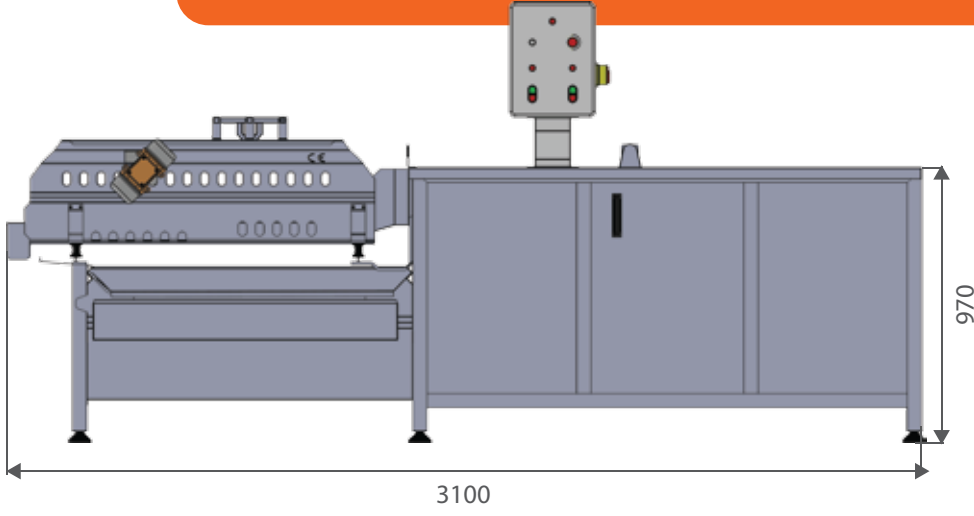
Yıkama Kapasitesi

Vibrasyon konveyörlü sebze yıkama makinesi sürekli besleme yapılarak hiç durmadan çalışması için tasarlanmıştır. Üretimini gerçekleştirdiğimiz bu ürün saatte 300 kg hafif sebze ve saatte 600 kg ağır tabir ettiğimiz sebze ve meyvelerin yıkanmasını sağlar.

Bakteriyel Açından Hijyenik Yıkama

Yıkama haznesinden suyun hareketi ile vibrasyon konveyörüne geçen ürünler, burada ilerlerken 9 adet nozulun şebekeden aldığı temiz suyun altından geçer. Durulamada bulunan dezenfektan girişine bağlanan pompa yardımıyla ürünlerin dezenfekte edilmesi sağlanmış olur.

SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ



Teknik Özellikler

Güç	:3,5 kW
Elektrik Beslemesi	:220-380 V AC – 50 Hz
Ağırlık	:420 kg
Yıkama Haznesi Su Kapasitesi	:750 Litre
Temiz Su Girişi	:1/2"
Su Tahliye	:2"
Makine Ölçüleri	:3100x955x970/1550 mm

Yıkama Kapasitesi

Hafif Sebzeler	:300 kg
Ağır Sebze ve Meyveler	:600 kg

Makine üzerinde bulunan tüm metal aksamlar *AISI 304 CR-Nİ* malzemeden üretilmiştir.



SEBZE KURUTMA MAKİNESİ

Santrifüj tekniği ile çalışan bu ürün tüm sebzelerinizi mükemmel şekilde kurutmanız için tasarlanmıştır. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olup temizliği ve bakımı kolaydır. Sabit dönme hızı (700 rpm) ve kurutma zamanı ayarlanabilir. Ürün kapasitesi hafif sebzeler için saatte 240 kg dır.

Güç	: 1,5 kW
Elektrik Beslemesi	: 220-380 V – 50 Hz
Uzunluk	: 900 mm
Genişlik	: 600 mm
Yükseklik	: 950 mm
Ağırlık	: 105 kg

KONVEYÖRLÜ FRİTÖZ



Yüksek İş Gücü
ve
ZAMAN TASARRUFU

30%
ENERJİ TASARRUFU

Günlük
10.000 Porsiyon
Yemek Üretimi İçin
Aylık 1000 Lt.
YAĞ TASARRUFU

Saatte Ortalama
150 Kg Ürün Pişirme
Kapasitesi

KONVEYÖRLÜ FRİTÖZ



Sürekli olarak kızartma işlemi yapmak için tasarlanmıştır. Tamamen tasarruf ve insan sağlığı göz önünde bulundurularak ürettiğimiz bu makine ile yüksek kapasitede kızartma işleriniz artık çok kolay. Büyük mutfaklarda kızartma işleminin bir sorun olduğunu biliyoruz yüksek yağ sarfiyatı, işçilik maliyetleri, zaman ve enerji kayıpları. Konveyörlü fritöz bu sorunların çözümünü garanti eder. Yüksek kapasitedeki kızartma işlerinizi etkileyici düşük maliyetlerle elde edin. Ergonomik tasarımı ve yenilikçi çözümleriyle konveyörlü fritöz size özel avantajlar sunar.

Hijyen

Makinede kızartma işlemlerinizi bittiginde konveyörü temizlik moduna alarak pişirme haznesinin her bölümüne kolayca ulaşabilir sorunsuz bir temizlik yapabilirsiniz.





• Uzun Yağ Ömrü •

Özel olarak tasarlanmış gizli tüp rezistanslar yağa birebir temas etmediği için, yağın yanma ve deforme olma olasılığı çok azdır. Makinada iki adet yağ haznesi bulunmaktadır.



Bunlardan biri pişirme haznesi diğeri ise saklama haznesidir. Kızartma işlemi bittikten sonra kullanılmış yağı saklamak için saklama haznesine aldığınızda kullanılmış yağınız kalın partikül filtresinden geçerek saklama haznesine ulaşacaktır. Sakladığınız yağı bir sonraki kızartma işleminde kullanmak istediğinizde yağ transfer pompasını çalıştırın ve saklama haznesindeki yağ tekrar bir ince filtre işleminden geçirilerek pişirme haznesine ulaşsın. Her kızartma işlemi sonrası iki ayrı filtreden geçen ve gizli rezistanslarla ısıtılan yağınızın ömrü çok uzun olacaktır.

Ürün Çeşitliliği:

Makine kontrol ünitesinde hazır olarak bulunan programlar 1,5 dk ve 20 dk aralığındadır. Bu sayede sebze ve protein bazlı çok çeşitli ürünleri kızartabilirsiniz.

Zaman Tasarrufu:

Saatte ortalama 150 kg sebze ve 70 kg protein bazlı ürün pişirme kapasitesine sahip bu ürün bir çok çalışan ile saatlerce yer ocaklarında yapacağınız kızartma işlemi sadece bir çalışan ile çok daha kısa sürede yapmanızı sağlar.

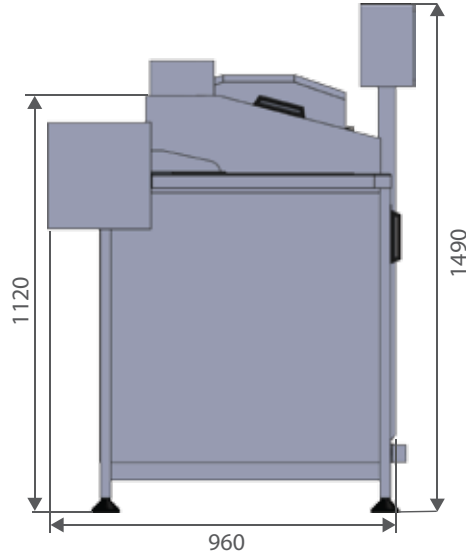
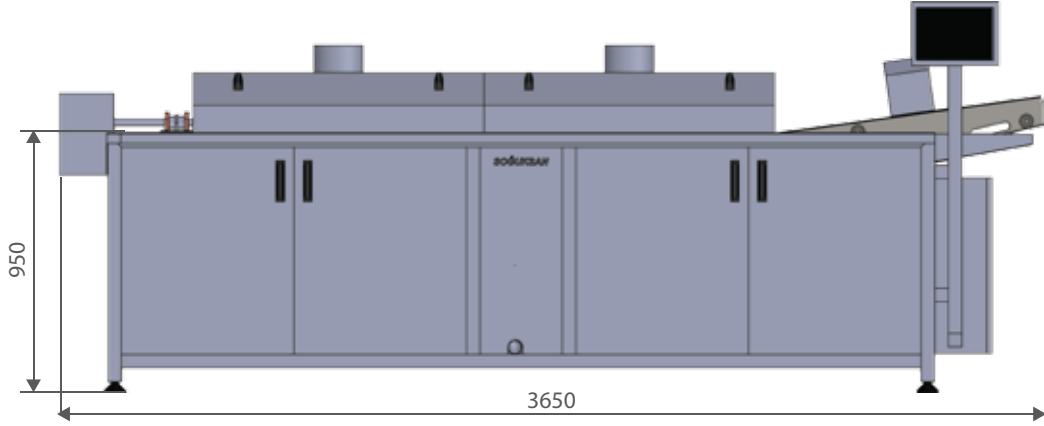
İş Güvenliği:

Tamamen kapalı bir sistem olduğu için yağ sıçraması patlaması gibi işlemlerde çalışanlar zarar görmez. Gizli rezistanslar sayesinde elektrik çarpmaları ve emniyet termostatları ile yangın riski sıfıra indirilmiştir.

Enerji Tasarrufu:

Sürekli olarak kızartma işlemi yapan bu ürün ısı kayıplarını en aza indirip çok yüksek verim ile çalışması için tasarlanmıştır. Eski teknikler ile çok uzun sürede kızarttığınız ürün miktarlarını göz önünde bulundurduğunuzda zaman tasarrufundan dolayı %30'a yakın bir enerji tasarrufu sağlar.

KONVEYÖRLÜ FRİTÖZ



Teknik Özellikler

Güç	:72 kW
Elektrik Beslemesi	:220-380 V AC-50 Hz
Ağırlık	:530 kg
Pişirme Haznesi Yağ Kapasitesi	:216 Litre
Makine Ölçüleri	:3650x960x950/1490 mm

Genel

Konstrüksiyon Tipi	:Sabit
Koruma Sınıfı	:Topraklama
Enerji Bağlantısı	:Sökülebilir
Suya Karşı Koruma	:IP54

Makine üzerinde bulunan tüm metal aksamlar *AISI 304 CR-Nİ* malzemeden üretilmiştir.

Kızartma Kapasitesi

Ortalama	:150 kg/saat
----------	--------------



SOĞUKSAN®

www.soguksan.com



SOĞUKSAN SOĞUTMA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Beşevler Küçük Sanayi Sitesi 85. Blok No:82 Nilüfer/BURSA

Tel.: +90 224 441 29 88 Fax.: +90 224 441 59 88

info@soguksan.com

www.soguksan.com