

FLAME GRILL UNITHERM

Серия оборудования Flame Grill создана для обжига продукции, обжаривания и нанесения гриль-маркировки с использованием технологии прямого воздействия открытым огнем.

При помощи регулируемых горелок, наши Грили производят обжаренный продукт с максимальной эффективностью и гибкостью приготовления, наряду с улучшением вкусовых качеств конечной продукции, также увеличением выхода готовой продукции.



ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Прямое пламя полностью обжигает продукт, быстро создавая корочку, что позволяет сохранить влагу внутри продукта
- Независимо управляемые горелки позволяют полностью контролировать изменение цвета по всему продукту и между метками гриля (опционально)
- Небольшая занимаемая площадь, сравнительно высокая пропускная способность
- Гибкость в применении: гриль, маркировка, обжиг, обжарка и создание цвета продукции
- Может использоваться в качестве автономного оборудования для обжига или в составе технологической **Линии полного приготовления**
- Простой в использовании экран HMI позволяет создавать рецепты для постоянного использования
- Построен в соответствии с принятыми USDA санитарными стандартами

Наши грили Flame Grill предназначены для установки перед оборудованием приготовления. Это позволяет прямому пламени быстро обжечь поверхность продукта, сохраняя соки, которые в противном случае испаряются при приготовлении. Также Flame Grill улучшает цветовые и вкусовые характеристики продукта. При установке гриля перед оборудованием приготовления, энергия, необходимая для маркировки, способствует процессу приготовления пищи, улучшая общую производительность и эффективность линии. Наша уникальная конструкция теплозащитного экрана усиливает нагрев в зоне воздействия, увеличивая мощность и минимизируя потребление энергии.



Размеры и характеристики грилей Flame Grill:

| Модель | Производительность, кг/ч | Ширина конвейерной ленты, мм | Количество горелок, шт | Размеры, м |
|--------------|--------------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Micro | 100 – 225 | 300 | 6 | 1.19 Ш x 1.88 Д x 1.50 В |
| Mini | 500 – 2000 | 600 | 8 | 1.52 Ш x 2.62 Д x 1.57 В |
| Mini Двойной | 650 – 1200 | 600 | 12 | 1.73 Ш x 3.53 Д x 1.57 В |
| Mini Тройной | 1100 – 1800 | 600 | 16 | 1.96 Ш x 5.00 Д x 1.45 В |
| Medium | 1350 – 2250 | 1000 | 12 | 2.11 Ш x 4.98 Д x 1.70 В |
| Large | 4500 – 6800 | 1000 | 24 | 2.16 Ш x 5.89 Д x 1.96 В |
| XL | до 9 072 | 1500 | 24 | 2.64 Ш x 6.15 Д x 2.49 В |

Необходимые подключения для грилей Flame Grill:

Электричество: EUR 380 В, 3 Ф, 50 А, 50 Гц

Газ: природный газ / пропан-бутановая смесь

Пар: пар пищевого качества для пожаротушения

Дренаж: для удаления воды во время работы и мойки

Вытяжка: для удаления дыма во время работы

Вода: для омывателя ленты конвейера

АКСЕССУАРЫ

- Предварительный нагрев зоны загрузки для достижения двусторонней маркировки продукции за один проход (необходимо обговаривать при покупке)
- Угольные лотки
- Коллекторы пара
- Ролик разгрузки для предотвращения прилипания продуктов к конвейерной ленте
- Стержневая, проволочная или сетчатая конвейерная лента
- Стандартный, ромбовидный, брендированный или сплошной бар-маркер
- Удлинение зон загрузки и выгрузки



ООО «Латтерос» эксклюзивный представитель американской компании оборудования Unitherm

Санкт-Петербург, Пром-зона «Парнас», 4-Верхний переулоч, д.3, лит.-А, офис 204
 Тел: +7 812 598-52-63 E-mail: mail@latteros.ru Сайт: new.latteros.ru
 +7 812 598-52-56