



# FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL

Stegetunnel  
sætter fart på  
stegningen



Varenummer FS 5000



JOM - Food & Kitchen Machinery

# FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL



Stegetunnelen fra JOM kan stege mellem 1500-4000 frikadeller i timen, afhængigt af hvilken model der vælges.



Stegning er fuldautomatisk, når I bruger stegetunnelen. Det frigør personale til andre opgaver, mens fødevareremnerne bliver stegt. Stegetunnelen vender selv produkterne og kan f.eks producere op til 4.000 frikadeller i timen. Det præcise antal afhænger af, hvor tykke, store og brune I ønsker jeres frikadeller. Den trinløse regulering af stegetiden sikrer, at alle frikadeller bliver helt perfekte.

Efter stegning føres de stegte emner til afdrypningspladen, hvor overskydende olie drypper af, herefter føres de ud af stegetunnelen.

← 100 kg produktbeholder med doseringspumpe.  
*Kan dosere forskellige typer af fars.*



# Fulldautomatisk stegetunnel til stegning af farsprodukter

Stegtunnellen er opbygget på 20 mm rustfri stegeplade for at sikre en stabil varmefordeling. På stegeren ligger der løs teflondug, som kan afmonteres og maskinvaskes efter endt produktion. Stegepladen er opdelt i fire varmezoner med hver sin temperaturstyring 0 – 250°C. Temperaturen stilles på touchskærmen. Udlægning af farsprodukter sker med en servokuglespindel, hvor der er monteret doseringsventil. Der er monteret justerbar trykplade så det er muligt at bestemme højden på den på stegepladen doserede fars. Der er monteret sikkerhedsafskærmning omkring doseringszonen. Fars-doseringsanlægget er monteret på rustfri ramme med hjul og bremse, og doserer direkte fra tragt til doseringsventil på stegeren. Tragt og alle aftagelige dele tåler maskinopvask.

**Stegetunnel er opbygget med Siemens PLC og touchskærm, hvor følgende kan bestemmes:**

- Temperaturen på hver stegezone
- Stegetid
- Doseringshastighed
- Den ønskede vægt på farsen 30- 300 gram
- Aflæsning af timeforbrug, drift
- Aflæsning af antal, stk
- Indtastning/lagring af faste programmer

## Tilvalg

- Formværktøj kan tilvælges efter størrelse og vægt på det ønskede færdige produkt.
- Formværktøj kan levers runde, aflange eller efter ønske.
- Der skal manuelt tilføres olie på stegepladen – mængden af olie afhænger af produkttype.
- Det er muligt at tilvælge en automatisk olidoserer.
- Stegtunnellen er fulldautomatisk og kræver minimal bemanning under stegning.

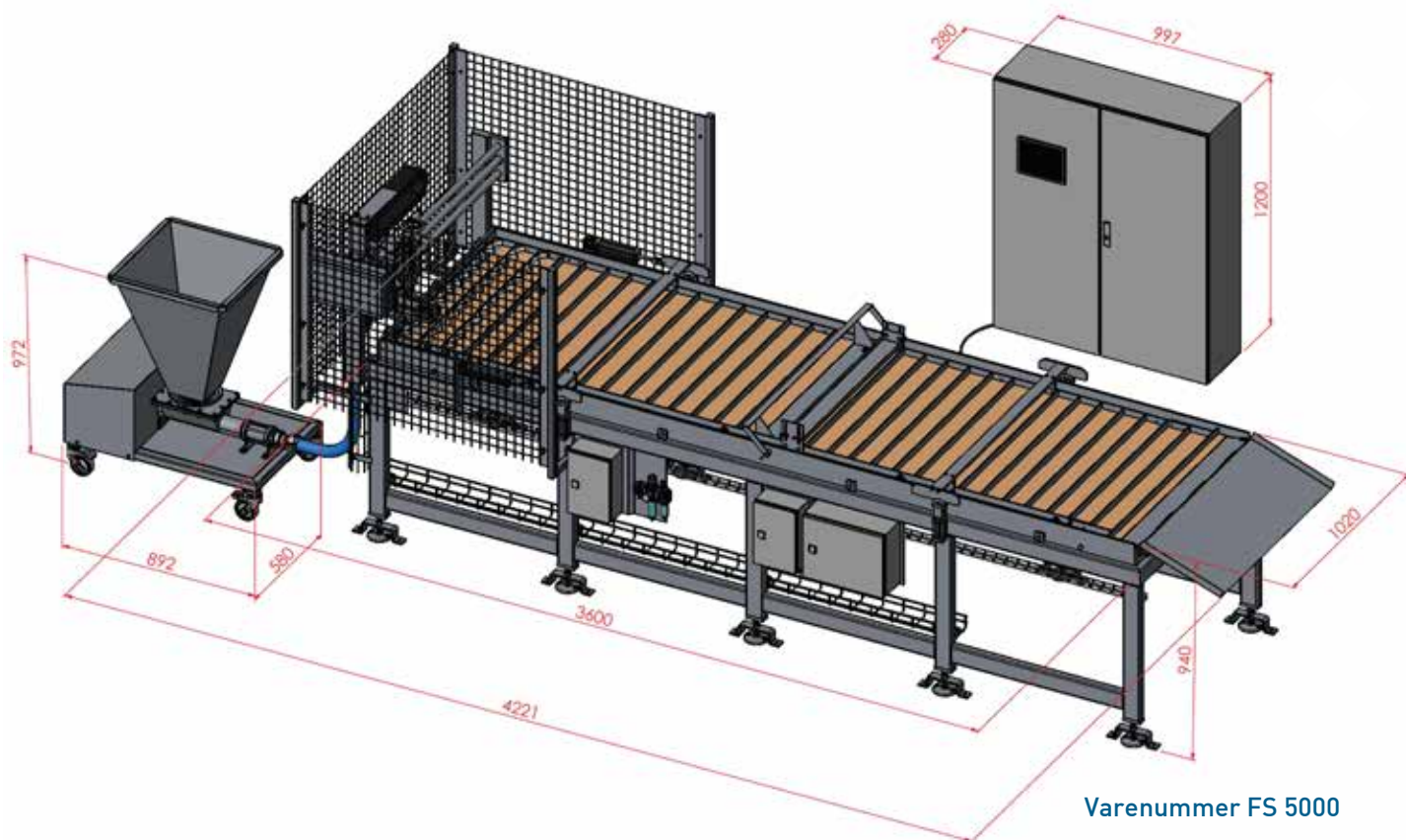
## Stegeren er velegnet til stegning af:

- Frikadeller (traditionelle)
- Aflange farsbrød
- Fiskefrikadeller
- Veganske frikadeller
- Samt andre farsprodukter



## Kort om stegetunnellen:

- Opbygget i rustfrit stål
- Automatisk dosering af produktet på stegepladen
- 100 kg produktbeholder med doseringspumpe
- Touch Screen for let betjening
- Automatisk regulering af stegetemperatur
- Trinløs regulering af stegetid
- Automatisk vendestation
- Stegeplade med løs teflondug



Varenummer FS 5000

## TEKNISK SPECIFIKATIONER: FULDAUTOMATISK STEGETUNNEL

VARENUMMER	FS 5000	FS 7000
Dimensioner Maskine, (L x H x B)	4220 x 1600 x 1450 mm	5800 x 1600 x 1700 mm
Dimensioner stegeplade	3520 x 1000 x 20 mm rustfrit stål	5100 x 1250 x 20 mm rustfrit stål
Beholderstørrelse	100 liter	2 x 100 liter
Stegekapacitet op til	140 kg/time	280 kg/time
Elektrisk forsyning	3 x 400V+PE. 65 kW 95 A	3 x 400V+PE. 130 kW 190 A
Trykluftforsyning	400 liter/min. 8 BAR	600 liter/min. 8 BAR
Antal enheder	ca. 1500-2000 stk/time	ca. 3500-4000 stk/time
Doseringsventil	1 stk	2 stk
Doseringspumpe	1 stk	2 stk
Standardforme, halvåbne	Ø70 12 stk	Ø70 15 stk
Vægt	950 kg	1560 kg

Stegetunnellen fås i flere størrelser eller efter jeres ønske.