

## **Garsysteme in verschiedenen Größen**



bis 5 Etagen Garsysteme für z.B. Frikadellen, Fleischbällchen, Cevapcici, panierte Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, vegetarische Burger und Bratlinge.

Wahlweise beheizt mittels Dampf-, Wärmeträgeröl- oder elektrisches Heizelement.

In verschiedenen Größen lieferbar.

## Diese Ziele streben wir mit diesem Garsystem an:

- geringerer Gewichtsverlust der Produkte:

- erreichen einer gleichmäßig hohen Kerntemperatur
- Kapazitätserhöhung von Garlinien auf engstem Raum
- schonende Garung bei niedriger Luftgeschwindigkeit
- geringerer Gewichtsverlust gegenüber herkömmlichen Methoden ohne Nachgarung

- mit Nachgarung kürzere Garzeit in der vorgeschalteten Anlage:

- geringer Energieverbrauch
- appetitlich schmeckende und aussehende Produkte
- kein oder sehr geringer Gewichtsverlust der Produkte durch regelbare Gartemperaturen z.B. 80 C bis 135 C
- einfache Integration in vorhandene Systeme
- Ein- und Ausfuhrrhöhe der Anlage auf gleichem Niveau: 950mm, +/- 80mm

## Ausführungen und Bauformen

Bandbreite 400, 600 und 1000 mm  
Maschinenlänge wählbar von 4 bis 10 Meter  
1-, 3-,5- Etagenausführung  
diverse Transportband – Gurttypen  
Beheizung durch:

- Wärmeträgeröl
- Dampf
- Elektrische Energie

Komplett isoliertes Gehäuse  
Ausführung, rostfreier Stahl sowie für Lebensmittel zugelassene Kunststoffe  
Selbsttragende Konstruktion auf 4 höheneinstellbaren Füßen

### Option:

Luftfeuchte anheben, durch Dampfinjektion mittels Dampfregelventil.