

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

DB SF-410/600 Fritex® | Durchlaufbackofen



Gargut wird umsprüht



Volldigitale Steuerung
mit Touch-Screen



Permanentes
Filtersystem

DB SF-410/600 Fritex®

Durchlaufbackofen mit
energiesparender Ölsprühtechnik



DB SF-410/600 Fritex® | Durchlaufbackofen



DB SF-410 Fritex®

Durchlaufbackofen mit Ölsprühtechnik - Bandbreite 410 mm

DB SF-600 Fritex®

Durchlaufbackofen mit Ölsprühtechnik - Bandbreite 600 mm (Modular erweiterbar)

Schwenkbare, volldigitale Steuerung mit Touch-Screen



Pommes frites



Permanentfilter



Das Backen erfolgt schonend und effizient



Hoher Technikeinsatz



Backtunnel

Dunstabzugs-Anschlussmöglichkeit

Förderband

Technikzugang

4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar

Ablass

Das Permanentfiltersystem befindet sich an der Rückseite des Gerätes

BESONDERE MERKMALE

SILEX DB SF-410 Fritex® Durchlaufbackofen

Der SILEX DB SF-410- Fritex® Durchlaufbackofen ist dafür konzipiert, bis zu 1.000 Portionen pro Stunde zu backen. Geeignet für den Caterer sowie für den Bäcker, auch in großgastronomischen Einrichtungen und großen Metzgereien findet diese "Back-Fördertechnik" ihre Einsatzmöglichkeiten. Ob Fleisch, Siedegebäck, Gemüse, Fisch - paniert, frisch oder tiefgefroren - alles kann mit programmierten Einstellungen bei einer Ölmenge von 31 Litern gegart werden. Neben der Energieeinsparung wird weniger Öl zum Einsatz gebraucht als bei den üblichen Backstraßen. Die Ersparnis von Öl liegt bei ca. 70%, die Einsparung von Energie liegt bei ca. 50%.

SILEX Die Ölsprühtechnik

Gegenüber den herkömmlichen Frittierstraßen, die durch eine Fettwanne, in der bis zu 400 Liter Frittieröl erhitzt werden müssen, ist der SILEX DB SF-410- Fritex® Durchlaufbackofen in der Lage, die gleiche Leistung mit 31 Liter Frittieröl zu erbringen. Dabei wird die Temperatur so konstant gehalten, dass durch das spezielle Aufheizverfahren nur geringe Abkühlungseffekte entstehen und somit eine Umsprühung des Gargutes mit gleichmäßig temperiertem Öl sicher gestellt ist. Außerdem wird das Öl in sich selber durch die geringere Aufheizleistung geschont und kann um das mehr als Zehnfache in der Nutzung verbleiben.

SILEX DB SF-600 Fritex® Durchlaufbackofen

Der SILEX DB SF-600- Fritex® Durchlaufbackofen ist für eine Kapazität von bis zu einer Tonne pro Stunde im Durchlauf vorgesehen. Durch erweiterbare Module kann diese Anlage überwiegend in der Lebensmittelindustrie sowie in GV-Herstellungsbetrieben eingesetzt werden. **silex® steht für Qualitätserhalt.**

TECHNISCHE DATEN

Typ	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Bandbreite	Breite ohne Band	Höhe geöffnet	Tiefe	Brutto-Gewicht
DB SF-410 Fritex®	400 V 3N	20 kW	3x32 Amp.	410 mm	1,5 Meter	1,8 Meter	1,2 Meter	470 kg
DB SF-600 Fritex®	400 V 3N	40 kW	3x32 Amp.	600 mm	1,5 Meter	2,1 Meter	1,3 Meter	570 kg

SILEX Elektrogeräte GmbH

Rahlstedter Straße 185
22143 Hamburg

Telefon 040 - 668 59 7-0
Telefax 040 - 668 59 729

E-Mail: info@silex-de.com
Internet: www.silex-de.com