

A) AUTOPLATE

	<u>Linie I</u>	<u>Linie II</u>	<u>Linie III</u>
<b>AUTOPLATE, Model:</b>	<b>C76/154-17</b>	<b>C76/154-14</b>	<b>C76/154-17</b>
<i>Dimension:</i>		Geneß Zeichnung 2501419	
<i>Kapazität:</i>		je Linie 2.000 Packungang/h	
<i>Eintrittstemp.:</i>		+30°C	
<i>Austrittstemp.:</i>		-18°C (ausgen)liche Temperatur	
<i>Kraftbedarf:</i>	4 kW	4 kW	4 kW
<i>Produktie:</i>		Fertig-Menüs	
<i>Verpackung:</i>	Kliklok	Folienbeutel in Kartons	Kliklok
<i>Dimensionen:</i>	a) 143x173x43 mm		d) 143x178x43 mm
<i>oder</i>	b) 143x153x43 mm	c) 125x165x34 mm	e) 143x153x43 mm
<i>Einzelgewicht:</i>	450 g bzw, 300 g	350 g	500 g
<i>Beschikung:</i>			
<i>Kartons:</i>	10 St. bzw. 12 St.	11 St.	10 St. bzw. 12 St.
<i>Anzahl/Reihe/Stationen:</i>	26	31	26
<i>Anzahl/Stationen:</i>	17	14	17
<i>Erf. Kältebedarf:</i>	115.00 kcal/h	95.000 kcal/h	130.000 kcal/hr
<i>Int. Volumen/l:</i>	2.084	1,748	2.008
<i>Ausbaumöglichkeit:</i>	Jeder Froster ist für einen späteren ausbra auf 20 stationen – mix max, produkthöhe von 43 mm vorbereitet.		
<i>Produktie:</i>	a) Nasi-Goreng 450 g. Bami-Goreng 450 g.	c) Frikasse	d) Gyros 500 g. Chop-Suey 500 g.
	b) Tagliatelli 300 g. Chop-Suey 300 g		