

# Weitere Aufträge für Friteusen aus Indien und der EU



*Friteuse für*

*Kartoffelspezialitäten*

BMA Nederland hat Aufträge für zwei kontinuierliche Spezialfriteusen erhalten: eine Friteuse für das indische Snackprodukt Moong Dal und eine Friteuse für Kartoffelspezialitäten für einen Kunden in der Europäischen Union. Die Moong-Dal-Friteuse ist eine leicht veränderte Version einer Maschine, die im zweiten Halbjahr 2008 ausgeliefert und in Betrieb genommen wurde.

Die Friteuse für Kartoffelspezialitäten ist aufgrund ihrer hohen Flexibilität in der Lage, unterschiedliche Kartoffelprodukte zu verarbeiten. Alle Rezepturen können problemlos in der mit der neuesten Generation der Prozesssteuerungssoftware von BMA Nederland ausgestatteten speicherprogrammierbaren Steuerung gespeichert werden. Die SPS-Steuerung verfügt für leichte Bedienbarkeit über ein Touch-Screen als Bedienschnittstelle. Die Friteuse arbeitet mit geringen Temperaturunterschieden und ermöglicht eine optimale Abscheidung von Feinpartikeln aus dem

Fritieröl. Insgesamt sechs Fritierzonen mit Hauptstromfiltration für das Fritieröl und indirekter Erhitzung mit thermischem Öl gewährleisten gleichbleibende Ölqualität. Die Hauptölführung am vorderen Ende des Fritierkessels wurde mit Hilfe einer Computersimulation geändert. Das neue Konzept kommt auch bei der neuen Generation der Pommes-frites-Friteusen zum Einsatz und hat sich dank seiner deutlichen Vorteile bereits im praktischen Betrieb bewährt. Verbesserungen der neuen Ölführung sind, neben einem verbesserten Ölfluss, leichtere Reinigung und eine einfachere Konstruktion.

Für eine schonende und gleichmäßige Ölerhitzung stehen den beiden Friteusen externe Wärmetauscher zur Verfügung. Beide Systeme kommen vorverdrahtet und werksgeprüft zum Versand. Dies verkürzt die erforderliche Montagezeit vor Ort und erleichtert die Inbetriebnahme.

*Bernd Stolte*