

Beratung

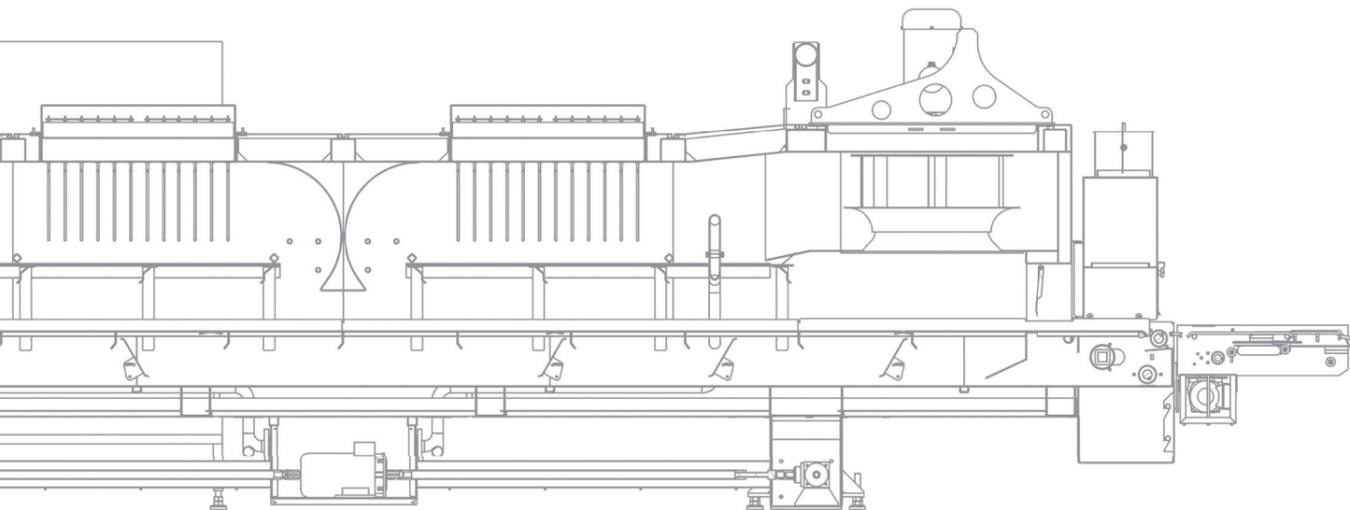
Service

Verkauf

## Ausführung und Bauformen



- Bandbreiten 600, 1.000, 1.200 mm
- Maschinenlänge wählbar von 6 m – 14 m
- Auslaufband optional
- Diverse Transportband – Gurttypen wählbar
- Außenhaut als Labyrinth angelegt und somit vor Eindringen von Waschwasser geschützt
- Mit Dampfsperre und Wasserschloss ausgestattet
- Heben der Haube mittels Spindelhubsystem
- Gurtreinigung mittels Wassersprühsystem und Bürsten
- Ausgestattet mit Reinigungssystem zur Innenreinigung mittels Hochdruckpumpe und Rotationsdüsen bis 5 bar Pumpdruck



Beratung

Service

Verkauf

## Heißluftofen/Dampftunnel Typ SHC

Effektiver Hochleistungs-ofen zum Garen von Produkten



Universell einsetzbarer  
2-Zonen Garofen

- Universell als Vorgarsystem, als Nachgarofen oder als eigenständige Maschine einsetzbar
- Wahlweise mit Dampf-injektion und Dampfsteuerung ausgestattet
- Zum Garen/Bräunen in Umluft, bei Temperaturen von bis zu 240°C
- Große Produktvielfalt durch schonende Garung oder intensive Bräunung
- In verschiedenen Größen lieferbar

Unsere Erfahrung  
ist Ihr Vorteil

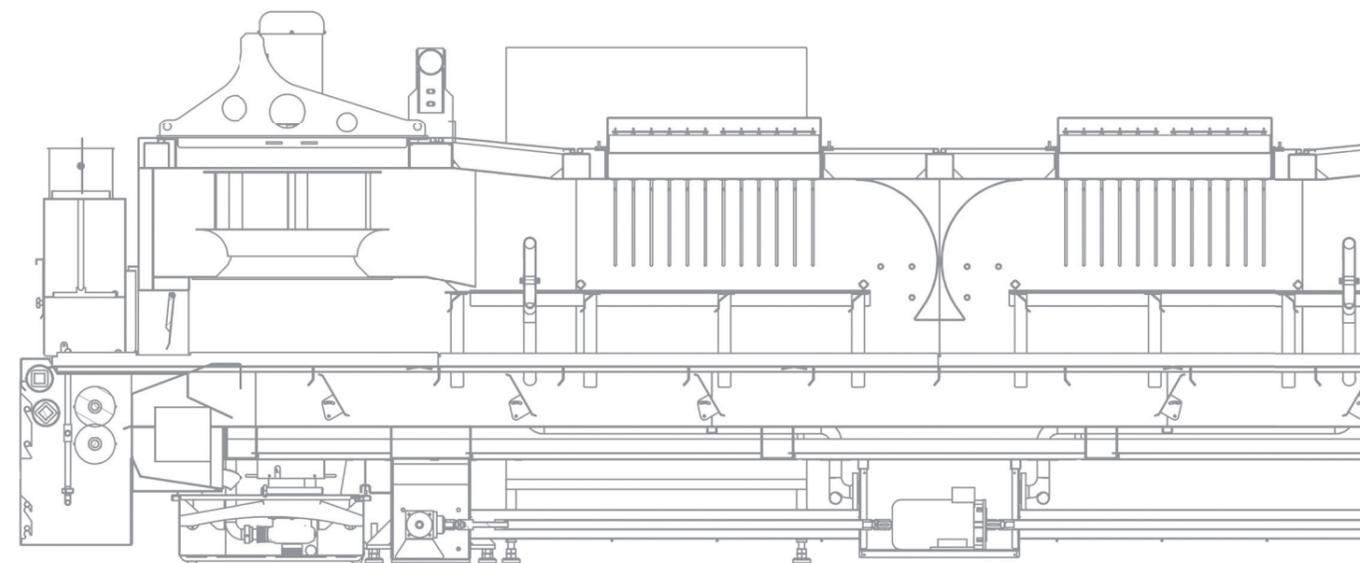


Heißluftofen geöffnet –  
Reinigungsposition



Diese Ziele streben wir  
mit dem Heißluftofen Typ SHC an:

- Flexible Einsatzmöglichkeiten
- Schonendes Garen bei Temperaturen bis 240°C
- Hohe Luftgeschwindigkeit für intensive und schnelle Garung
- Bis zu 10 m Luftgeschwindigkeit am Produkt
- Dampfinjektion möglich, um die Austrocknung und Gewichtsverluste der Produkte zu minimieren
- Geringe Abstrahlverluste durch Isolierung der Haube und Wanne
- Zwei unabhängig voneinander regelbare Garzonen



SCHOMAKER

SCHOMAKER [www.schomaker-tec.de](http://www.schomaker-tec.de)