

Lihanruskistuskone

Tervehdys

Tanskalainen päämiehemme Einar Dyhr on vasikään patentoinut lihanruskistuskoneen, joten hän ei voi antaa yksityiskohtaisia tietoja koneesta, mutta hän sanoo että, :

- kone on moduulirakenteinen, joten sen kapasiteettia voidaan lisätä helposti, mikäli lisää tarvetta ilmenee
- koneessa on useita moduleja, joidenkunkin kapasiteetti on n. 100 kg/h ja joita voidaan pinota ”hyllykköön” (2 x 6 m), jotta saadaan haluttu ruskistuskapasiteetti
- koneen kapasiteetti riippuu modulien lukumäärästä, ruskistettavasta tuotteesta, esim. jauheliha, ohut pihvi, paksu pihvi. erilaiset vihannekset ja hedelmät, riisi
- ruskistettavaa tuotetta puristetaan ja hierotaan kuumien levyjen välissä, jotta tuote ruskistuu tasaisesti jokapuolelta
- kone on täysin koteloitu, joten käryjä ei pääse tehdastilaan
- kone on suunniteltu siten, että se pysyy puhtaana, joten sitä ei tarvitse puhdistaa säännöllisesti
- kone voidaan tehdä täysin automaattiseksi, mikäli näin halutaan
- kone voi lisätä ruskistettavaan tuotteeseen lisäaineita haluttaessa
- ruskistettu tuote voidaan myydä tuoreena tai viedä kuumennus- tai jäähdytystunneliin, jatkokäsittelyä varten
- koneella voidaan tuottaa ensiluokkaiselta lihalla maistuvia tuotteita, halvemmista lihalaaduista
- hän vuokraa mielellään demokoneen, kapasiteetti 30 kg/h, käyttöönnne, jonka perusteella hän rakentaa toivomusten mukaisen tuotantokoneen.

Jään mielenkiinnolla odottamaan yhteydenottoanne.

Ystävällisin terveisin

Elkoneet Oy

Martti Liuhto

Elontie 22 B

FI-00660 Helsinki

Puh: 010 2393 500

E-mail: martti.liuhto@kolumbus.fi

Internet: www.elkoneet.fi