

VOSS Heißluft- Brat- und Backofen

Ein Begriff für qualitätsbewusste Fachbetriebe

BRATEN

BACKEN

AUFTAUEN

KOCHEN

PASTEURISIEREN

DÄMPFEN

„COOK + HOLD“-

UND

„PARTY“-PROGRAMM



Sie verlangen **praxisorientierte Verarbeitungsqualität?**

Wir bieten **technische und operative Zuverlässigkeit** mit den

VOSS HEIßUMLUFT-BRAT- UND BACKOFEN **CONVAIR CH4**

in **hochwertiger Fertigungsqualität**

- **Gehäuse** in selbsttragender Kompaktbauweise komplett aus CNS, in einer Materialstärke von 2 mm ausgeführt und dampfdicht geschweißt,
- **Isolierung** mittels antihygroskopischer Mineralwolle-Isoliermatten
- **Hygienisch** gestaltete **Innenwände** mit herausnehmbaren Auflageleisten für Bleche und Einsätze sowie integrierter Entwässerungskonstruktion des Innenraumbodens
- Mit **isolierter Beschickungstür** aus CNS, mit umlaufender temperatur- und reinigungsmittelbeständiger Dichtung,

....für **jeden Be-**

Durchschnittliche Kapazität / Prozessdaten

Typ	CH4 - 7. 1100	CH4 - 7. 650-2	CH4 - 7. 900	CH4 - 7. 800	CH4 - 7. 650	CH4 - 7. 530	Arbeits- temp.(°C)	Behandl. zeit (min.)
Produkte								
Schweinen- nacken (kg)	160	200	130	140	100	ca. 50	110/150	90
Kasseler- Aufschnitt (kg)	140	160	100	110	80	ca. 40	110	60
Schinken in Brotteig (Stück)	12	12	9	10	6	4	160/180	140
Eisbein (Stück)	180	240	150	160	120	60	110/180	110
Leberkäs- Formen (Stück)	33	36	27	30	18	9	110	135
Frikadellen (Stück)	500	600	400	430	300	150	180	30
1/2 Hähnchen (Stück)	180	240	150	160	120	60	180	30

Sie verlangen **praxisorientierte Verarbeitungsqualität?**

Wir bieten **technische und operative Zuverlässigkeit** mit unserem

VOSS HEIßUMLUFT-BRAT- UND BACKOFEN **CONVAIR CH4**

in **hochwertiger Fertigungsqualität**

- **Gehäuse** in selbsttragender Kompaktbauweise komplett aus CNS, in einer Materialstärke von 2 mm ausgeführt und dampfdicht geschweißt,
- **Isolierung** mittels antihygroskopischer Mineralwolle-Isoliermatten
- **Hygienisch** gestaltete **Innenwände** mit herausnehmbaren Auflageleisten für Bleche, Roste und Einsätze sowie integrierter **Entwässerungskonstruktion** des Innenraumbodens
- **Isolierte Beschickungstür** aus CNS mit umlaufender temperatur- und reinigungsmittelbeständiger Dichtung,



....für **jeden Bedarf**

Durchschnittliche Kapazität / Prozessdaten

Typ	CH4 - 7. 1100	CH4 - 7. 650-2	CH4 - 7. 900	CH4 - 7. 800	CH4 - 7. 650	CH4 - 7. 530	Arbeits- temp.(°C)	Behandl. zeit (min.)
Produkte								
Schweinen- nackten (kg)	160	200	130	140	100	ca. 50	110/150	90
Kasseler- Aufschnitt (kg)	140	160	100	110	80	ca. 40	110	60
Schinken in Brotteig (Stück)	12	12	9	10	6	4	160/180	140
Eisbein (Stück)	180	240	150	160	120	60	110/180	110
Leberkäs- Formen (Stück)	33	36	27	30	18	9	110	135
Frikadellen (Stück)	500	600	400	430	300	150	180	30
1/2 Hähnchen (Stück)	180	240	150	160	120	60	180	30

Irrtum und technische Änderungen sind grundsätzlich vorbehalten

VOS SCHOTT GMBH
Am Seefeld 3
DE - 35510 Butzbach / Nieder-Weisel

FON: +49 (0)6033 - 91900
FAX: +49 (0)6033 - 919020
EMAIL: info@vos-schott.com
NET: www.vos-schott.com

- VOSS RAUCH- UND KOCHANLAGEN**
- VOSS KOCH- UND DÄMPFANLAGEN**
- VOSS KLIMA- UND KALTRAUCHANLAGEN**
- VOSS BRAT- UND BACKANLAGEN**
- VOSS RAUCHERZEUGER**
- VOSS DURCHLAUFANLAGEN, KONTINUIERLICH ARBEITEND**
- VOSS ABLUFTREINIGUNGSSYSTEME**
- VOSS NACHREIFE- UND LAGERSYSTEME**
- VOSS FLEISCHEREIKOCHKESSEL**
- VOSS KESSELAUTOKLAVEN**
- VOSS LUFTKOCHSCHRÄNKE**
- VOSS BRAT-, BACK- UND DÄMPFGERÄTE**
- VOSS VERFAHRENSTECHNOLOGIEN**
- VOSS PLANUNGS-UND BERATUNGSSERVICE**