BASTRA®

MADE IN GERMANY

Industrial Line

BASTRAMAT **B 10000 · B 12000**

UNIVERSAL RAUCH- UND KOCHANLAGEN

UNIVERSAL SMOKING AND COOKING INSTALLATIONS

BASTRA UNIVERSAL RAUCH- UND KOCHANLAGEN

BASTRA-Anlagen sind speziell für die Anforderungen unserer Kunden konzipiert und zeichnen sich durch ein optimales Produktergebnis, sehr hohe Wirtschaftlichkeit, nachhaltige Qualität und umweltschonende Technologie aus.

Unsere Produktion am Standort Arnsberg gewährleistet unseren Kunden eine hohe und präzise Fertigungstiefe, Beständigkeit in Funktion und Verarbeitung sowie große Flexibilität bei der Umsetzung besonderer Kundenwünsche.

Wir bieten das umfangreichste Programm an Raucherzeugungssystemen, damit das für den Anwender beste Resultat stets gewährleistet ist.

Unsere Hackspan-, Sägemehl-, Reibrauch- oder das patentierte Rauchkondensatverfahren können für die Verarbeitung und Veredelung von Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch und Käse eingesetzt werden.

Die unterschiedlichen Raucharten sind untereinander kombinierbar, die Raucherzeuger wahlweise kompakt in der Tür oder nebenstehend wählbar.

Schnelle Durchlaufzeiten, geringe Gewichtsverluste und gleichmäßige Ware sind das Ergebnis jahrzehntelanger Entwicklungsarbeit und Erfahrung unseres Teams.

Eine Anlage aus dem Hause BASTRA ist stets verbunden mit hoher Lebensdauer, bester Qualität und optimaler Funktionsweise für den Anwender.

RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN

MADE IN GERMANY

BASTRA UNIVERSAL SMOKING AND COOKING INSTALLATIONS

BASTRA systems have been specially developed for our customers' requirements and stand out on account of their optimum product result, high efficiency, sustainable quality and environmentally friendly technology.

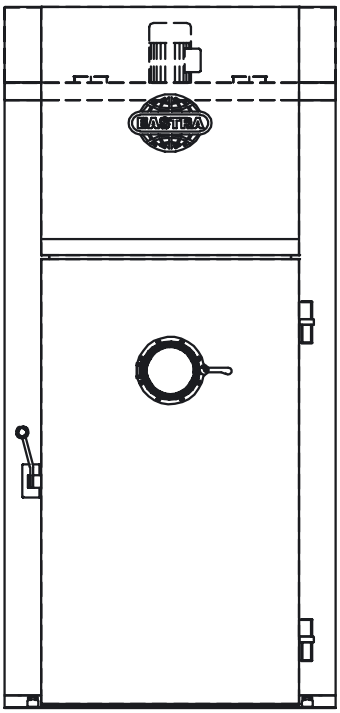
Our production facilities in Arnsberg/Germany guarantee our customers high and precise in-house production depth, consistency in function and workmanship as well as enormous flexibility when it comes to implementing special customer wishes.

We offer the most comprehensive range of smoke generation systems so that users are always guaranteed best results.

Our wood chip, sawdust, friction smoke or patented smoke condensate methods can be used for the treatment and processing of meat, sausage, poultry, fish and cheese.

The different types of smoke can be combined and there is a choice between compact smoke generators in the door or separate smoke generators.

Fast processing times, low weight losses and consistent goods production are the result of the decades of development work and experience in our team.



A BASTRA system is always associated with a long service life, top quality and optimum functionality for the user.

SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

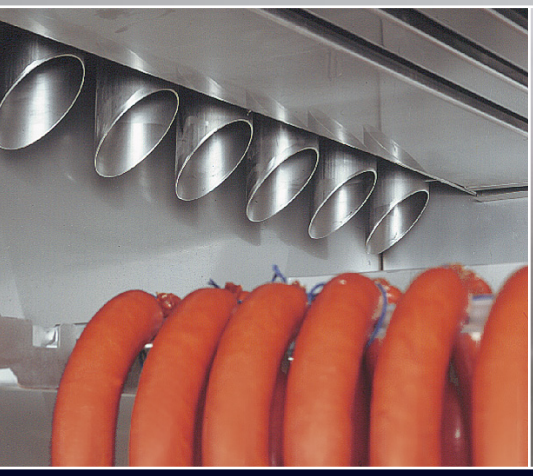
SERIENAUSSTATTUNG

- vollautomatische, elektromotorische Rauch- und Luftklappenbetätigung
- präzise, elektronische Raum- und Kerntemperaturregelung
- psychrometrische Feuchtemessung und Frischluftautomatik
- Druckluftbefeuchtung zur optimalen Feuchtigkeitssättigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- Druckluftschaumreinigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- mehrstufige Luftumwälzung – stark, gleichmäßig und geräuscharm
- hochwertige Chromnickelstahl-Rauch- und Abluftrohre
- Innenraum der Kammer in dampfdicht verschweißter Ausführung, rundum vollisoliert
- doppelwandige Tür mit Rundum-Silikon-Profildichtung, schweren Verschlusselementen und Hebescharnieren aus Chromnickelstahl
- bodenbefahrbar
- Touchpanel-Steuerung BASTRA*Profi1000*
- zu öffnendes Sichtfenster

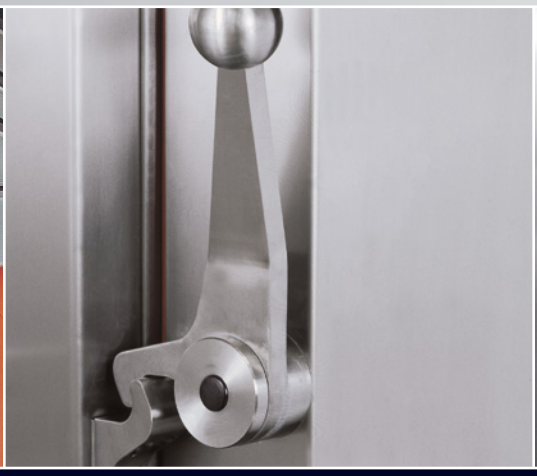
STANDARD EQUIPMENT

- fully automatic, electrically driven smoke- and air valve operation
- precise, electronic ambient and core temperature control
- psychrometric humidity measurement and fresh air automatic
- compressed air humidification for optimum humidity saturation for connection to customer‘s compressor
- compressed air cleaning for connection to customer‘s compressor
- multi-phase air circulation – strong, evenly and low noise
- high-quality stainless steel smoke and exhaust pipes
- internal area of the chamber in steam-tight welded design, fully insulated
- double-walled door with all-round silicone profile seal, heavy sealing elements and lifting hinges made of stainless steel
- to be accessed at floor level
- touchpanel control BASTRA*Profi1000*
- inspection window

Ausblasdüsen
blow-out pipes



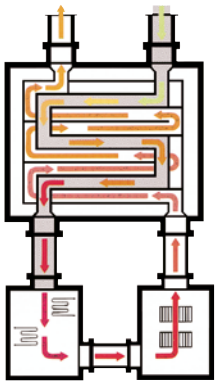
schwere Verschlusselemente und Hebescharniere aus Edelstahl
heavy sealing elements and lifting hinges made of stainless steel



MADE IN GERMANY

SONDERAUSSTATTUNG

- Kühleinrichtung zum Anschluss an bauseitige Kühlmaschine
- 3. Umluftstufe zum Reifen, optional stufenlos regelbar
- eingebaute Kühldusche
- automatische Türentriegelung
- horizontale oder vertikale Wechselumluft für liegende Produkte
- katalytischer Abluftreiniger
- klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- Kombination der angebotenen Raucherzeugungssysteme

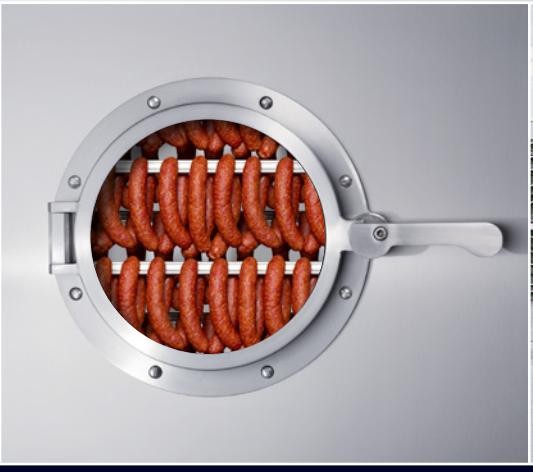


Katalysator
catalytic exhaust cleaner

SPECIAL EQUIPMENT

- cooling device for connection to customer‘s refrigeration equipment
- 3rd air speed for ripening, optionally infinitely variable
- built-in cooling shower
- automatic door release
- horizontal or vertical alternating air circulation for products that are laid down flat and processed on grates
- catalytic exhaust cleaner
- hinged feed rail to compensate unevenness in the floor
- combination of the smoke generation systems offered

Sichtfenster
inspection window



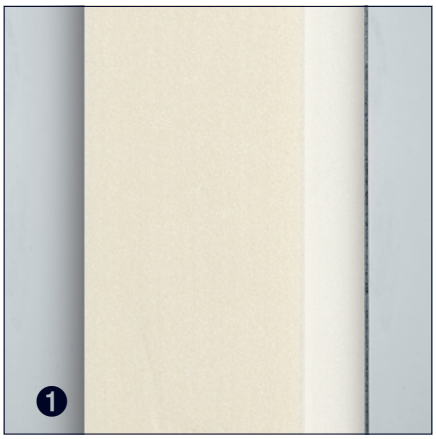
Kühlverdampfer
cooling evaporator

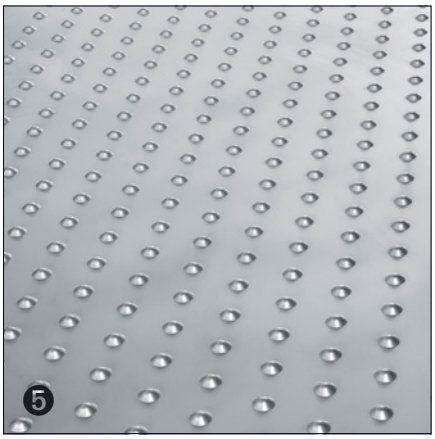
Kombination verschiedener Rauch-erzeugungssysteme / combination of different smoke generation systems

BASTRAMAT **10000 & 12000 SEGMENT-AUSFÜHRUNG**

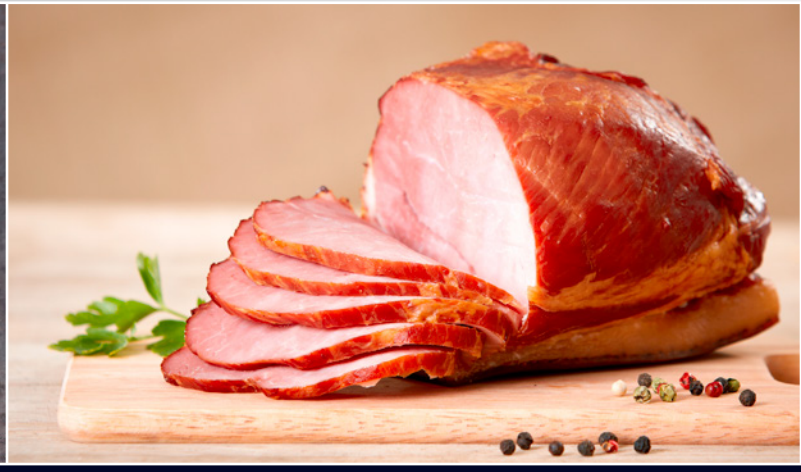
Serienausstattung

1. energiesparende Isolierung aus hochwertigem PU-Schaum
2. dampfdichtes Gehäuse
3. Bodenwanne für optimale Dichtigkeit der Anlage
4. Bodenbefahrbarkeit
5. rutschhemmender Industrieboden
6. Sichtfenster





RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN



MADE IN GERMANY

BASTRAMAT **10000 & 12000 DISMOUNTED EXECUTION**

Standard equipment

1. energy-saving high-quality PU foam insulation
2. steam-tight housing
3. floor pan for optimum tightness of the chamber
4. to be accessed at floor level
5. anti-slip stainless steel base
6. inspection window

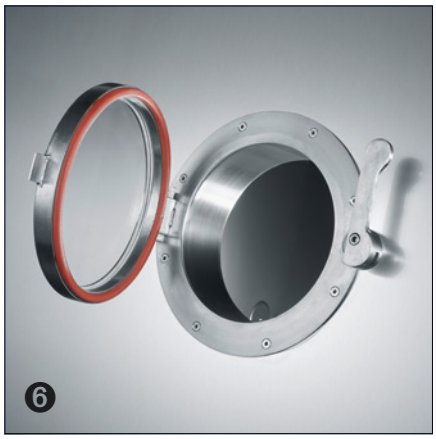


Abb. 10000 SE
fig. 10000 SE

SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE **SEGMENT-AUSFÜHRUNG**

DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS **DISMOUNTED EXECUTION**

BASTRAMAT SEGMENT-AUSFÜHRUNG **Baugröße B 10000** für FR und UF/TF/RR (nebenstehend) **BASTRAMAT DISMOUNTED EXECUTION** **size B 10000** for FR and UF/TF/RR (external)	Einheit unit	Elektrisch electric	ND-Dampf Elektrisch lp steam electric	Gas / Öl gas / oil	HD-Dampf / ND-Dampf hp steam / lp steam
Nutzrauminhalt / volume of useable space	ltr.	9300	9300	9300	15500
Breite / width	mm	1560	1560	1560	1560
Tiefe / depth	mm	3455	3455	3455	5580
Höhe / height	mm	3295	3295	3295	3295
erforderliche Raumhöhe* necessary ceiling height*	mm	4000	4000	4000	4000
erforderliche Türbreite* necessary door width*	mm	1200	1200	1200	1200
Elektroanschlusswert der Anlage electrical supply data of the installation	kW	96,30	96,30	18,70	9
Elektroanschlusswert mit RE electrical supply data incl. smoke generator					
FR	kW	96,30	96,30	18,70	9
UF	kW	98	98	20,30	10,62
TF	kW	98	98	20,10	10,43
RR	kW	102	102	24,20	200
Nennwärmebelastung nominal heat load	kW			100	250
Dampf für Befeuchtung 0,2 bar steam for humidifiying 0,2 bar	kg/h		120		25
Dampf für Heizung 6 bar steam for heating 6 bar	kg/h				150
Absicherung bei 400 V 3~N fuse protection at 400 V 3~N	A	160	160	35	20

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*

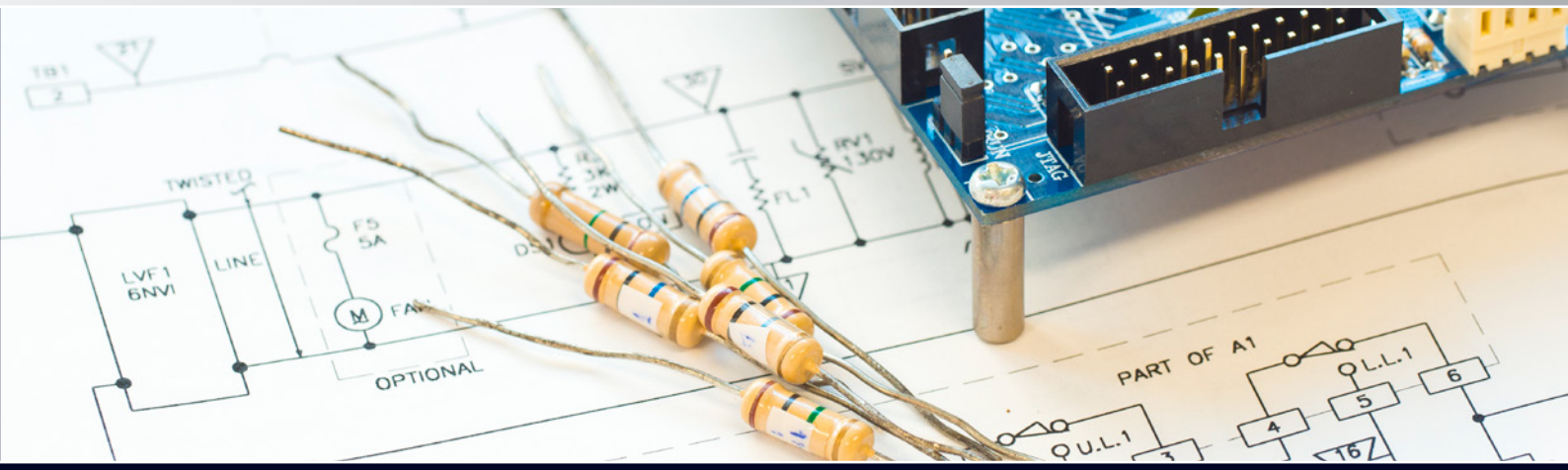
MADE IN GERMANY

MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE **SEGMENT-AUSFÜHRUNG**

DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS **DISMOUNTED EXECUTION**

BASTRAMAT SEGMENT-AUSFÜHRUNG **Baugröße B 12000** für FR und UF/TF/RR (nebenstehend) **BASTRAMAT DISMOUNTED EXECUTION** **size B 12000** for FR and UF/TF/RR (external)	Einheit unit	Elektrisch electric	ND-Dampf Elektrisch lp steam electric	Gas / Öl gas / oil	HD-Dampf / ND-Dampf hp steam / lp steam
Nutzrauminhalt / volume of useable space	ltr.	9300	9300	9300	18500
Breite / width	mm	1560	1560	1560	1560
Tiefe / depth	mm	3455	3455	3455	6640
Höhe / height	mm	3295	3295	3295	3295
erforderliche Raumhöhe* necessary ceiling height*	mm	4000	4000	4000	4000
erforderliche Türbreite* necessary door width*	mm	1200	1200	1200	1200
Elektroanschlusswert der Anlage electrical supply data of the installation	kW	96,30	96,30	18,70	10,8
Elektroanschlusswert mit RE electrical supply data incl. smoke generator					
FR	kW	96,30	96,30	18,70	10,8
UF	kW	98	98	20,30	12,42
TF	kW	98	98	20,10	12,23
RR	kW	102	102	24,20	240
Nennwärmebelastung nominal heat load	kW			100	300
Dampf für Befeuchtung 0,2 bar steam for humidifiying 0,2 bar	kg/h		120		50
Dampf für Heizung 6 bar steam for heating 6 bar	kg/h				150
Absicherung bei 400 V 3~N fuse protection at 400 V 3~N	A	160	160	35	20

** Bei geringerer Raumhöhe oder geringerer Türbreite Rücksprache erforderlich.*
** In case of lower ceiling height or lower door width please contact us.*



BASTRA **SÄGEMEHL-RAUCHERZEUGER** (UF-SYSTEM)

Serienausstattung

- Gehäuse und Raucherzeugereinsatz aus Edelstahl
- elektrische Vorzündung vor dem Räuchern
- Reinigung der Rauchrohre gleichzeitig mit der Kammer-reinigung
- Scharniere, Verschlüsse und Füsse aus massivem Edelstahl
- Getriebemotor mit Rührwerk für automatischen Sägemehltransport
- Löscheinrichtung für den Vorratsbehälter
- Brandschutzeinrichtung für den Verglimmungsraum
- Staubabscheider
- elektromotorische Rauchklappe und Zirkulationsklappe
- doppelwandige isolierte Edelstahltür

Sonderausstattung

- automatische Einrichtung zur Sägemehlbefeuchtung

Technische Daten

- Abluftvolumenstrom < 150 m^3/h
- Fassungsvermögen: ca. 200 Liter bzw. ca. 30 kg
- Anschlusswert: 1,45 kW 230/400 V, 50 Hz
- Abmessungen (BxTxH): 830 x 790 x 1775 mm
- für Mehrwagenanlagen

RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN

MADE IN GERMANY

BASTRA **SAWDUST SMOKE GENERATOR** (UF-SYSTEM)

Standard equipment

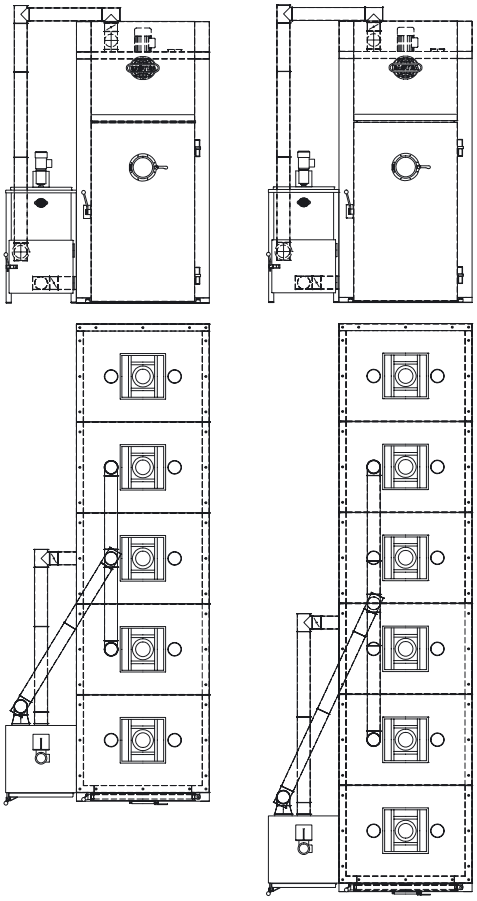
- housing and insert of the smoke generator are completely made of stainless steel
- electric pre-ignition prior to smoking
- the smoke tubes are cleaned at the same time as the chamber
- hinges, closures and feet all made of solid stainless steel
- geared motor with agitator for automatic transportation of sawdust
- fire extinguishing equipment for the storage hopper
- fire protection equipment for the embers area
- dust collector
- electrically driven smoke flap and circulation flap
- double-walled insulated steel door

Special equipment

- automatic sawdust humidification facility

Technical data

- exhaust air volume flow < 150 m³/h
- capacity: approx. 200 litres or approx. 30 kg
- connected load: 1,45 kW 230/400 V, 50 Hz
- dimensions (WxDxH): 830 x 790 x 1775 mm
- for multi-trolley installations



SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

BASTRA **HACKSPAN-RAUCHERZEUGER** (TF-SYSTEM)

Serienausstattung, Modell 600 HS

- Gebläse für Verbrennungsluft und Verdünnungsluft
- Löscheinrichtung für den Vorratsbehälter
- Brandschutzeinrichtung für die Verglimmungszone
- automatische Rauchrohrreinigung bei jeder Kammerreinigung
- Scharniere, Verschlüsse und Füße aus massivem Edelstahl
- Rührwerk mit Getriebemotor, über Kette angetrieben
- elektrische Zündung durch die Mikroprozessor-Steuerung der BASTRAMAT-Anlage
- robuste, elektromotorisch und pneumatisch betriebene Klappen

Sonderausstattung, Modell 600 HE

- elektrische Zündung mit Zündstabüberwachung durch die Anlagensteuerung
- automatische Ablöschung der Asche im Aschekasten
- Sichtfenster aus Sicherheitsglas für die Verglimmungszone
- Hupe für Alarmmeldung, Störungsanzeige durch Leuchten
- Rauchbefeuchtung für besonders intensives Räuchern
- Rauchverdünnung für mildes Räuchern
- automatische Reinigung zusammen mit der Kammer möglich
- Löscheinrichtung für die Verglimmungszone

Technische Daten

- Fassungsvermögen: ca. 100 Liter bzw. ca. 30 kg
- Anschlusswert: 1,5 kW 230/400 V, 50 Hz
- bauseitig erforderlicher Druckluftanschluss: min. 6 bar
- bauseitig erforderlicher Wasserdruck: min. 3 bar
- Abmessungen (BxTxH): 616 x 1210 x 1430 mm

RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN

MADE IN GERMANY

BASTRA **WOODCHIP SMOKE GENERATOR** (TF-SYSTEM)

Standard equipment, model 600 HS

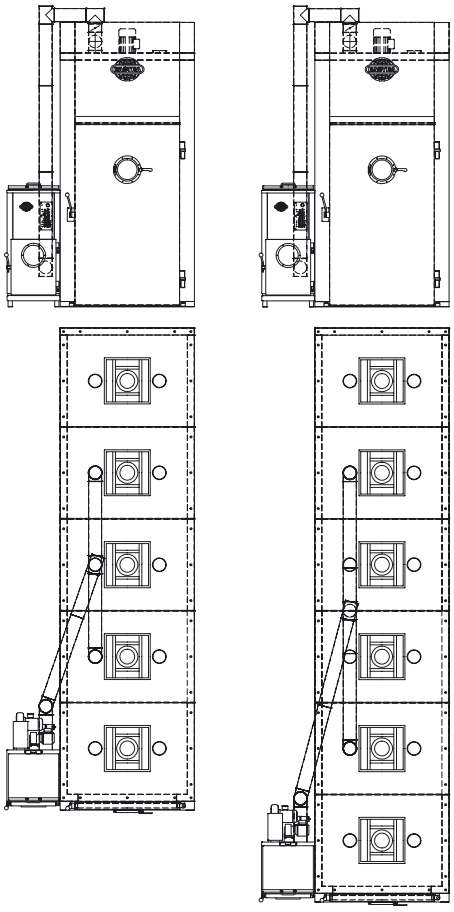
- fan for combustion air and diluent air
- fire extinguishing equipment for the storage hopper
- fire protection installation for the embers zone
- automatic smoke tubes cleaning at the same time as the chambers
- hinges, closures and feet all made of solid stainless steel
- agitator with geared motor, driven by linkage
- electric ignition by the microprocessor control of the BASTRAMAT system
- robust, by electric motor activated flaps and pneumatically activated flaps

Optional equipment, model 600 HE

- electric ignition with ignition rod monitoring by the installation control
- automatic extinguishing of the ashes in the ash pan
- inspection window made of safety glass for the embers zone
- horn for alarm, fault indication by means of lights
- smoke humidification for especially intensive smoking
- smoke dilution for mild smoking
- automatic cleaning along with chamber possible
- fire extinguishing equipment for the embers zone

Technical data

- capacity:
  approx. 100 litres or
  approx. 30 kg
- connected load:
  1,5 kW 230/400 V, 50 Hz
- compressed air provided by the customer: min. 6 bar
- water pressure provided by the customer: min. 3 bar
- dimensions (WxDxH):
  616 x 1210 x 1430 mm



SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

BASTRA **REIBRAUCHERZEUGER** (RR-SYSTEM)

Serienausstattung

- leistungsstarker Antriebsmotor mit 2.800 U/min.
- patentierte, robuste pneumatische Einrichtung für den Holzvorschub
- Scharniere, Verschlüsse und Füße aus massivem Edelstahl
- doppelwandiges Edelstahlgehäuse und Tür mit Mineralwoll-Isolierung
- gehärtetes Reibrad aus hochwertigem, verschleißarmen Werkzeugstahl
- konstante Rauchkonzentration durch elektronische Regelung des Anpressdrucks auf das Reibrad
- separater Aschekasten unter dem Reibrad
- automatische Reinigung des Raucherzeugers zusammen mit der Anlage
- automatische Reinigung des Rauchrohrs zusammen mit der Anlage
- automatische Befeuchtung des Holzabriebs, keine Brandgefahr

Technische Daten

- Fassungsvermögen: 4 Stck. Buchenholz-Kanthölzer 80 x 80 x 1000 mm, die im Magazin automatisch nachrutschen
- Anschlusswert: 5,5 kW 230/400 V, 50 Hz
- Abmessungen (BxTxH): 480 x 1035 x 2435 mm

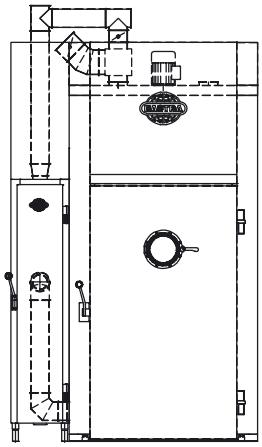
RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN

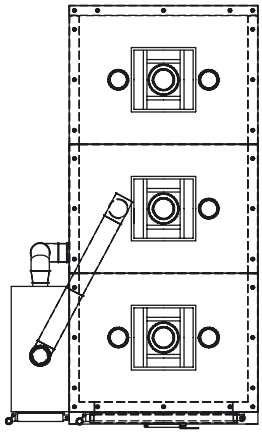
MADE IN GERMANY

BASTRA **FRICTION SMOKE GENERATOR** (RR-SYSTEM)

Standard equipment

- highly efficient drive motor with 2.800 rpm
- patented, robust pneumatic facility for feeding the wood
- hinges, closures and feet all made of solid stainless steel
- double-walled stainless steel housing and door with mineral wool insulation
- tempered friction wheel made of high quality, low-wearing tool steel
- constant smoke concentration due to the electronic regulation of the contact pressure on the friction wheel
- separate ash pan under the friction wheel
- automatic cleaning of the smoke generator at the same time as the chamber
- the smoke tube is automatically cleaned at the same time as the chamber
- automatic humidification of the wood abrasion, no danger of fire





Zeichnungen fehlen!

Technical data

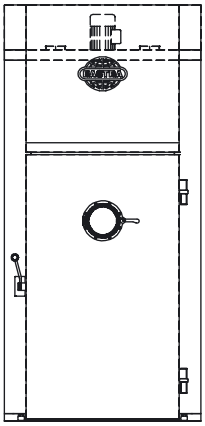
- capacity: 4 pieces of beech wood measuring 80 x 80 x 1000 mm, wood refills automatically
- connected load: 5,5 kW 230/400 V, 50 Hz
- dimensions (WxDxH): 480 x 1035 x 2435 mm

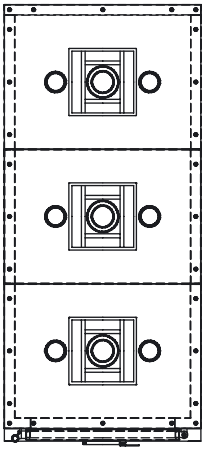
SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

Zeichnungen fehlen!

BASTRA **RAUCHKONDENSAT-TECHNOLOGIE FR 50**
BASTRA **SMOKE CONDENSATE TECHNOLOGY FR 50**

Feinstzerstäubung mittels Druckluft
ultra-fine atomisation by compressed air





SYSTEMMERKMALE / SYSTEM FEATURES

- patentierte BASTRA-Rauchkondensat-Technologie
- Feinstzerstäubung mittels Druckluft (= kein „Besprühen der Ware“)
- stabiler, trockener und sichtbarer Räucherrauch
- Rauchkondensatsystem kompakt in der Abschlussblende
- emmissionsarm
- Entbindung von der Feuerstättenverordnung

- patented BASTRA smoke condensate technology
- ultra-fine atomisation by compressed air (= no „spraying of the products“)
- genuine, dry and visible smoke
- smoke condensate system compactly built into the cover plate
- low-emission
- release from fire and fireplace ordinance

BASTRA®

MADE IN GERMANY

RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN · SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

STEUERUNGSTECHNOLOGIE FÜR BASTRAMAT 10000 & 12000

HIGH-TECH-MIKROPROZESSOR / HIGH-TECH-MICROPROCESSOR BASTRA*Profi1000*

Der BASTRA*Profi1000*-Mikroprozessor wurde von einem spezialisierten BASTRA-Team optimal an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst. Permanente Entwicklungsarbeit sowie jahrzehntelange Erfahrung fließen in den Prozessregler neuester Generation ein.

Ausstattungsmerkmale

- brillanter 10,4“ TFT-Color Bildschirm mit bedienbarer Bildschirmoberfläche (Touch) in kapazitiver Touch-Technologie (PCT), mit Glasscheibe (besonders widerstandsfähig) für den Einbau in rauer Umgebung
- Rahmen und Gehäusedeckel aus robustem Edelstahl, besonders für die Nahrungsmittelindustrie geeignet
- die letzten 20 Programme können als grafische und digitale Darstellung angeschaut werden.
- einfache Bedienung
- eigenes Notizbuch, um Nachrichten zu hinterlassen
- Meldungen als Lauftextanzeige
- passwortgeschützte Einstellungen
- Schritte kopieren, einfügen, löschen
- Schrittwiederholung
- Eingabe einer Chargen-Nummer
- Benutzerrechte für Administratoren
- Schnittstellen: LAN (RJ45), RS232, RS485 zum Anschluss an einen PC
- einfache Übertragung von Programmen und Einstellungen sowie Firmware Update mittels USB-Stick

Sonderausstattung

- Regelung des Umluftmotors (auch stufenlos)

TFT-Color Bildschirm mit Touchscreen
TFT colour touch screen

Bedienung über Tablet-PC
operation by means of a Tablet PC

Schaltkasten mit BASTRA*Profi1000*
control box with BASTRA*Profi1000*

MADE IN GERMANY

CONTROL TECHNOLOGY FOR BASTRAMAT 10000 & 12000

HIGH-TECH-MICROPROCESSOR BASTRA*Profi1000*

The BASTRA*Profi1000* microprocessor has been optimally adapted to our customers' requirements by a specialised BASTRA team. Permanent development work as well as decades of experience are integrated in the latest generation of process controllers.

Equipment features

- brilliant 10,4" TFT colour monitor with a particularly resistant glas touchscreen surface in capacitive touch technology (PCT), with pane (particularly resistant), for use in rough environments
- frame and housing cover made of robust stainless steel, particularly suitable for the food processing industry
- the last 20 programs can be viewed as graphic or digital display
- straightforward operation
- own notebook for leaving messages or notes
- status messages as running text display
- password-protected settings
- steps can be copied, pasted and deleted
- repetition of steps
- entry of batch number
- user rights for administrators
- interfaces: LAN (RJ45), USB serial port for connection to a PC
- simple transfer of programs and settings as well as firmware update by USB stick

Special equipment

- control of the air circulation motor (infinitely variable as well)

Display im Bearbeitungsmodus
display in the editing mode

Schaltkasten mit Schutztür
control box with protection door

Visualisierungssoftware
visualisation software

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

- **Beschickungswagen**

  Hochwertige, ineinander stapelbare Beschickungswagen aus Chromnickelstahl. Fahrgestell mit 6 Kunststoff-Laufrollen, deren Anordnung ein leichtes Fahren und Wenden ermöglicht. Mit Auflagen für Rauchstöcke, gelochte Kochsatten, Bratroste und Fettauffangwanne.

  Außenmaß:
  1030 x 1000 x 1900 mm
  Rauchstocklänge: 1000 mm
  Auflagen: 6 · Abstand: 265 mm
  Fassungsvermögen: 110 – 400 kg

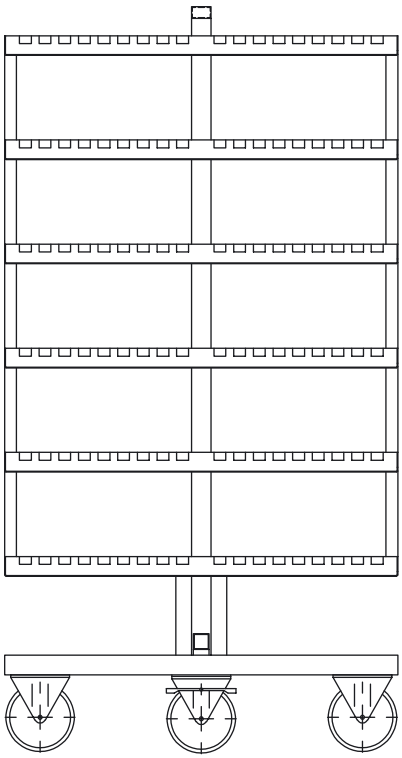
- **Rauchstöcke (Länge 1000 mm)**
- **stabile CNS-Roste**
- **gelochte Kochsatten aus Aluminium**
- **Fettauffangwanne aus Chromnickelstahl**

- **Charging trolleys**

  High-quality, stackable charging trolleys made of stainless steel. Trolley chassis with 6 plastic casters, arranged in such a way as to facilitate steering and turning. With supports for accomodating smoke sticks, perforated cooking trays, grates and fat collection pan.

  External dimensions:
  1030 x 1000 x 1900 mm
  Smoke stick length: 1000 mm
  Supports: 6
  Support spacing: 265 mm
  Capacity: 110 – 400 kg

- **smoke sticks (length 1000 mm)**
- **solid grates made of stainless steel**
- **perforated cooking trays made of aluminium**
- **fat collection pan made of stainless steel**



SPEZIAL-ZUBEHÖR UND AUSSTATTUNGSOPTIONEN FÜR DIE VERARBEITUNG VON FISCHPRODUKTEN

- Beschickungswagen, Ausführung wie oben, jedoch
  Außenmaß: 1015 x 1000 x 1900 mm
  Rauchstocklänge: 1000 mm
  vertikale Umluft · Auflagen: 15
  Wechselumluft · Auflagen: 28
- verstärkte Kühleinrichtung mit maximaler Entfeuchtungsleistung zum Anschluss an bauseitige Kühlmaschine
- CNS-Roste
- Fischspieße und -haken

SPECIAL ACCESSORIES AND EQUIPMENT OPTIONS FOR THE PROCESSING OF FISH PRODUCTS

- charging trolley, construction as mentioned above, but
  external dimensions: 1015 x 1000 x 1900 mm
  smoke stick length: 1000 mm
  vertical air circulation · supports: 15
  horizontal alternating air circulation · supports: 28
- enhanced cooling device with maximum dehumidification performance for connection to customer's refrigeration equipment
- grates made of stainless steel
- pikes and hooks

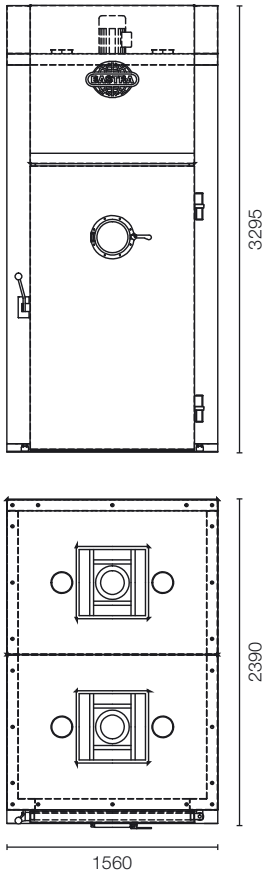
BASTRA®

MADE IN GERMANY

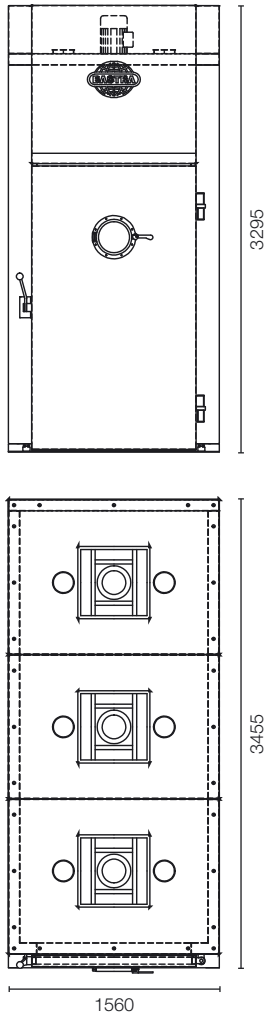
RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN · SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

ÜBERBLICK BASTRAMAT **SEGMENT-AUSFÜHRUNGEN**
OVERVIEW BASTRAMAT **DISMOUNTED EXECUTIONS**

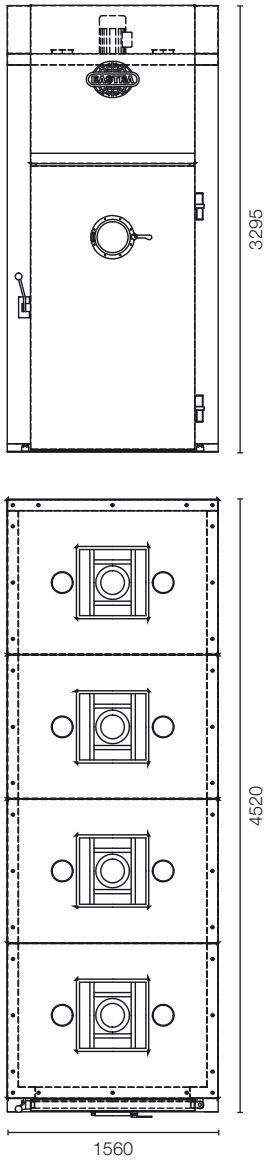
BASTRAMAT B 4000



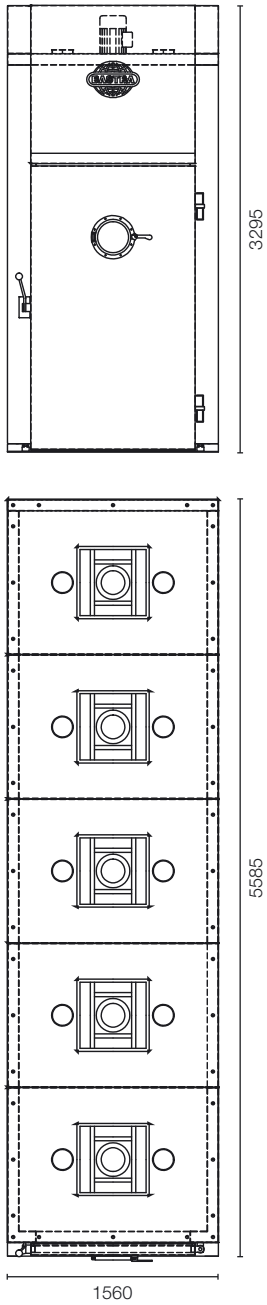
BASTRAMAT B 6000



BASTRAMAT B 8000



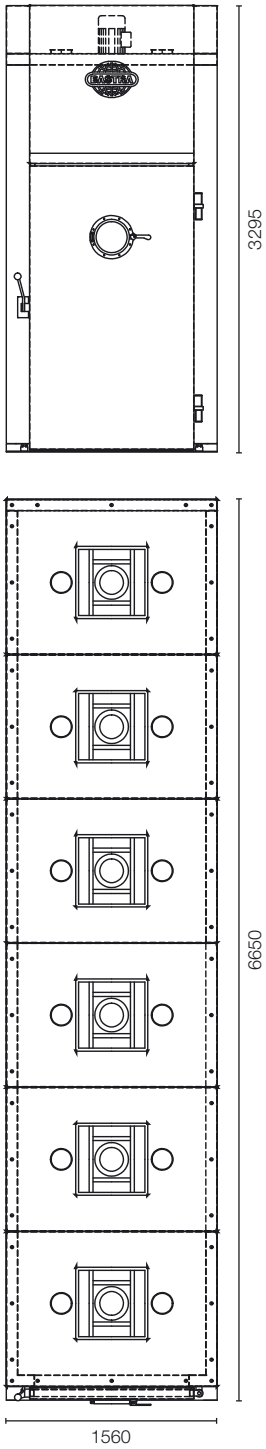
BASTRAMAT B 10000



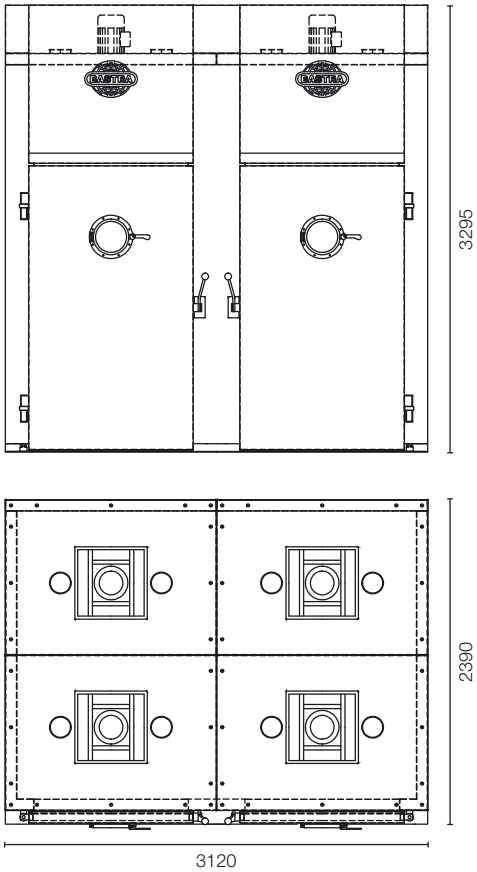
MADE IN GERMANY

ÜBERBLICK BASTRAMAT **SEGMENT-AUSFÜHRUNGEN**
OVERVIEW BASTRAMAT **DISMOUNTED EXECUTIONS**

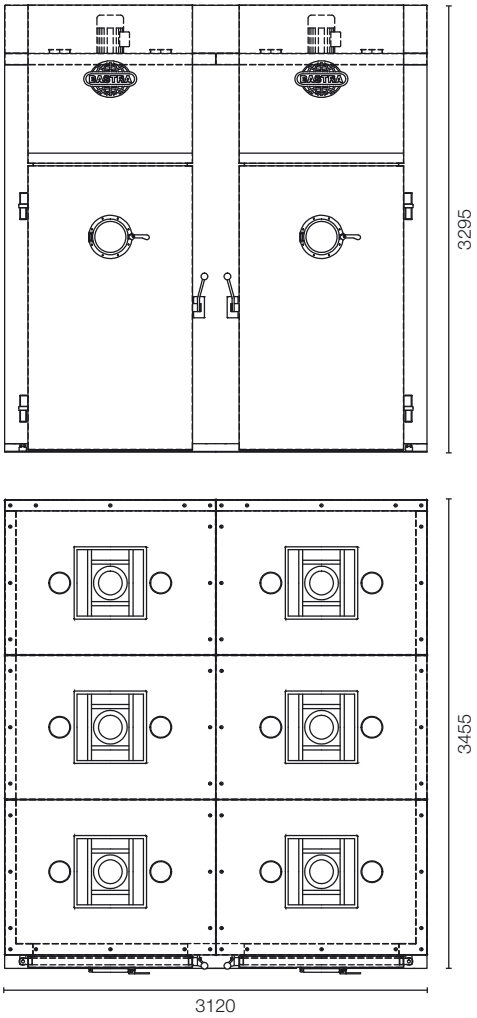
BASTRAMAT B 12000



CARRÉ B 8000



CARRÉ B 12000



RÄUCHERN · KOCHEN · KLIMATISIEREN · INTENSIVKÜHLEN

BASTRA®

MADE IN GERMANY

NOTIZEN / NOTES

SMOKING · COOKING · CLIMATISING · INTENSIVE COOLING

MADE IN GERMANY

Industrial Line

BASTRA · BAYHA & STRACKBEIN GmbH
Kleinbahnstraße 12–16 · D-59759 Arnsberg
Phone: +49 (0) 29 32 / 4 81-0
Fax: +49 (0) 29 32 / 4 81-39
info@bastra.de · www.bastra.de

Technische Änderungen vorbehalten. Stand 04/2016
Right of technical changes/modifications reserved. Version 04/2016