

### Universelle Einsatzmöglichkeiten

Für ihre spezifischen Produktionsbedingungen finden sowohl Handwerk als auch Industrie bei Bastra, Arnsberg, individuell konfigurierbare Koch- und -Rauchanlagen. Mit umweltfreundlicher, energiesparender und zukunftsweisender Technik sowie vielseitigen Anwendungs- und Behandlungsmöglichkeiten (Heiß-, Warm- oder Kalträuchern, Feucht-, Intensiv- oder Schnellräuchern, Röten, Trocknen, Schwitzen, Brühen, Dämpfen, Garen, Kochen, Heißluftgaren, Halbkonservieren, Backen, Braten und Auftauen etc.) sichern sie einen universellen Einsatz.

Die Raucherzeuger für Glimmrauch, Reiberauch und Flüssigrauch können entweder extern stehen oder auch in die Tür eingebaut werden. Zwei unterschiedliche Raucherzeugungsverfahren in einer Anlage bieten die Möglichkeit, Produkte entweder traditionell oder mit Flüssigrauch in Kombination mit einem traditionellen Verfahren zu veredeln. Alle gängigen Beheizungssysteme (Elektro, Gas, Öl sowie Hochdruckdampf) sind erhältlich.

Eine optimale Feuchteregeleung sowie eine zuverlässige Kontrolle von Umluft, Temperatur und Feuchtigkeit gewährleisten laut Herstellerangaben die Bastra-Steuerungen TS 800 und GPTec 500. Bei der neuartigen Glaspanel-Technologie (GPTec 500) liegen TFT-Display, numerische Tastatur sowie alle Anzeige- und Eingabelemente gut geschützt und hygienisch unter einem Panel aus 4 mm starkem, kratzfestem Sicherheitsglas. Die Eingabe erfolgt nur durch eine leichte Berührung der verschleißfreien, kapazitiven Funktionstasten und ermöglicht eine einfache Menüführung und Bedienung mit Programm- und Behandlungslisten in Klartext.



**Das Modell Bastra 1501 TF verfügt über einen in der Tür eingebauten Hackspan-Raucherzeuger sowie über eine Glaspanel-Steuerung GPTec 500.**