

Çeşitli Sektörlerde Kullanılan Makinaların Tüketim Miktarı

	Çalışma basıncı (bar)	Kg / h	
		Kullanımda	Maksimum
Kurutma odaları	7		
Battaniye		9	
Konveyör, her bir dönüşte, yaklaşı olarak		3	
Perde, 50x114"		13	
Perde, 64x130		26	
Her 45.5 litre kapasite için kola pişirici		3	
Her 254 mm uzunluk için, kola pişirme		2	
Her 254 mm uzunluk için, çamaşırhane presi		3	
Her 254 mm uzunluk için, el ütöleri		2	
Yaka ve manşet ütöleri		10	
Koku giderici		40	
Sarma çubuğu, tek		26	
Sarma çubuğu çift		40	
Tumbler, genel kullanım	7		
Her 10" uzunluk için, 36"		13	
Her 10" uzunluk için, 40"		17	
Her 10" uzunluk için, 42"		24	
Merkezi vakum presi 42"		9	
Buhar presi 42"		13	
PLASTİK DÖKÜM	8.5		
Kaplama yüzeyi (her 7742 ila 9877 mm ² için)		13	
KAĞIT ÜRETİMİ			
Oluklu mukavva makinaları her 93 m ² için	12	13	
Ağaç hamuru, her 45 kg için	3.5	170	
RESTORAN EKİPMANLARI	3.5		
Her 25.4 mm uzunluk için, standart buhar tablası	0.35 - 1.5	16	
1.9 m ² alan için, standart buhar tablası		13	
762 mm genişlikteki Benmari için her 25.4 mm uzunlukta		6	
Her 1.9 m ² alan için benmari		13	
3 bölmeli yumurta pişiricisi		6	
Buharlı ıstiridye pişiricisi		6	
Buharlı ıstakoz pişiricisi		13	
Buhar ceketli pişirme kazanları	0.35 - 1.5		
45 litre hacimli		6	
114 litre depolama hacimli		13	
182 litre depolama hacimli		20	
273 litre depolama hacimli		26	
Tabak ve kap ısıtıcıları	0.35 - 1.5		
Her 9.5 m ³ raf alanı için		26	
Her 0.56 m ³ raf alanı için		13	
Isıtma fırınları, her 0.56 m ³ için		13	
Direkt buhar püskürtürek sebze pişirme, ürün başına		13	36
Patetes haşlama		13	36
Morandi Proctor, 30 ürün, kondens dönüşü yok		40	
Buhar jetleri, ortalama kullanım		13	
Gümüş parlaticıları		26	