

Çeşitli Sektörlerde Kullanılan Makinaların Tüketim Miktarı

	Çalışma basıncı (bar)	Kg / h	
		Kullanımda	Maksimum
EKMEK FABRİKALARI	0.7		
2.5 metre uzunluğundaki hamur teknesi		1.8	
14 m ³ kapasiteli, muhafaza kutuları		3	
Fırınlr peel veya kanal tipi	0.7		
Beyaz ekmek 11 m ² yüzeyi		13	
Çavdar ekmeği 1 m ² yüzeyli		26	
Master baker fırınları		13	
Döner fırınlar, her tambur için		13	
Bennett 400, tek tamburlu		20	
Hubbard (her ölçüde)		26	
Baker - Perkins hareketli fırın, uzun (her 45 kg için)		6	
Baker - Perkins hareketli fırın, kısa (her 45 kg için)		13	
ŞİŞE YIKAMA	0.35		
Hafif içecekler (bira vs.) dakikada 100 şişe için		140	
Süt mamülleri, saatte 100 kasa için		26	
ŞEKER ve ÇİKOLATA	5		
Şeker pişirme, saatte 130 litre		21	
Ceketli çikolata eritici, 610 mm çaplı		13	
Çikolata daldırma kazanı, her 6451 mm ² yüzey alanı için		13	
Çikolata serleştirme, karıştırma, her 1.9 m ² aktif yüzey için		13	
Ceketli şeker pişirme kazanı, her 0.1 m ² ceket yüzeyi için	2		27
Ceketli şeker pişirme kazanı, her 0.1 m ² ceket yüzeyi için	5		45
KREMA ve SÜT ÜRETİCİLERİ			
Krema kutuları, dakikada 3 adet			140
Pastörizasyon, 455 litre nin 20 dakika ısıtılması için			106
BULAŞIK MAKİNALARI	0.6 - 2		
2 bölmeli, tene tipi			26
Büyük konveyör veya silindirik tipler			26
Autosan, ebatlara bağlı		13	52
Champion, ebatlara bağlı		26	140
HobartCrescent, ebatlara bağlı		13	84
Fan spray, ebatlara bağlı		26	113
Cresscent, manual buhar kontrollü	2		
Hobart AM-5 modeli	0.7		
Bulaşık makinası	1 - 1.4	27 - 31	