



MADE IN GERMANY



Classic Line

BASTRAMAT B 850 · B 851

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 Arnberg 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.

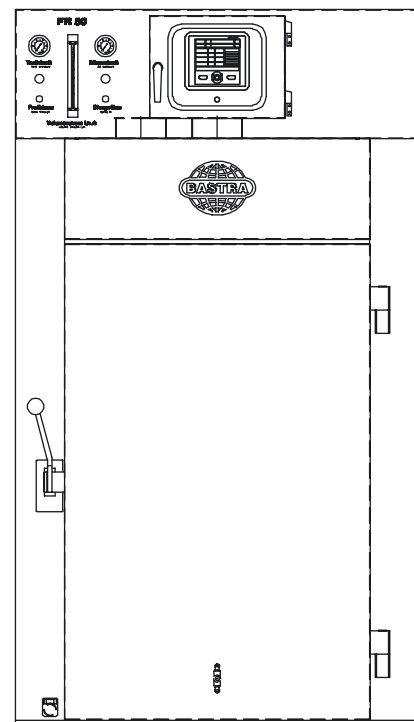
Our production facilities in Arnsberg/Germany guarantee our customers high and precise in-house production depth, consistency in function and workmanship as well as enormous flexibility when it comes to implementing special customer wishes.

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 -regelung
- 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 und schweren Verschlusselementen aus Chromnickelstahl
- bodenbefahrbar
- Touchpanel-Steuerung BASTRA*Profi500* direkt in die Kopfblende eingebaut

STANDARD EQUIPMENT

- fully automatic, electrically driven smoke- and air valve operation
- precise, electronic ambient and core temperature control
- psychrometric humidity measurement and control
- 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 and heavy sealing elements made of stainless steel
- to be accessed at floor level
- touchpanel control BASTRA*Profi500* fitted directly in the front of the chamber

Ausblasdüsen
blow-out pipes

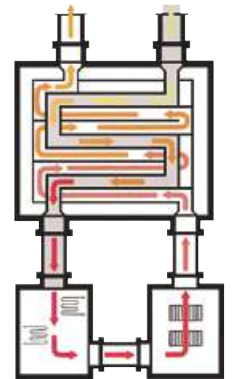


schwere Verschlusselemente aus Chromnickelstahl
heavy sealing elements made of stainless steel



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
- Glastür mit Innenbeleuchtung
- katalytischer Abluftreiniger
- klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- Kombination der angebotenen Raucherzeugungssysteme
- Sichtfenster



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
- glass door with internal lighting
- catalytic exhaust cleaner
- hinged feed rail to compensate unevenness in the floor
- combination of the smoke generation systems offered
- inspection window

Sichtfenster
inspection window



Kühlverdampfer
cooling evaporator



Glastür mit Innenbeleuchtung
glass door with internal lighting



MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE

DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS

BASTRAMAT Baugröße B 850 für FR und UF/TF (nebenstehend) BASTRAMAT size B 850 for FR and UF/TF (external)	Einheit unit	Elektrisch electric
Nutzrauminhalt / volume of useable space	ltr.	1000
Breite / width	mm	1220
Tiefe (ohne Tür) / depth (without door)	mm	845
Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door)	mm	925
Höhe / height	mm	2170
erforderliche Raumhöhe* necessary ceiling height*	mm	2350
erforderliche Türbreite necessary door width	mm	940
Elektroanschlusswert der Anlage electrical supply data of the installation	kW	15,55
Elektroanschlusswert mit RE electrical supply data incl. smoke generator		
FR	kW	15,55
UF	kW	16,53
TF	kW	16,98
Absicherung bei 400 V 3~N fuse protection at 400 V 3~N	A	35

BASTRAMAT Baugröße B 851 für TF (in der Tür) BASTRAMAT size B 851 for TF (built into door)	Einheit unit	Elektrisch electric
Nutzrauminhalt / volume of useable space	ltr.	1000
Breite / width	mm	1220
Tiefe (ohne Tür) / depth (without door)	mm	845
Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door)	mm	1060
Höhe / height	mm	2170
erforderliche Raumhöhe* necessary ceiling height*	mm	2350
erforderliche Türbreite necessary door width	mm	1075
Elektroanschlusswert der Anlage electrical supply data of the installation	kW	16,05
Absicherung bei 400 V 3~N fuse protection at 400 V 3~N	A	35

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



MASSE · DATEN · ANSCHLUSSWERTE DIMENSIONS · DATA · CONNECTED LOADS

BASTRAMAT Baugröße B 851 für GS/UF (in der Tür) BASTRAMAT size B 851 for GS/UF (built into door)	Einheit unit	Elektrisch electric
Nutzrauminhalt / volume of useable space	ltr.	1000
Breite / width	mm	1220
Tiefe (ohne Tür) / depth (without door)	mm	845
Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door)	mm	1245
Höhe / height	mm	2170
erforderliche Raumhöhe* necessary ceiling height*	mm	2500
erforderliche Türbreite necessary door width	mm	1240
Elektroanschlusswert der Anlage electrical supply data of the installation	kW	16,38
Absicherung bei 400 V 3~N fuse protection at 400 V 3~N	A	35

BASTRAMAT Baugröße B 851 für RR (in der Tür) BASTRAMAT size B 851 for RR (built into door)	Einheit unit	Elektrisch electric
Nutzrauminhalt / volume of useable space	ltr.	1000
Breite / width	mm	1220
Tiefe (ohne Tür) / depth (without door)	mm	845
Tiefe (mit Tür) / depth (incl. door)	mm	1185
Höhe / height	mm	2170
erforderliche Raumhöhe* necessary ceiling height*	mm	2500
erforderliche Türbreite necessary door width	mm	1195
Elektroanschlusswert der Anlage electrical supply data of the installation	kW	21,05
Absicherung bei 400 V 3~N fuse protection at 400 V 3~N	A	50



BASTRA SÄGEMEHL-RAUCHERZEUGER (UF-SYSTEM)

BASTRA SAWDUST SMOKE GENERATOR (UF-SYSTEM)

Serienausstattung

- Getriebemotor mit Rührwerk für automatischen Sägemehltransport
- Löscheinrichtung für den Vorratsbehälter
- Brandschutzeinrichtung für den Verglimmungsraum
- Staubabscheider
- elektromotorische Rauchklappe und Zirkulationsklappe
- doppelwandige isolierte Edelstahltür
- Scharniere, Verschlüsse (und FüÙe) aus massivem Edelstahl

Eigenschaften

- Verarbeitung von Sägemehl
Partikelgröße Hauptteil 0,1 bis 3 mm
- Abluftvolumenstrom < 50 m³/h

Sonderausstattung

- automatische Einrichtung zur Sägemehlbefeuchtung

Standard Equipment

- 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 stainless steel door
- hinges, closures (and feet) all made of solid stainless steel

Properties

- processing of wood sawdust,
grain sizes in the main part between 0,1 and 3 mm
- exhaust air volume flow < 50 m³/h

Special Equipment

- automatic sawdust humidification device

ERHÄLTlich ALS / AVAILABLE AS

NEBENSTEHENDER RAUCHERZEUGER (B 850 UF mit Smoke 150)

- Fassungsvermögen:
ca. 75 Liter bzw. ca. 15 kg
- Anschlusswert:
1,00 kW 230/400 V, 50 Hz
- Abmessungen (BxTxH):
560 x 560 x 1.225 mm

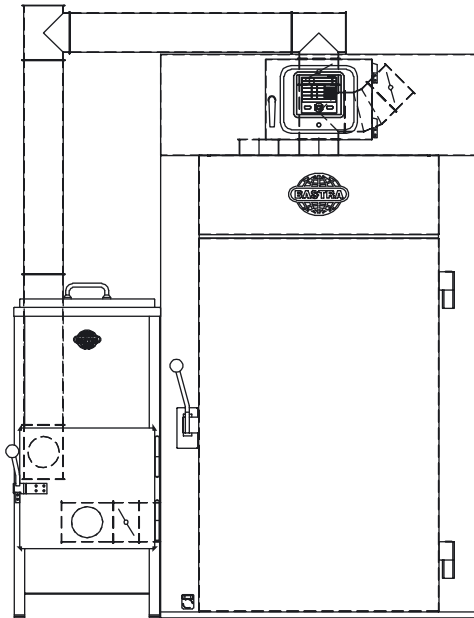
EXTERNAL SMOKE GENERATOR (B 850 UF WITH SMOKE 150)

- capacity:
approx. 75 litres or approx. 15 kg
- connected load:
1,00 kW 230/400 V, 50 Hz
- dimensions (WxDxH):
560 x 560 x 1.225 mm

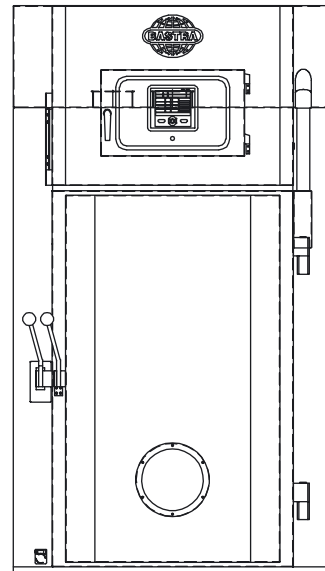




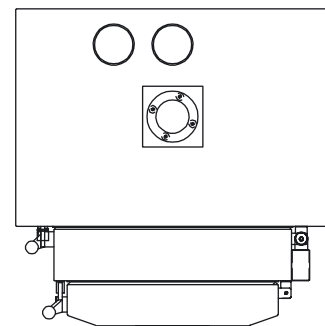
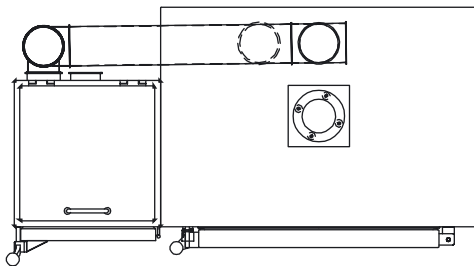
MADE IN GERMANY



*nebenstehender Raucherzeuger
external smoke generator*



*in der Anlagentür eingebauter Raucherzeuger
smoke generator built into door*



ERHÄTLICH ALS / AVAILABLE AS

IN DER ANLAGENTÜR EINGEBAUTER RAUCHERZEUGER (B 851 UF)

- Fassungsvermögen:
ca. 50 Liter bzw. ca. 10 kg

SMOKE GENERATOR BUILT INTO DOOR (B 851 UF)

- capacity:
approx. 50 litres or approx. 10 kg



BASTRA HACKSPAN-RAUCHERZEUGER (TF-SYSTEM)

BASTRA WOODCHIP SMOKE GENERATOR (TF-SYSTEM)

NEBENSTEHENDER RAUCHERZEUGER (B 850 TF mit RE 340H)

Serienausstattung

- Gebläse für Verbrennungsluft und Verdünnungsluft
- Scharniere, Verschlüsse und FüÙe aus massivem Edelstahl
- Rührwerk mit Direktantrieb und auÙenliegendem Getriebemotor
- robuste, pneumatisch betätigte Klappen
- Löscheinrichtung
- Brandschutzfühler

Eigenschaften

- Verarbeitung von Hackspänen
PartikelgröÙe Hauptteil
4,0 bis 12,0 mm

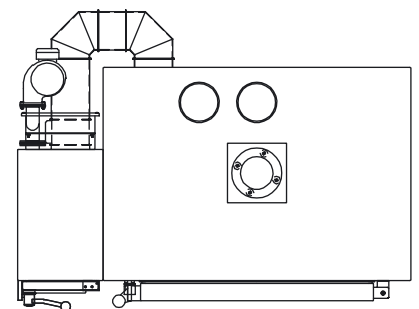
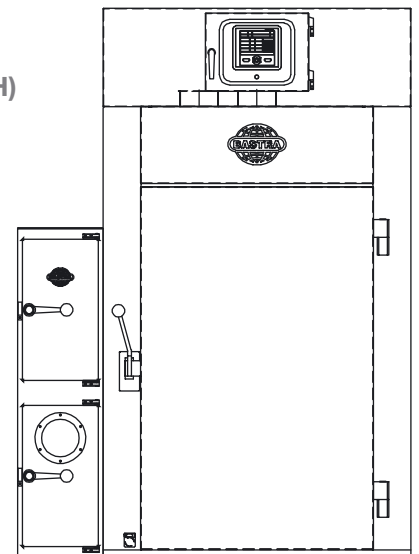
EXTERNAL SMOKE GENERATOR (B 850 TF with smoke generator RE 340H)

Standard Equipment

- fan for combustion air and diluent air
- hinges, closures and feet all made of solid stainless steel
- chain driven agitator and externally located geared motor
- robust, pneumatically activated flaps
- fire extinguishing equipment
- fire protection feeler

Properties

- processing of wood chips
grain sizes in the main part
between 4,0 and 12,0 mm



TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

- | | |
|---|---|
| · Fassungsvermögen: ca. 50 Liter bzw. ca. 15 kg | · capacity: approx. 50 litres or approx. 15 kg |
| · Anschlusswert: 1,5 kW 230/400 V, 50 Hz | · connected load: 1,5 kW 230/400 V, 50 Hz |
| · bauseitig erforderlicher Druckluftanschluss: min. 6 bar | · compressed air provided by the customer: min. 6 bar |
| · bauseitig erforderlicher Wasserdruck: min. 3 bar | · water pressure provided by the customer: min. 3 bar |
| · Abmessungen (BxTxH): 340 x 1.060 x 1.300 mm | · dimensions (WxDxH): 340 x 1.060 x 1.300 mm |





MADE IN GERMANY

IN DER ANLAGENTÜR EINGEBAUTER RAUCHERZEUGER (B 851 TF)

Serienausstattung

- elektromotorische Rauchklappe
- herausnehmbarer Staubabscheider
- elektrische Zündung

Eigenschaften

- Verarbeitung von Hackspänen
Partikelgröße Hauptteil 4,0 bis 12,0 mm
- Abluftvolumenstrom < 50 m³/h

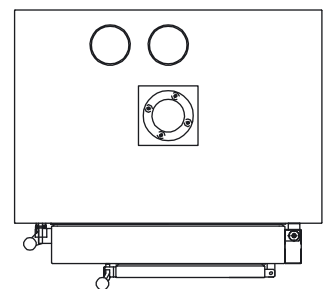
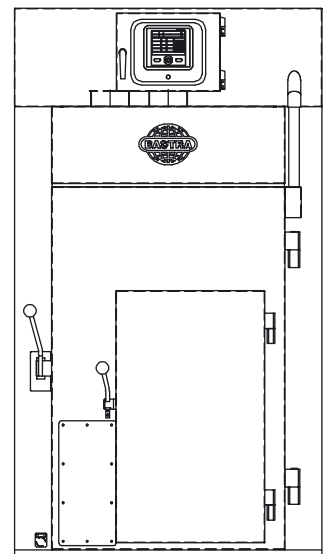
SMOKE GENERATOR BUILT INTO DOOR (B 851 TF)

Standard Equipment

- electrically driven smoke flap
- removable dust collector
- electric ignition

Properties

- processing of wood chips
grain sizes in the main part
between 4,0 and 12,0 mm
- exhaust air volume flow < 50 m³/h



TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

- Fassungsvermögen:
ca. 13 Liter bzw. ca. 4 kg

- capacity:
approx. 13 litres or approx. 4 kg



BASTRA REIBRAUCH-RAUCHERZEUGER (RR-SYSTEM) BASTRA FRICTION SMOKE GENERATOR (RR-SYSTEM)

IN DER ANLAGENTÜR EINGEBAUTER RAUCHERZEUGER (B 851 RR)

Serienausstattung

- leistungsstarker Antriebsmotor mit 2.800 U/min.
- patentierte, robuste pneumatische Einrichtung für den Holzvorschub
- Scharniere und Verschlüsse aus massivem Edelstahl
- gehärtetes Reibrad aus hochwertigem, verschleißbaren Werkzeugstahl
- automatische Reinigung des Raucherzeugers zusammen mit der Anlage
- automatische Befeuchtung des Holzabriebs, keine Brandgefahr

Eigenschaften

- für Buchenholz-Kanthölzer 80 x 80 x 500 mm
- Geräuscentwicklung unter 75 db/(A)

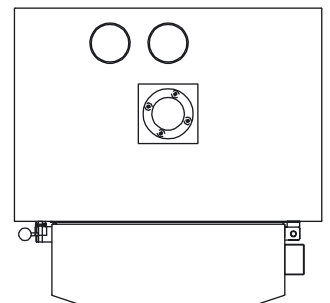
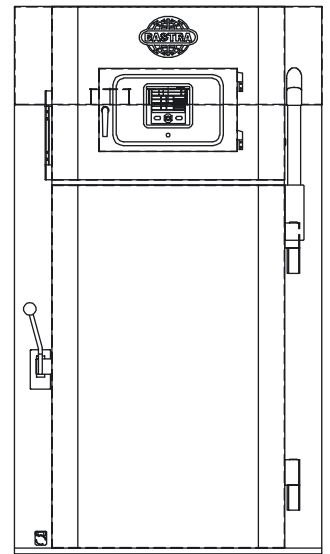
SMOKE GENERATOR BUILT INTO DOOR (B 851 RR)

Standard Equipment

- highly efficient drive motor with 2.800 rpm.
- patented, robust pneumatic facility for feeding the wood
- hinges and closures all made of solid stainless steel
- tempered friction wheel made of high quality, low-wearing tool steel
- automatic cleaning of the smoke generator at the same time as the chamber
- automatic moistening of the wood abrasion, no danger of fire

Properties

- designed for beech wood pieces measuring 80 x 80 x 500 mm
- low noise levels, below 75 db/(A)



TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

- Fassungsvermögen:
4 Stck. Buchenholz-Kanthölzer,
die im Magazin automatisch
nachrutschen

- capacity:
4 pieces of beech wood, wood
refills automatically



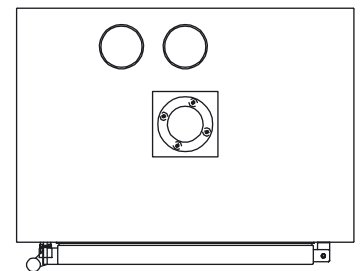
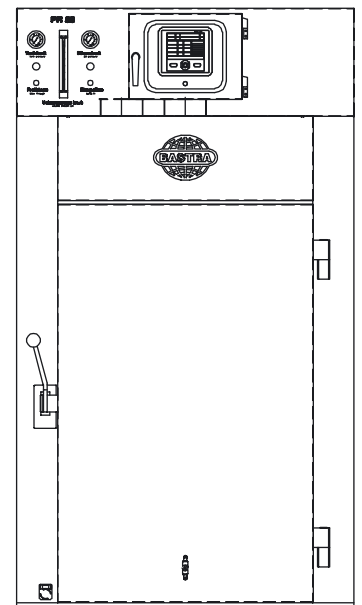


MADE IN GERMANY

BASTRA RAUCHKONDENSATSYSTEM 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
- emissionsarm
- 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

STEUERUNGSTECHNOLOGIE FÜR BASTRAMAT 850

CONTROL TECHNOLOGY FOR BASTRAMAT 850

HIGH-TECH-MIKROPROZESSOR / HIGH-TECH-MICROPROCESSOR **BASTRA*Profi500***

Der BASTRA*Profi500*-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.

The BASTRA*Profi500* 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.

Ausstattungsmerkmale

- brillianter 7" TFT-Color Bildschirm mit bedienbarer Bildschirmoberfläche (Touch)
- einfache Bedienung
- 99 Programme mit jeweils 20 Schritten
- Sprachumstellung der Textanzeige
- Abschaltbedingung (Schrittende) wahlweise über Zeit, Kerntemperaturüberschreitung, Feuchteunterschreitung (Trocknen), FC-Wert oder Abkühlen (Kernunterschreitung)
- Schritte kopieren, einfügen, löschen
- passwortgeschützte Einstellungen
- Eingabe Chargen-Nummer
- Benutzerrechte für Administratoren
- Schnittstellen: LAN (RJ45), USB Serial Port zum Anschluss an einen PC
- PC-Schnittstelle für Visualisierungssoftware BASTRA*Profi.net*

Equipment features

- brilliant 7" TFT colour monitor with touchscreen surface
- straightforward operation
- 99 programs with 20 steps each
- conversion of the language of the text display
- switch-off condition (end of step) related to time, when core temperature is exceeded, when humidity level is no longer reached (drying), FC value or cooling (temperature of core no longer reached)
- steps can be copied, pasted and deleted
- password-protected settings
- entry of batch number
- user rights for administrators
- interfaces: LAN (RJ45), USB serial port for connection to a PC
- PC interface for the visualisation software BASTRA*Profi.net*

TFT-Color Bildschirm mit Touchscreen
TFT colour touch screen



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



Visualisierungssoftware
visualisation software





MADE IN GERMANY

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, Bratrostes und Fettauffangwanne.

Außenmaß: 830 x 700 x 1.360 mm
Rauchstocklänge: 800 mm
Auflagen: 5 · Abstand: 250 mm
Fassungsvermögen: 45–150 kg

• Rauchstöcke (Länge 800 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.

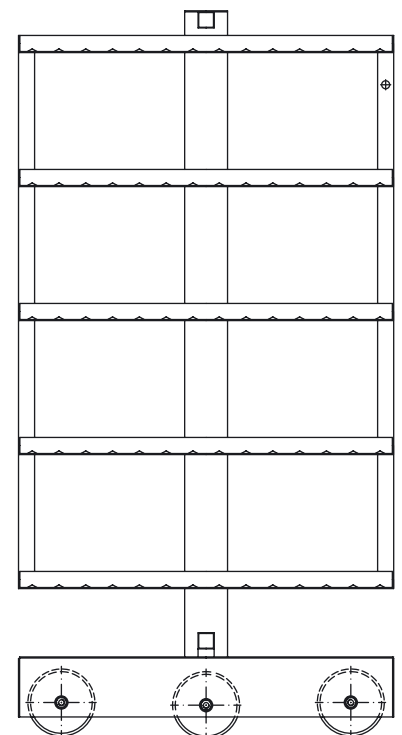
External dimensions:
830 x 700 x 1.360 mm
Smoke stick length: 800 mm
Supports: 5
Support spacing: 250 mm
Capacity: 45 - 150 kg

• smoke sticks (length 800 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 mit 11 Auflagen · Abstand: 100 mm
- 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 with 11 supports · support spacing: 100 mm
- enhanced cooling device with maximum dehumidification performance for connection to customer's refrigeration equipment
- grates made of stainless steel
- pikes and hooks



MADE IN GERMANY



Classic 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@basta.de · www.basta.de