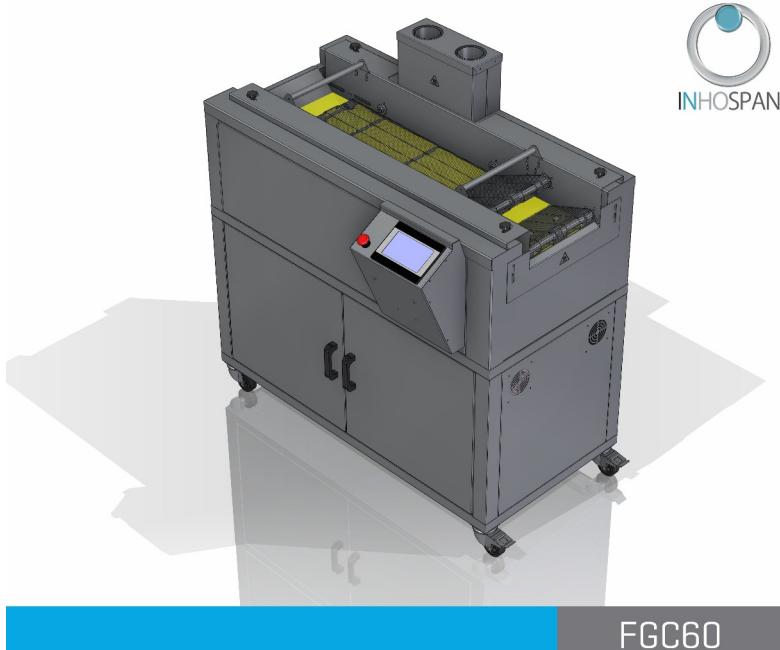


# FICHA TÉCNICA

## FREIDORA EN CONTINUO

### FGC60

Esta freidora en continuo [también denominada tren de fritos] está diseñada para obtener una gran producción de alimentos de forma completamente automática, ideal para la elaboración de pre-fritos, patatas fritas, croquetas nugguets, flamenquines; productos de pastelería como churros, donuts, buñuelos, etc. frutos secos e incluso pasta.



FGC60

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Sistema de combustión a gas:** Alimentación a gas natural [GN], gas licuado [GLP], o gasoil, con una potencia de quemadores de 38kw, que asegura una rápida recuperación y una cocción uniforme.
- Regulación de cocción:** Incorpora un variador de velocidad que permite ajustar el tiempo de cocción, adaptándose a una amplia variedad de productos y garantizando siempre la cocción ideal.
- Fritura homogénea:** Permite una fritura o cocción uniforme con menos absorción del aceite, gracias a un sistema de reutilización y filtrado continuo que prolonga la vida útil y la calidad del aceite.
- Materiales** Estructura fabricada en acero inox. AISI 304 para ofrecer durabilidad y facilidad de limpieza, y, cuba revestible con un aislamiento especial que optimiza el rendimiento térmico.
- Sistema de filtrado:** Cuenta con una bomba recirculatoria que dirige el aceite usado hacia el depósito de filtrado, garantizando la máxima calidad del aceite durante el proceso de fritura.
- Opcionales:** - Campana de extracción integrada en la freidora. -Doble cinta para sumergir completamente el producto, volcador automático, cinta teflonada, y sistema de elevación automática de la cadena para incrementar la capacidad operativa

**MODELO: FGC60**

DIMENSIONES: ANCHO 808 mm. / ALTO 1420 mm. / LARGO 1424 mm.

POTENCIA DOBLE QUEMADOR GN/GLP/OIL 38KW CAUDAL 4KG/H PRESIÓN 0,37 mb.

POTENCIA MOTOR CADENA: 1,1 KW.

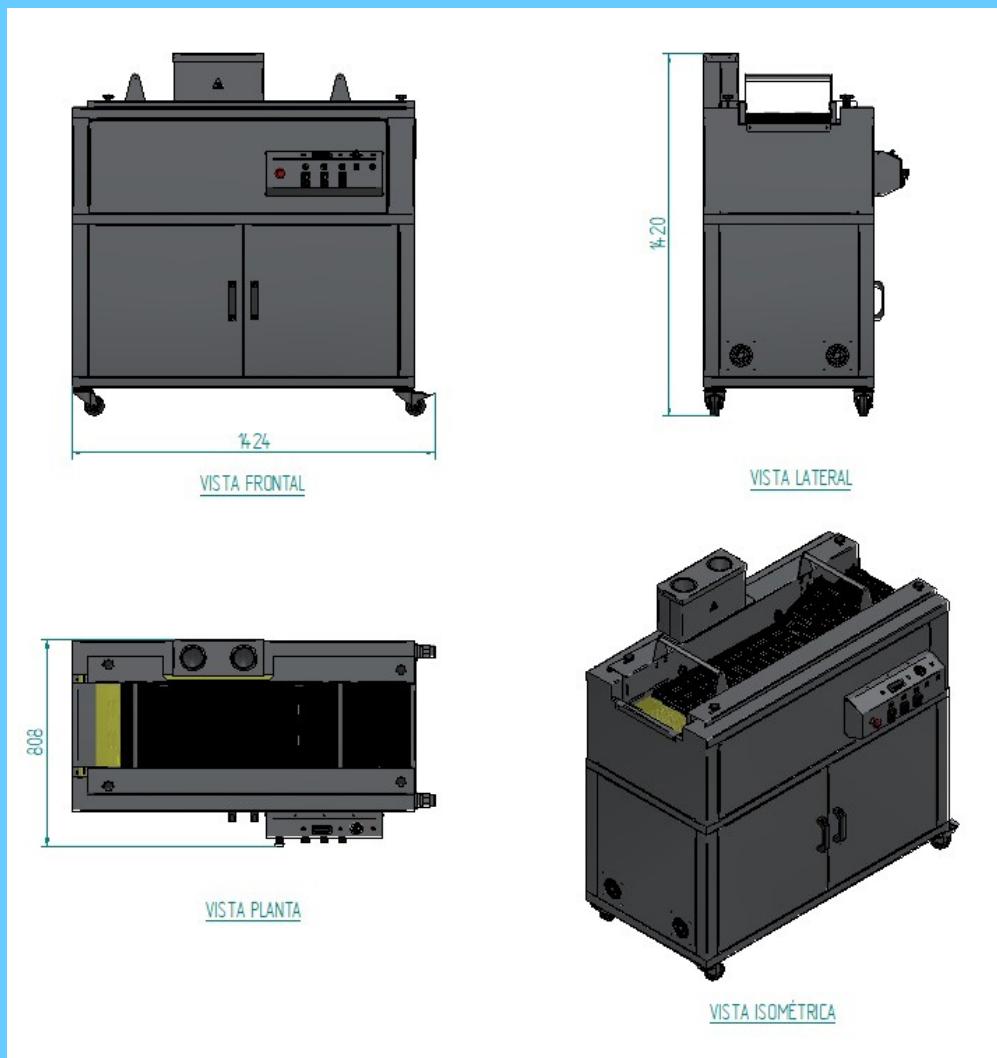
POTENCIA MOTOR BOMBA: 1 KW.

POTENCIA TOTAL: 38 KW

PRODUCCIÓN: 65 kg/h a 150 Kg/h.\*

ANCHO CINTA: 320 mm

# DIMENSIONES



PESO APROX. 310Kg.

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

[www.inhospan.com](http://www.inhospan.com)

V1.0 - 2021/02/03

\*Los ratios de producción puede depender considerablemente de la temperatura, el tamaño de las piezas o el tipo de alimento para freír.