

FICHA TÉCNICA

FREIDORA EN CONTINUO DE ALTA CAPACIDAD



Freidora en continuo para frito o pre-frito permiten la fritura para grandes producciones de productos precocinados tales como patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, bolitas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos pepitos, berlinas... frutos secos: cacahuets, almendras, anacardos.... Incluso para cocciones de pasta.

Con ellas se obtiene una excelente calidad en la terminación así como un óptimo rendimiento de la producción.

Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la cocción ideal y adaptada a una infinidad de productos.

Fácil limpieza y desmontaje, gracias a la extracción completa de las cintas de transporte para la limpieza de la cuba. Incorpora un sistema de filtrado de aceite con una bomba, que extrae el aceite hasta un deposito que incorpora un filtro extraíble para eliminar todas las impurezas del aceite y trabajar con este limpio. Construida en su totalidad en acero inoxidable según la normativa para alimentación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El consumo puede ser eléctrico, gas butano / propano, gas ciudad o gasoil.
- La temperatura idónea para la fritura es de 180° a 220°C .
- Tiene una producción máxima de 800 kg/hora de producto frito, dependiendo de la velocidad de arrastre que se le indique, es decir, tiempo de fritura.
- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la cocción ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite una fritura o cocción homogénea, con una menor absorción de aceite a un coste más reducido gracias a la reutilización y filtrado del aceite. Gracias a esto el aceite es más duradero y de mayor calidad.
- Disponibilidad de incluir campana de extracción en la propia freidora.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Sistema de filtrado de aceite mediante bomba re-circulatoria hacia depósito.
- Control digital de temperatura.
- Construida en AISI304.
- Cuba revestida con aislamiento especial para optimizar el rendimiento de la temperatura.
- Incorpora bomba para el llenado de la cuba.
- Termostato de seguridad rearmable con testigo.
- Cuadro eléctrico aislado y estanco. Ubicado en armario inferior.
- Cabezales de resistencias habitables para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Grifo desagüe de 2".
- Tensores en cadenas transportadoras.

DIMENSIONES: ANCHO 1000 mm. / ALTO 900 mm. /LARGO 3000mm. Ancho de cadena 440.

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

www.inhospans.com

V1,0 - 2021/07/08