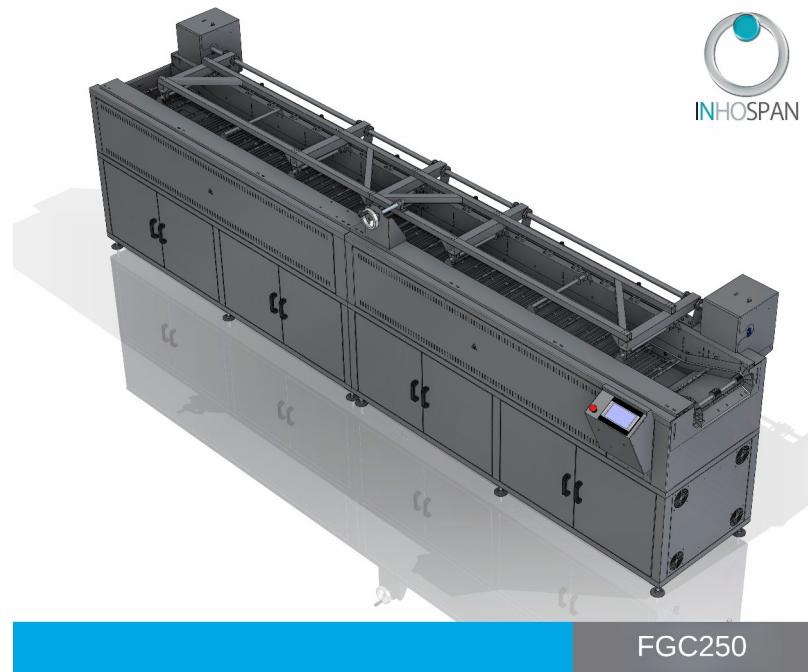


FICHA TÉCNICA

FREIDORA EN CONTINUO

FGC250

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 nuggets, flamenquines; productos de pastelería como churros, donuts, buñuelos, etc. frutos secos e incluso pasta.



FGC250

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: FGC250

DIMENSIONES: ANCHO 953 mm. / ALTO 1255 mm. / LARGO 5003mm.

POTENCIA TRIPE QUEMADOR GN/GLP/OIL : 40X5[200] KW GLP G 30 PRESION 0,37 Mb CAUDAL 4 kg/h

POTENCIA MOTOR CADENA: 1,1 KW.

POTENCIA MOTOR BOMBA: 1 KW.

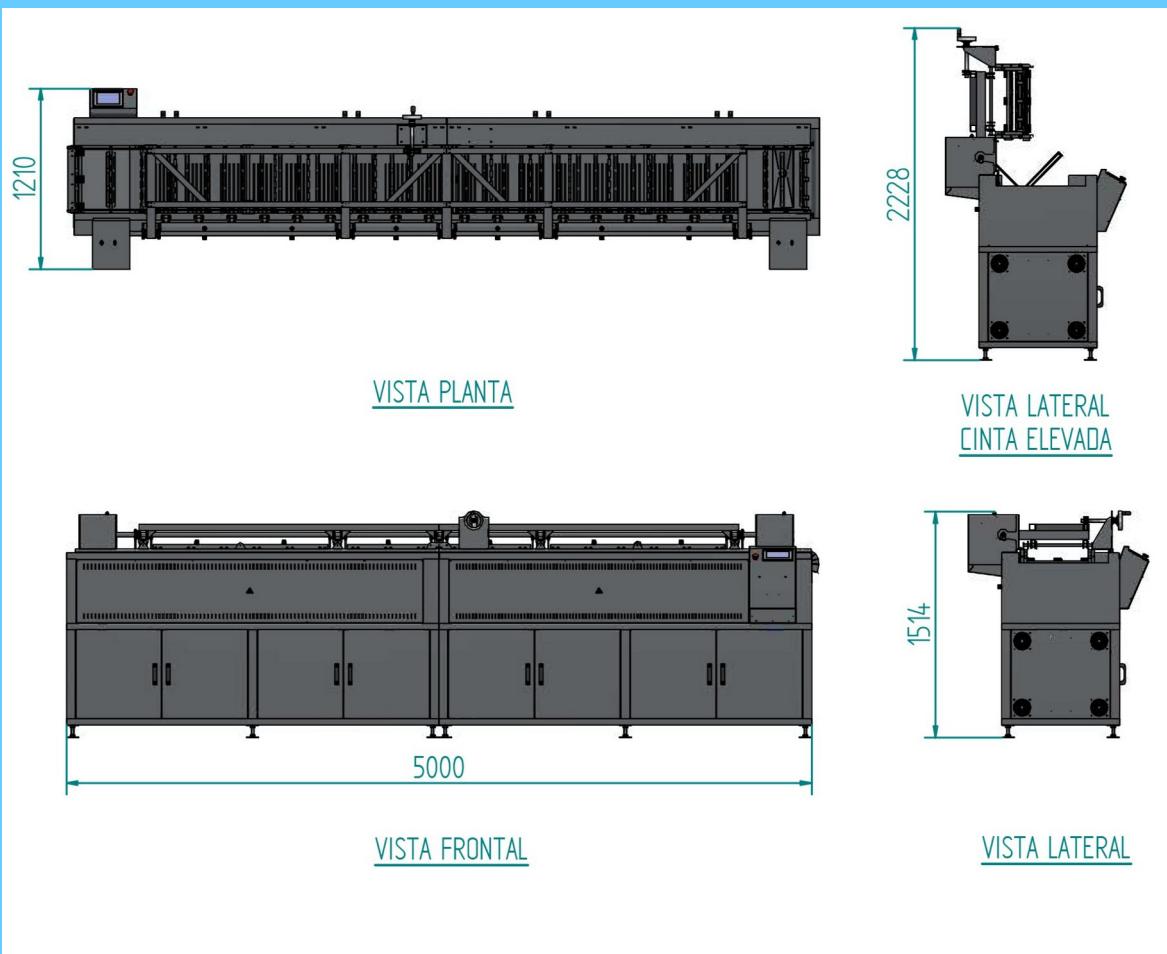
POTENCIA TOTAL: 150 KW

TENSION: 220/240 FRECUENCIA 50 HZ.

PRODUCCIÓN: 240kg/h a 1600 Kg/h.*

ANCHO CINTA: 440 Mm.

DIMENSIONES



PESO APROX. 1100Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 220/240 V, 50/60 CONEXIÓN GAS GLP G 30 CAUDAL 4 KG/H 37 Mb

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

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.