

FICHA TÉCNICA

FREIDORA EN CONTINUO Y DOSIFICADORA DE TORTILLA DE CAMARONES

fecdosf



Freidora en continuo de fabricación especial diseñada según las indicaciones del cliente.

Este modelo está diseñado para grandes producciones industriales y automatizadas y está formado por la línea para elaboración y fritura, a gran escala, de tortillitas de camarones.

Estos equipos están compuestos por una dosificadora que se encarga de formar la tortillita que cae directamente en la freidora en continuo. Esta freidora permite la fritura automática de este tipo de producto.

Esta freidora es útil también para una gran infinidad de usos como puede ser frituras de precocinados, frituras de patatas, frutos secos... Incluso para cocciones de pasta.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- 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.

MODELO: fecdosf

DIMENSIONES: ANCHO 700 mm. / ALTO 900 mm. / LARGO 3000mm. Ancho de cadena 440.

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

www.inhospa.com

V1,0 - 2021/07/08