

FICHA TÉCNICA

FREIDORA INDUSTRIAL EN CONTINUO DE PATATAS CHIPS

FOILC100

Freidora desarrollada para fritura de patatas chips, aunque se puede freír cualquier otro tipo de producto, rebozados, frutos secos, precocinado cárnico, vegetales,...



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Sistema de doble cinta o cinta simple, con posibilidad de ser de teflón alimentario antiadherente para tortillitas de camarón, bacalao o gamba rebozada.
- Capacidad de aceite en su cuba es de 100 a 120 litros, con menos consumo de aceite y más sana.
- Tiene una producción de hasta 120 kg/h de patatas fritas chips, pudiendo llegar a freír hasta 600 kg/hora homogénea.

DIMENSIONES: ANCHO 820 mm. / ALTO 980 mm. /LARGO 2000mm.

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

www.inhospaan.com

V1,0 - 2021/07/08