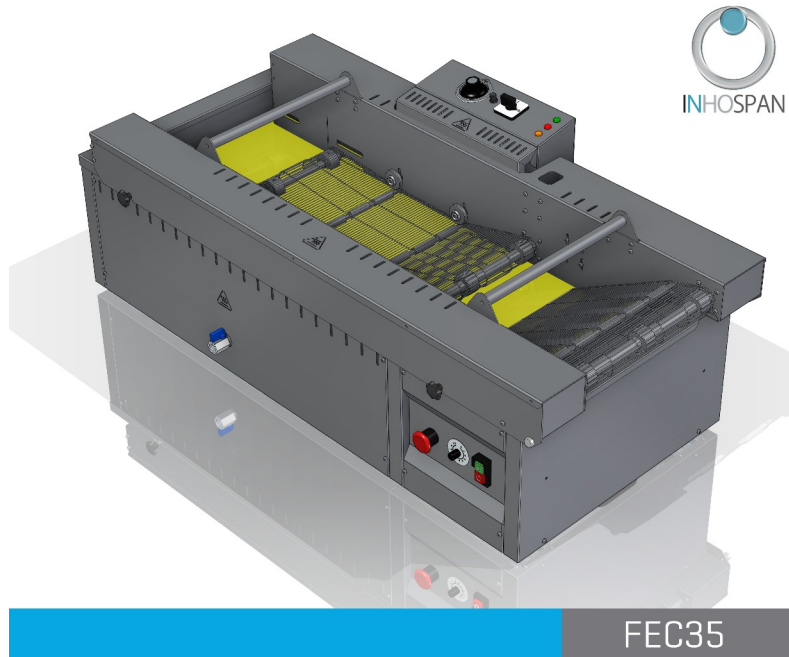


FICHA TÉCNICA

FREIDORA EN CONTINUO ELÉCTRICA FEC35

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta freidora en cadena está ideada para prefritos, patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacobó..., Productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... Frutos secos: caca-huetes, almendras, anacardos... Incluso para cocciones de pasta. Dispone de una segunda cadena superior que evita que el producto flote o se eleve a la superficie en el proceso de fritura, y solo se fría por un lado. Para fritura a dos caras es opcional un sistema de volteo constante.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Incorpora un vareador 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.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Construida en AISI304.
- Cuba revestida con aislamiento especial para optimizar el rendimiento de la temperatura.
- Termostato de seguridad rearmable con testigo.
- Cuadro eléctrico aislado y estanco.
- Cabezal de resistencias abatibles para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Tensores en cadenas transportadoras

MODELO : FEC 35

DIMENSIONES: ANCHO 625 mm. / ALTO 451 mm. / LARGO 1190mm.

POTENCIA RESISTENCIAS: 10 KW.

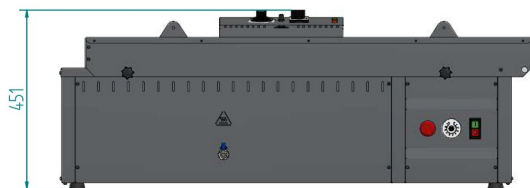
POTENCIA MOTOR CADENA: 15 W.

POTENCIA TOTAL: 11 KW

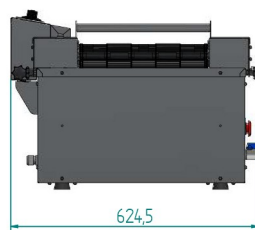
TENSIÓN: 220/240V o también 380/400v [especificar]

PRODUCCIÓN: 45/130 Kg/H.* CAPACIDAD DE ACEITE: 30 LITROS

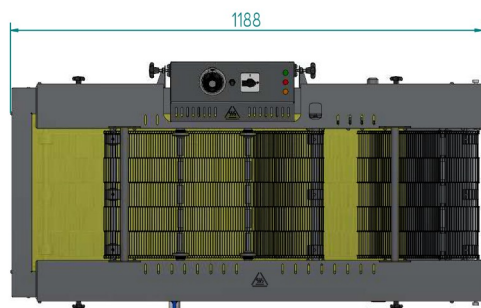
DIMENSIONES



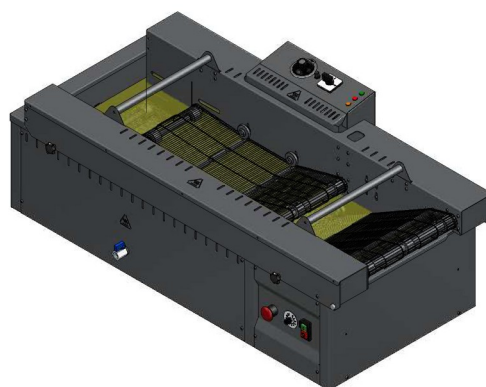
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 70Kg.

CONEXIÓN ELÉCTRICA: 230/240 V / 380/400v

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

www.inhospans.com

V1.0 – 2021/04/13

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