LÍNEA DE FORMADO
LÍNEA DE RECUBRIMIENTO
LÍNEA DE FRITURA
LÍNEAS AUTOMATIZADAS

www.rmsertec.es

CENTRAL (GIRONA) | RM SERTEC IBÉRICA

Avda. Països Catalans, 160
Polígon Industrial Girona
RIUDELLOTS DE LA SELVA
(Girona) - Spain
TEL. +34 972 478 655

rmsertec@rmsertec.es

LÍNEA DE
FRITURA

Elaborar productos según formas y sabores tradicionales.

Conseguir agregar rendimiento y valor añadido a sus productos.

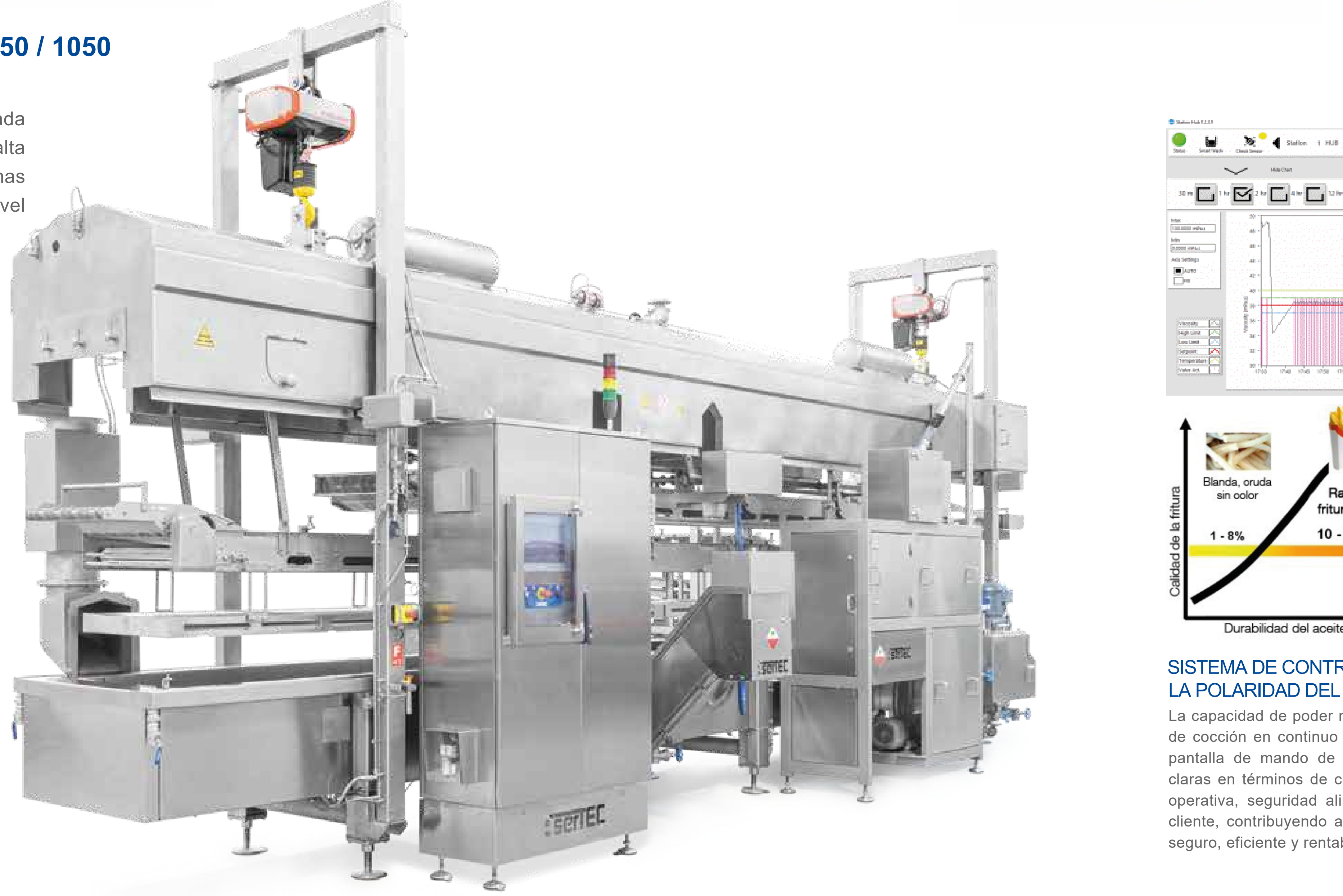
Con el objetivo y la finalidad de adaptación a sus necesidades.

RM sertec IBERICA

Experiencia, calidad, diseño e innovación

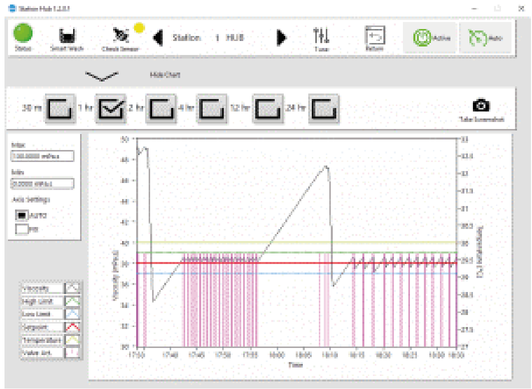
MÁQUINA **FREIDORA** MODELO **FRY 450 / 650 / 1050**

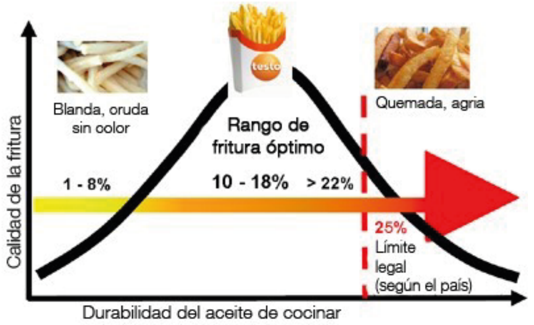
La máquina freidora de RM SERTEC modelo FRY, está diseñada para freír y cocinar una amplia variedad de productos con alta eficiencia energética, gracias a la optimización de sus sistemas de transferencia de calor y la capacidad de operar con un nivel mínimo de aceite de cocción.



SISTEMA DE FILTRADO EN CONTINUO DE PARTÍCULAS FLOTANTES

Con el sistema de filtrado continuo del aceite de cocción en freidoras industriales, mejoramos la calidad del producto, optimizamos la eficiencia operativa, aumentamos la seguridad alimentaria, promovemos la sostenibilidad y mejoramos la eficiencia energética. Además, alargamos hasta un 30% aprox. la vida útil del aceite de cocción.





SISTEMA DE CONTROL Y DE MEDICIÓN DE LA POLARIDAD DEL ACEITE EN CONTINUO

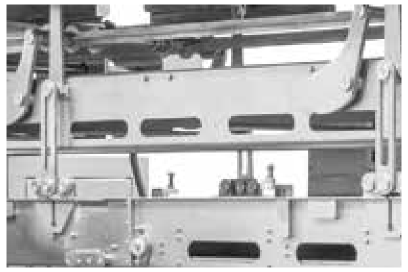
La capacidad de poder medir la polaridad del aceite de cocción en continuo y visualizar los datos en la pantalla de mando de la freidora ofrece ventajas claras en términos de control de calidad, eficiencia operativa, seguridad alimentaria y satisfacción del cliente, contribuyendo a un proceso de fritura más seguro, eficiente y rentable.

CINTA METÁLICA EXTRAÍBLE PARA PRODUCTOS EMPANADOS

Nuestra cinta metálica extraíble está diseñada para ofrecer máxima versatilidad en la elaboración de productos empanados. Su estructura de acero inoxidable garantiza higiene, durabilidad y facilidad de limpieza. Gracias a su sistema de extracción rápida, permite una transición y cambio eficiente entre diferentes tipos de productos.

CINTA TEFLONADA PARA PRODUCTOS REBOZADOS/TEMPURA

Diseñada para el manejo delicado de productos rebozados y tempura, esta cinta teflonada garantiza un transporte uniforme y sin adherencias durante el inicio del proceso de fritura. Su superficie antiadherente permite una cocción homogénea, manteniendo la integridad del recubrimiento.



AJUSTE ELÉCTRICO DE ALTURA ENTRE CINTA SUPERIOR E INFERIOR

Este sistema permite la adaptabilidad de distintos tamaños de producto, con el ajuste eléctrico de la distancia entre la cinta superior e inferior, asegurando un control preciso del proceso de producción. Su diseño optimiza la presión y sujeción del producto, garantizando una cocción uniforme y consistente.

UNIDAD DE CALENTAMIENTO DEL ACEITE DE COCCIÓN

La unidad de calentamiento de aceite térmico con sistema de carga homogénea ofrece ventajas significativas en cuanto a un calentamiento más eficiente y uniforme, así como una mayor durabilidad y calidad del aceite de cocción. Unidad también disponible con sistema de resistencias eléctricas. Superfície higiénica gracias a su tratamiento electropulido.

SISTEMA DE RECOGIDA DE RESIDUOS (LIMPIEZA DE FONDOS)

El sistema de cinta inferior de recogida de residuos está diseñado para maximizar la vida útil del aceite de cocción. Equipado con una salida lineal de los grumos para la evacuación constante de residuos y una salida lateral de los grumos, este sistema permite una eficaz limpieza de los fondos de la freidora, reduciendo la acumulación de impurezas, mejorando y alargando la calidad del aceite de cocción.