

MÁQUINA FREIDORA MODELO FRY 450 / 650 / 1050

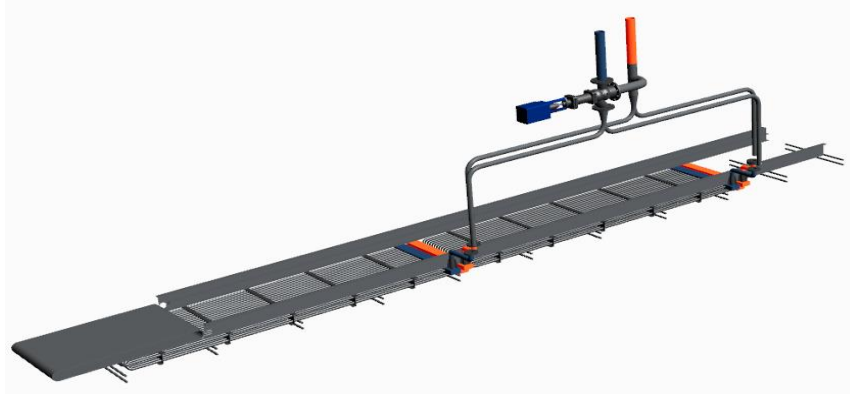
TIPO: Máquina freidora



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Anchura de la cinta metálica / cinta inferior teflonada 450 / 650 / 1050 mm.
- Nivel mínimo de aceite de cocción.
- Sistema de calentamiento mediante serpentín interno de aceite térmico con tratamiento electro pulido y doble entrada y salida (doble serpentín / sistema homogéneo de distribución de cargas).
- Cinta transportadora inferior recubierta de teflón para productos tempura.
- Equipada con un módulo móvil de cinta transportadora de entrada en malla metálica para productos empanados con cabezal abatible y una longitud aproximada de 1.500 mm.
- Ajuste eléctrico de la separación entre la cinta metálica inferior y la cinta metálica superior.
- Velocidad variable de la cinta a través de la pantalla.
- Cinta inferior de recogida de residuos (grumos)
- Equipada con sensor para medir y controlar la polaridad del aceite de cocción en la pantalla.
- Sistema de filtrado rotativo externo.
- Control mediante PLC y pantalla táctil.
- Cuadro eléctrico colocado en el lado derecho de la máquina.
- Equipada con pies de acero inoxidable regulables en altura para su fijación al suelo.
- CIP de limpieza.
- Mínimo desmontaje de piezas para su limpieza.
- Construida en acero inoxidable AISI-304 y acabado mediante proyección de micro esferas cerámicas.
- Construida bajo normativa CE (Europea) con materiales aptos para la industria alimentaria.

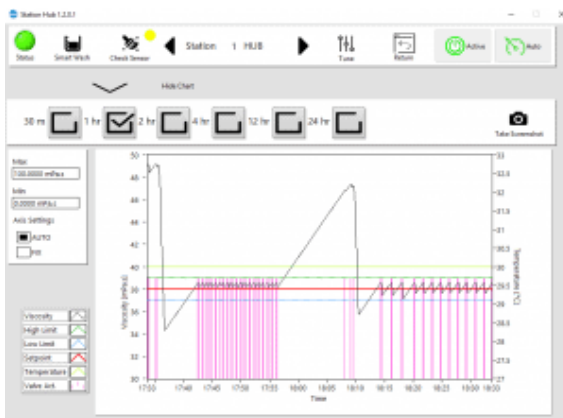
DOBLE SERPENTÍN DE CALENTAMIENTO



El serpentín de calentamiento de aceite térmico con sistema de carga homogénea para las freidoras FRY 450 / 650 /1050 ofrece ventajas significativas en cuanto a un calentamiento más eficiente y uniforme, así como una mayor durabilidad y calidad del aceite de cocción.

Un diseño de serpentín dividido puede ofrecer ventajas técnicas en términos de control térmico y durabilidad del aceite térmico. Al reducir la exposición prolongada a altas temperaturas, mejorar el flujo y la distribución del calor y permitir una recirculación más eficiente, este diseño contribuye a optimizar el rendimiento del sistema y a prolongar la vida útil del aceite térmico.

MEDICIÓN DE LA POLARIDAD Y FILTRADO



La medición continua de la polaridad del aceite de cocina y su visualización en la pantalla de control de una freidora industrial ofrece varias ventajas significativas como el control de la calidad del aceite, la mejora de la calidad del pie, la optimización del mantenimiento del aceite, la eficacia operativa y la seguridad alimentaria.

Este filtro horizontal de doble longitud elimina las partículas en suspensión en los procesos de fritura industrial. Su diseño auto limpiante y hermético asegura un funcionamiento continuo y eficiente, preservando la calidad del aceite y alargando su vida útil hasta un 30%. Ofrece una gran durabilidad y seguridad, minimizando la intervención del operario y optimizando la producción.

