

FRITEUSE S3FRY2

Fonction : Permet de frire, blanchir ou dorer des produits alimentaires



CAPACITÉS : Réservoir d'huile 180L

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 24kW

PERFORMANCES : Production théorique - produits pré-cuits - 200kg/h

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 2800x1100x1300 mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox & Matériaux Polymères

DESCRIPTIF

- Vitesse variable
- Longueur du tapis : 3m, pour 1,75m utile
- Largeur de passage : 200mm
- Frire des produits alimentaires
- Peut fonctionner de manière ou être installé au cœur d'une ligne de production automatisée (enrobeuse-paneuse ou congélateur)
- Tapis convoyeur et process automatisé
- Cycle de 30s pour 20g par nugget

- Indicateur de faible niveau d'huile
- Grande précision de la commande de température
- Niveau de sécurité
- Chauffage électrique direct haute performance, jusqu'à 99% de rendement
- Réservoir entièrement isolé sur les 4 parois et le dessous (laine de roche haute densité)
- Éléments montés sur charnières pour faciliter le nettoyage

OPTIONS

- Palan pour démontage facile du convoyeur
- Filtration pour élimination des sédiments
- Filtration en ligne avec panier récupérateur et vanne de fermeture
- Cuve de stockage pour faciliter le nettoyage

