



VALENZO
freidora continua

FREIDORA INDUSTRIAL ST3

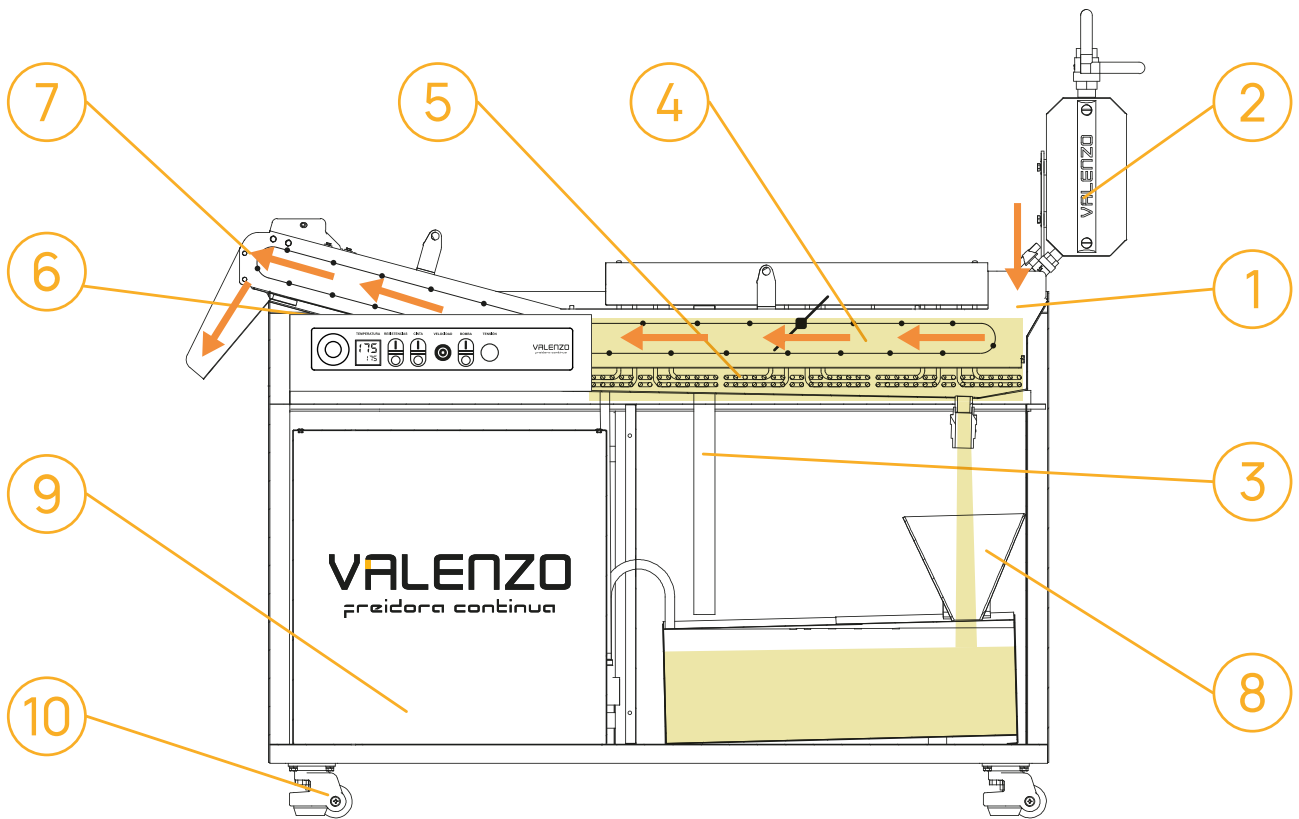


Freidora continua para
fritura de productos de bollería.
Fritura de superficie con volteo.

ELÉCTRICO		CAPACIDAD aceite	
POTENCIA	20 kW - 400 V 3F+N+TT	LITROS	48 L.
MÁQUINA		PRODUCCIÓN orientativa*	
DIMENSIONES	1.831 x 577 x 1.591 mm	BERLINAS tiempo fritura 90"	40 kg/h
SUPERFICIE ÚTIL CINTA	250 x 700 mm	BERLINAS tiempo fritura 90"	500 p/h
PESO	186 kg		

*Producción orientativa, depende de la temperatura del aceite y del tiempo de fritura de cada producto.

Características



1. Zona de entrada de producto.
Alimentación sincronizada con la cinta de transporte.



6. Panel de mandos.
- Regulación de la temperatura.
- Regulación velocidad de las cintas = tiempo de fritura.



2. Depósito de nivel automático.
- Capacidad para 5L. de aceite.
- Mantiene el nivel de aceite a medida que se va consumiendo.



7. Zona de salida del producto.
El producto frito sale ya escurrido.



3. Sistema anti-rebose.
Evita que el aceite caliente salga de la freidora y pueda ocasionar un accidente.



8. Sistema de filtración.
Filtrado de aceite hasta 50 micras.
El aceite reposa limpio en el depósito inferior aislado del aire y de la luz.



4. Cinta transportadora.
Transporte de producto por flotación con volteo.
Cinta desmontable sin herramienta.



9. Sistema de bombeo.
Trasvase de aceite desde el depósito inferior a la cuba superior. Extracción del aceite a un depósito externo.



5. Resistencias.
Sistemas abatibles facilitando su limpieza.



10. Ruedas con pies regulables.
Mediante una rueda podrá subir o bajar un taco de goma para nivelar o fijar al suelo.

Ventajas

PROCESO AUTOMATIZADO No hay **tiempos muertos** de carga ni de escurrido. Mayor **seguridad** para el operario. Reducción de accidentes por quemaduras. **Llenado automático** con bomba.

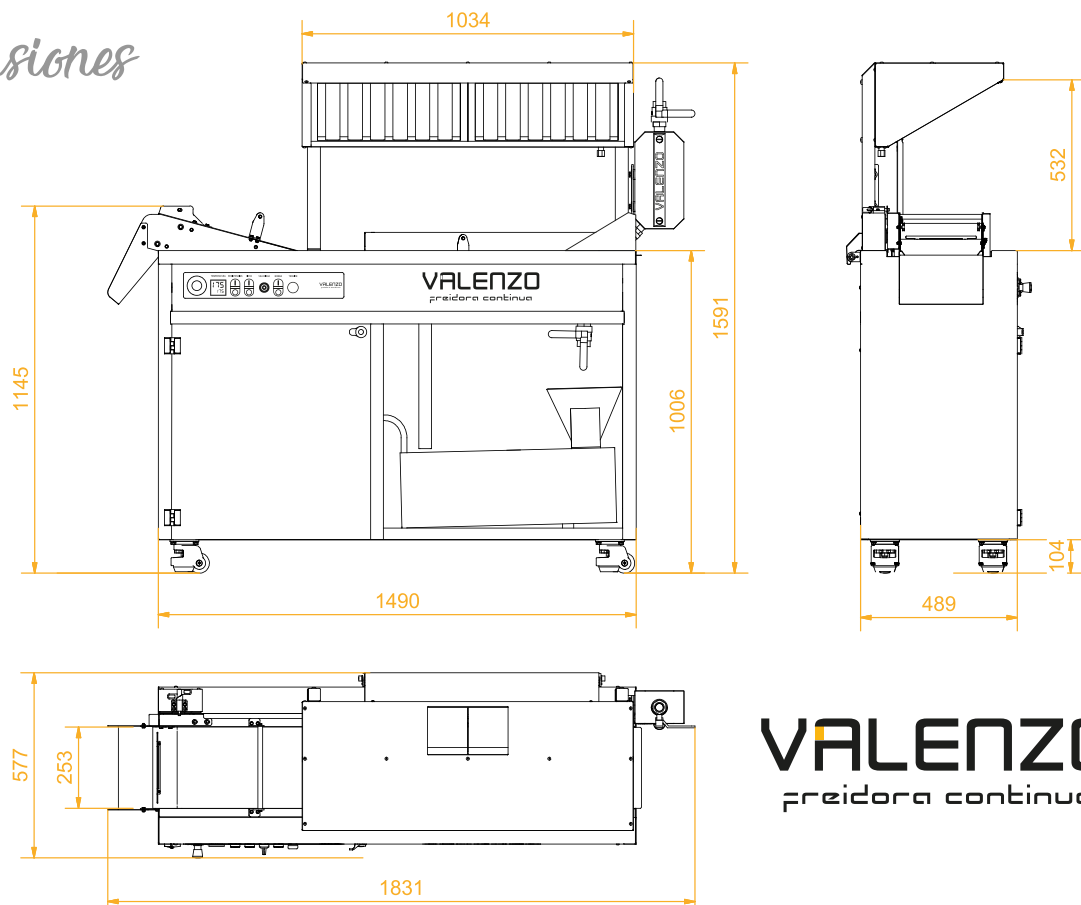
FRITURA HOMOGÉNEA El producto entra poco a poco de forma **constante** y la temperatura se mantiene **estable**. Calentamiento **uniforme**. Transmisión de calor más **eficiente**. Ahorro de energía.

FRITURA MÁS SANA Y SALUDABLE Temperatura constante. Freímos a menor temperatura. **Zona fría** de residuos. No se requeman los posos. **Protección** frente a la luz. **Filtración**.

FÁCIL LIMPIEZA Fácil **desmontaje** de todos los componentes sin necesidad de herramienta. **Acceso libre** al fondo de la cuba. Componentes lavables con manguera. **Desagüe** con conexión de manguera. La freidora provista de **ruedas**, movilidad. Sistema **auto-cleaning**.



Dimensiones

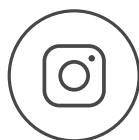


VALENZO
freidora continua



VALENZO

La fritura de calidad



www.freidorasvalenzo.com

info@freidorasvalenzo.com