



VALENZO

freidora continua

FREIDORA INDUSTRIAL ST1 maxi

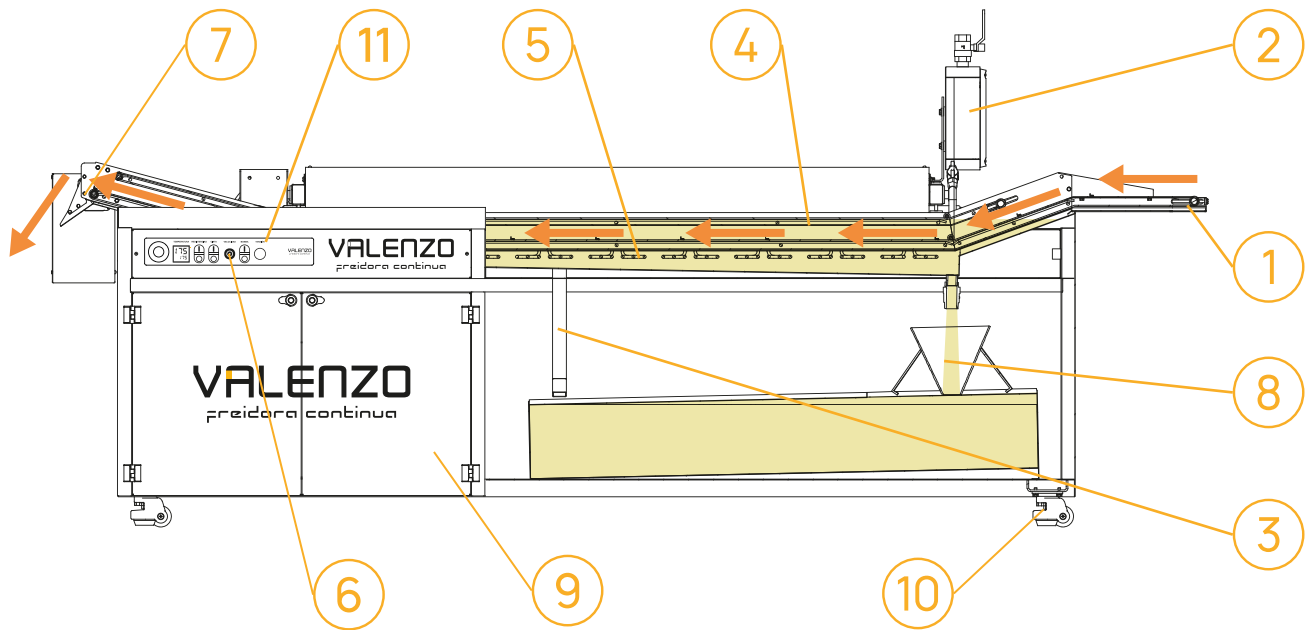


Freidora continua para fritura de productos cárnicos, vegetales, pescados, empanados y frutos secos.

ELÉCTRICO		CAPACIDAD aceite	
POTENCIA	30 kW / 60 kW - 400 V 3F+N+TT	LITROS	100 L.
MÁQUINA		PRODUCCIÓN orientativa*	
DIMENSIONES	3.385 x 848 x 1.522 mm	CACAHUETES	400 kg/h
SUPERFICIE ÚTIL CINTA	250 x 2.000 mm	ALBÓNDIGAS prefritas	360 kg/h
PESO	245 kg	PATATAS FRITAS prefritas	300 kg/h

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

Características



1. Zona de entrada de producto.

Coloque el producto y mediante las cintas transportadoras circulará por la zona de fritura.



7. Zona de salida del producto.

El producto frito sale ya escurrido.



2. Depósito de nivel automático.

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



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.



3. Sistema anti-rebose.

Evita que el aceite caliente salga de la freidora y pueda ocasionar un accidente.



9. Sistema de bombeo.

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



4. Cinta transportadora.

Transporte de producto con doble cinta sumergida.



10. Ruedas con pies regulables.

Mediante una rueda podrá subir o bajar un taco de goma para nivelar o fijar al suelo.



5. Resistencias.

Sistemas abatibles facilitando su limpieza.



11. Volante.

Sistema mecánico de elevación de cintas y resistencias con accionamiento manual.



6. Panel de mandos.

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

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.

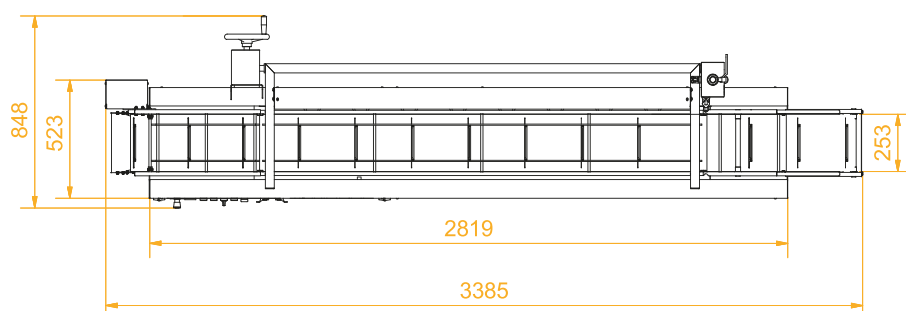
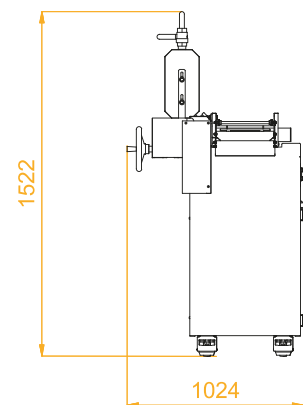
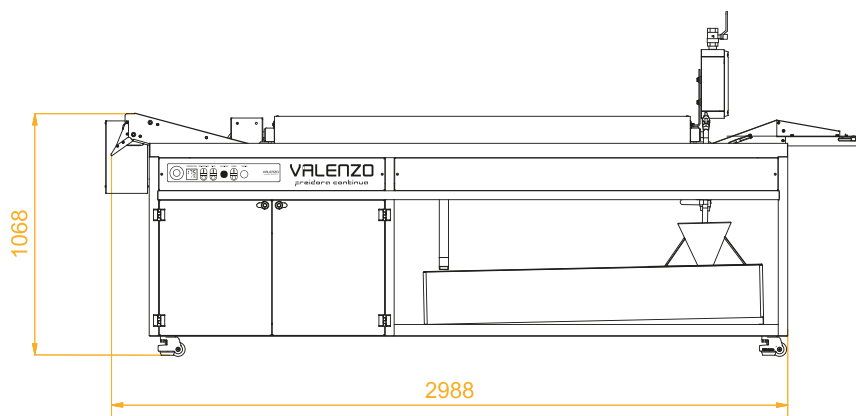
FRITURA HOMOGÉNEA El producto entra poco a poco de forma **constante** y la temperatura se mantiene **estable**. Calentamiento **uniforme**. Transmisión de calor más **eficiente**. Ahorro de energía.

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

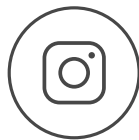


VALENZO
freidora continua



VALENZO

La fritura de calidad



www.freidorasvalenzo.com

info@freidorasvalenzo.com