



VALENZO
freidora continua

FREIDORA INDUSTRIAL ST2

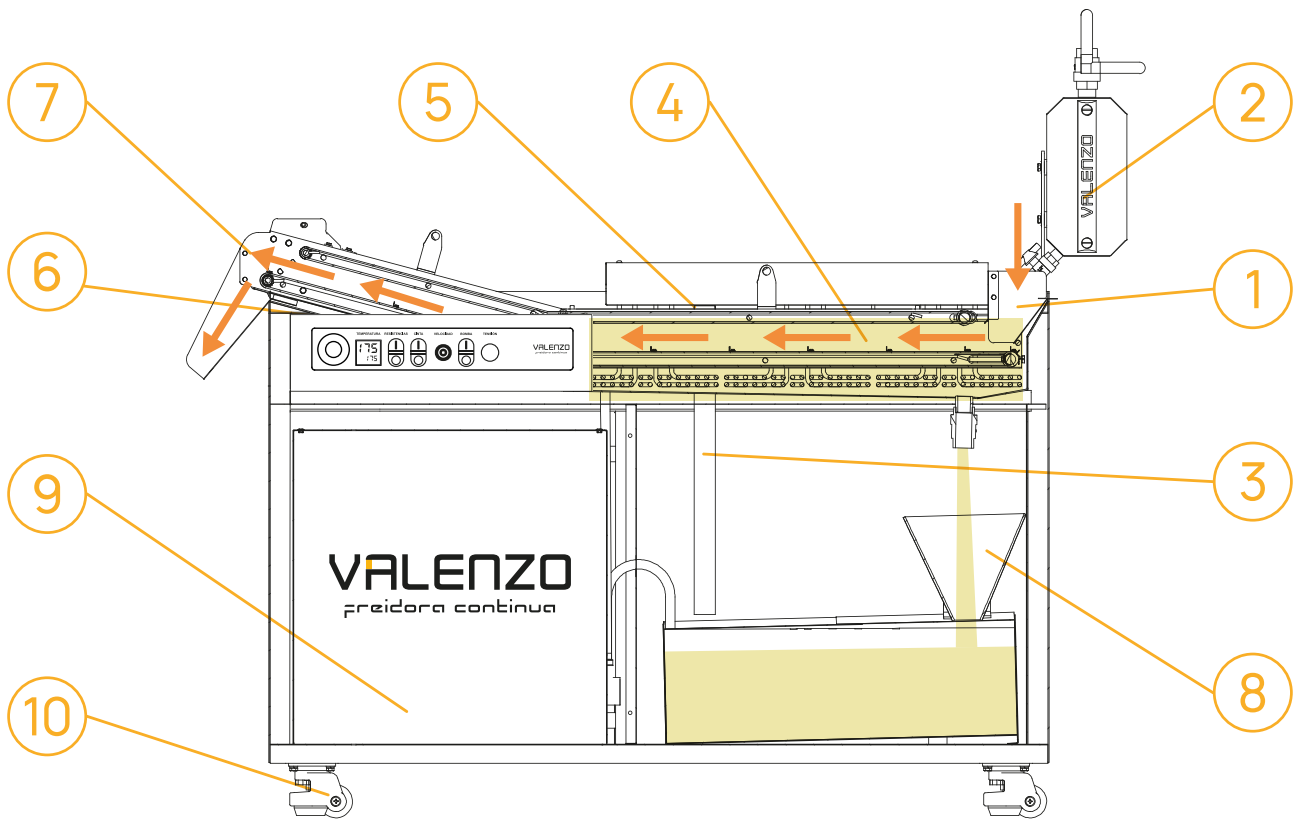


Freidora continua para fritura de productos cárnicos, vegetales, pescados, rebozados, empanados y frutos secos.

ELÉCTRICO		CAPACIDAD aceite	
POTENCIA	30 kW - 400 V 3F+N+TT	LITROS	48 L.
MÁQUINA		PRODUCCIÓN orientativa*	
DIMENSIONES	1.831 x 577 x 1.591 mm	CACAHUETES	200 kg/h
SUPERFICIE ÚTIL CINTA	250 x 900 mm	ALBÓNDIGAS prefritas	180 kg/h
PESO	186 kg	PATATAS FRITAS prefritas	150 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.



2. Depósito de nivel automático.

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



3. Sistema anti-rebose.

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



4. Cinta transportadora.

Transporte de producto con doble cinta sumergida. Cinta desmontable sin herramienta.



5. Resistencias.

Sistemas abatibles facilitando su limpieza.



6. Panel de mandos.

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



7. Zona de salida del producto.

El producto frito sale ya escurrido.



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.



9. Sistema de bombeo.

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



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.

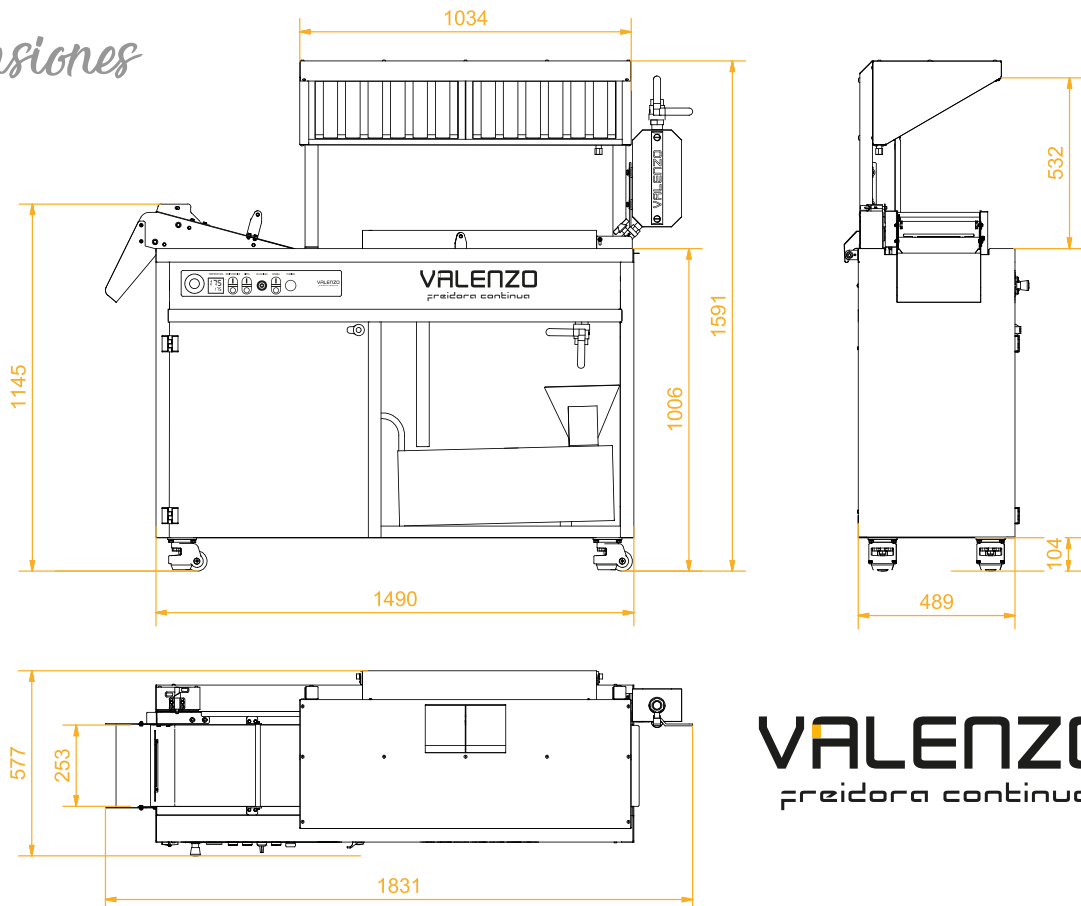
FRITURA HOMOGÉNEA El producto entra poco a poco de forma **constante** y la temperatura se mantiene **estable**. Calentamiento **uniforme**. Transmisión de calor más **eficiente**. Ahorro de energía.

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

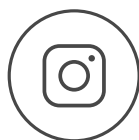


VALENZO
freidora continua



VALENZO

La fritura de calidad



www.freidorasvalenzo.com

info@freidorasvalenzo.com