

HOSTEL

fry

VALENZO
freidora continua

Freidora industrial de alto rendimiento



Características generales

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Panel con configuración de recetas.
- Resistencias extraíbles por sistema de rotación para facilitar su limpieza.
- Controlador de temperatura con PID regulable hasta 210°C.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Grifo de vaciador de Ø32 mm. para evacuar el aceite.
- Boca desagüe para conexión con manguera.
- Fritura automática.
- Doble cinta transportadora para fritura continua por inmersión.
- Opción de alimentación por cinta o directo aceite.
- Variación de velocidad de las cintas equivale al tiempo de fritura.
- Cintas extraíbles.
- Zona de escurrido automático.
- Descarga producto salida 2 direcciones.
- Ruedas y patas regulables en altura y antideslizantes.
- Sistema de filtración de hasta 50 micras.
- Sistema de bombeo de aceite.
- Sistema de seguridad evita desbordamientos de aceite.
- Cubeto de aceite usado.

ELÉCTRICO

POTENCIA 15 kW - 400 V

MÁQUINA

DIMENSIONES 962 x 621 x 1.431 mm

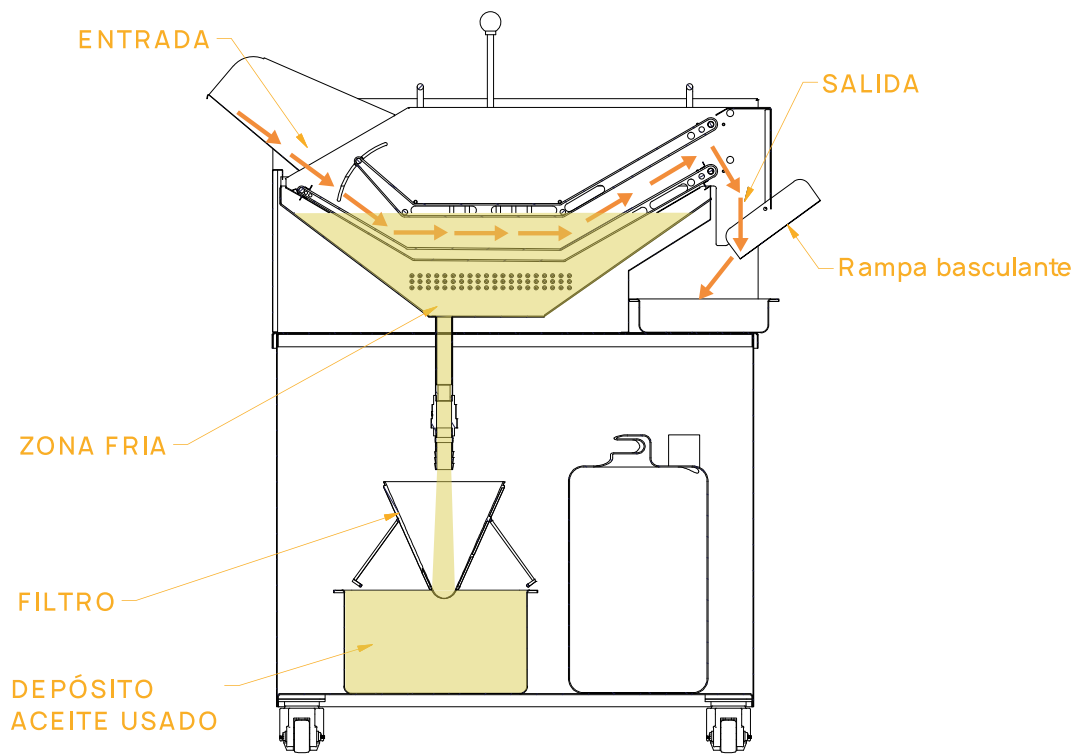
SUPERFICIE ÚTIL CINTA 250 x 400 mm

PESO 160 kg

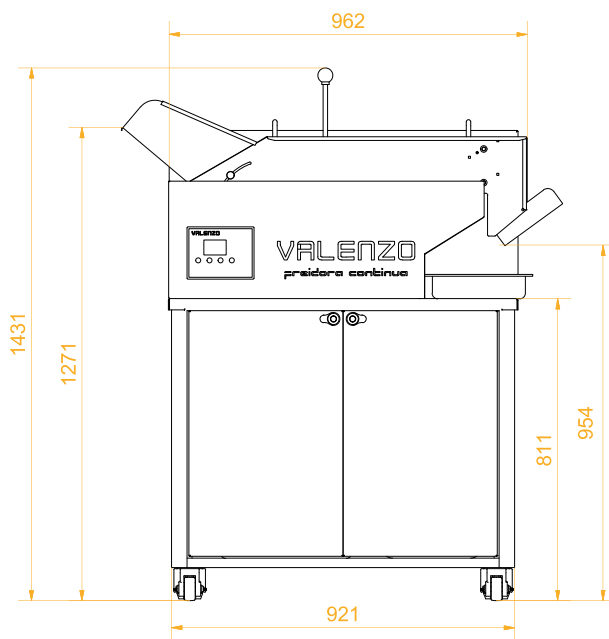
CAPACIDAD aceite

LITROS 28 L.

Detalles

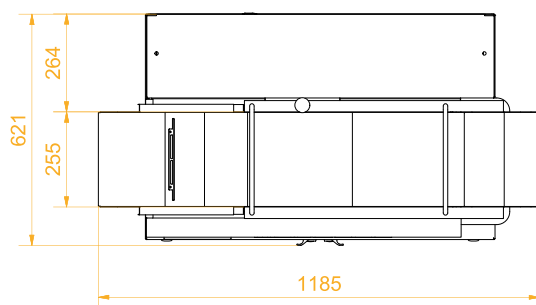


Dimensiones



VALENZO

La fritura de calidad



www.freidorasvalenzo.com

info@freidorasvalenzo.com