



VALENZO
freidora continua

FREIDORA INDUSTRIAL ST3 maxi

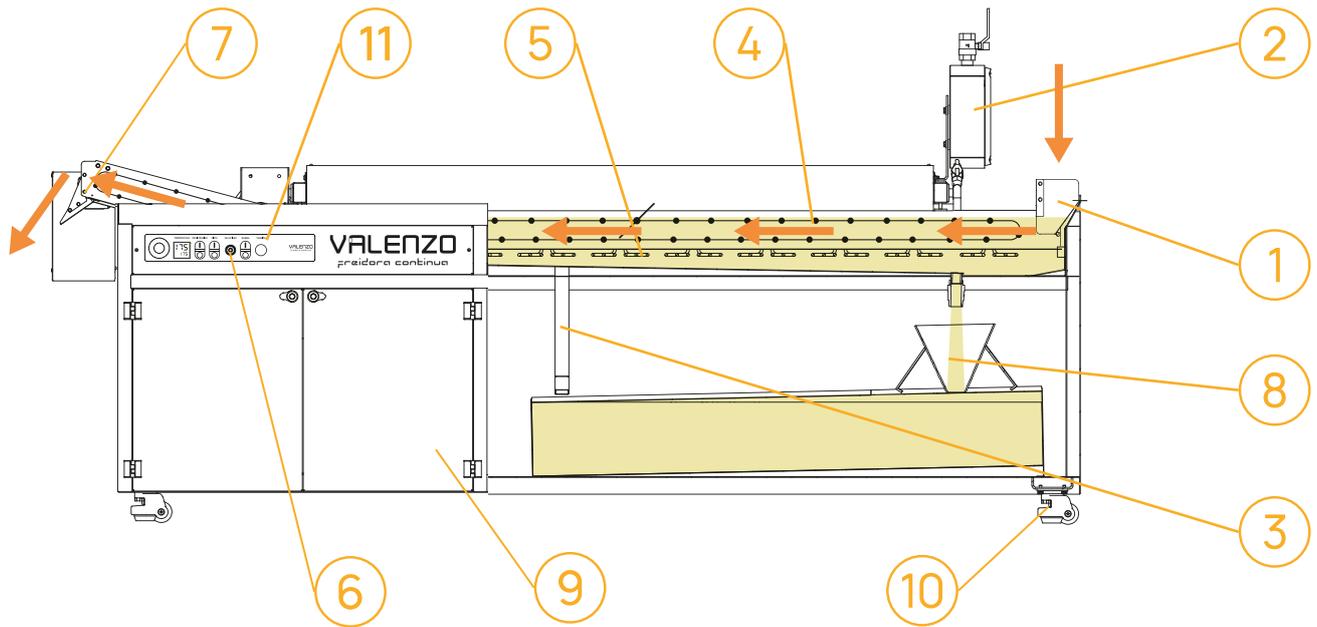


Freidora continua para
fritura de productos de bollería.
Fritura de superficie con volteo.

ELÉCTRICO		CAPACIDAD aceite	
POTENCIA	40 kW / 60 kW - 400 V 3F+N+TT	LITROS	100 L.
MÁQUINA		PRODUCCIÓN orientativa*	
DIMENSIONES	3.000 x 848 x 1.522 mm	BERLINAS tiempo fritura 90"	100 kg/h
SUPERFICIE ÚTIL CINTA	250 x 2.000 mm	BERLINAS tiempo fritura 90"	1250 p/h
PESO	245 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.



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 por flotación con volteo.



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.

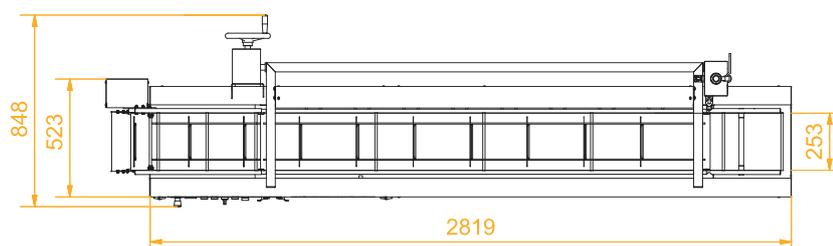
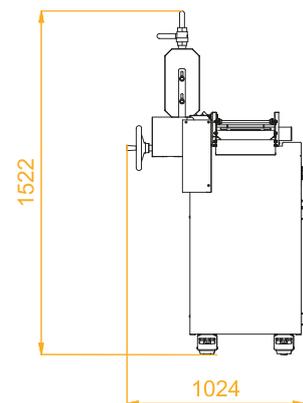
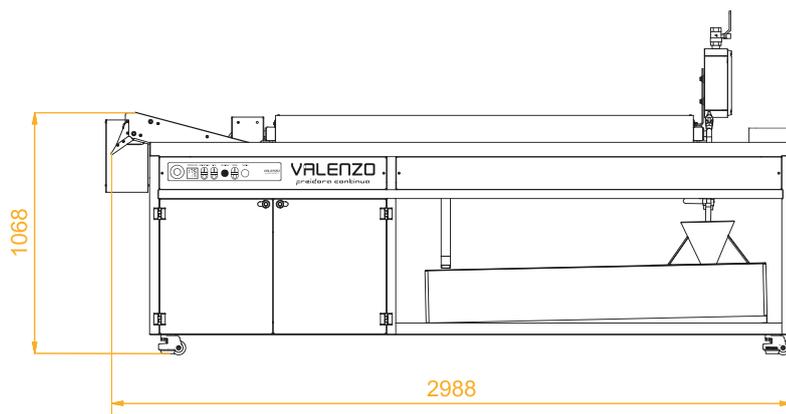
FRITURA HOMOGÉNEA El producto entra poco a poco de forma **constante** y la temperatura se mantiene **estable**. Calentamiento **uniforme**. Transmisión de calor más **eficiente**. Ahorro de energía.

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

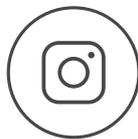


VALENZO
freidora continua



VALENZO

La fritura de calidad



www.freidorasvalenzo.com

info@freidorasvalenzo.com