

## FREIDOR DE BACH (CANASTA) Y CENTRIFUGA EN ACERO INOX.

ART.IT 220

Fritura, Recolección de impurezas (filtro), centrifugado, banda transportadora de salida, y otras funciones en una sola, estructura compacta, funciones completas.

Todas las operaciones del proceso de fritura por el control central del PLC, la operación automática, alto grado de automatización.

El uso de sistema de control de temperatura avanzada y agitación razonable dispositivo, asegura que el alimento a freír sea parejo

La alta eficiencia de combustible (gas) de calentamiento del quemador, calentando rápidamente, de poco consumo, alta eficiencia térmica.

El control automático y manual de dos tipos de opciones, un funcionamiento flexible.

Los freidores de canasta semiautomático con centrifuga incorporada, puede ser utilizado para hacer Cheetos, Papa fritas, pellet, totopos, churritos, bananas fritas, chiles Y casi todo lo que se quiera freír

DIMENCIONES: LARGO 3.60 mts. /ANCHO 1,50 mts. /ALTURA TOTAL 2.25 mts.

PESO TOTAL 3.200 KILOS / CALEFACCION: GAS /PRODUCCION: 180-230 Kg / h

TIEMPO DE FRITURA: AJUSTABLE / GARANTIA: UN AÑO/ POTENCIA: (W) 45 KW

VOLTAJE: 380V / 50Hs / 220V 50 Hz A ELECCION DEL CLIENTE

