

FREIDOR EMPANADO



Modelo	FEMX-200	FEMX-400
Dimensiones (mm)	200 mm ancho x 2 mts largo (total 0,4 m2)	400mm ancho x 2,5 mts largo (total 1m2)
Tiempo de fritura	Regulable electrónicamente entre 45 y 120 seg.	
Temperatura de trabajo	Hasta 170 / 180 °C	

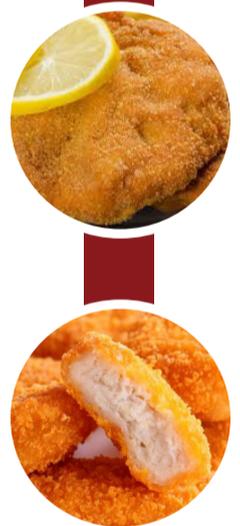
Equipo para fritura de equipos empanados

Cuenta con un sistema de transporte del producto por medio de cintas para asegurar que se puedan freír tanto los productos que flotan como los que no flotan en el aceite.

El equipo cuenta con un sistema de barre fondo para remover los sedimentos. El sistema de calentamiento de aceite se realiza mediante un calentador externo o interno, contiene un termostato para accionamiento automático y regulación de la temperatura de trabajo. Cuenta además con una bomba para la recirculación de aceite para uniformar la temperatura, caudal, presión y potencia del volumen de aceite

El freidor posee una capota para la extracción de gases, cubriendo toda el área de fritado, un sistema elevador manual para elevarlo 50 cm por encima de la batea para permitir su limpieza, tablero eléctrico para centralizar para todas las funciones de comando y control. Sistema de filtrado autolimpiante para separar las partículas de tamaño mayores que están suspendidas en el flujo de recirculación.

Construcción total del freidor en acero inoxidable AISI 304, a excepción de los elementos mecánicos. Revestimiento exterior con aislación térmica de lana mineral y cubiertas de paneles de acero inoxidable calidad AISI 430.



Sistema de Calentamiento mediante calentador de aceite Externo	Sistema de Calentamiento Directo (Interno)
<p>Compuesto por un sistema de tubos externos para la circulación del aceite mediante una bomba centrífuga que aspira el aceite del freidor, lo calefacciona y lo envía nuevamente al freidor.</p> <p>Quemador con encendido electrónico y sistemas de comando automático de 150.000 Kcalorías.</p>	<p>Mediante un sistema de tubos sumergidos en la batea de fritura con un quemador de gas 70.000 Kcal/hora</p> <p>El quemador automático, con encendido electrónico y sensores de seguridad, con ciclo de barrido.</p>

