



FRITADOR CONTÍNUO ELÉTRICO DE EMPANADOS

FCE



O Fritador Contínuo Elétrico de Empanados FCE está composto de um recipiente de fritura dentro do qual vai instalado um transportador formado por uma esteira inferior cuja parte central fica submersa na gordura e final segue inclinada para fora para a retirada dos produtos e escorrido. O sistema da esteira transportadora está montado sobre uma estrutura independente, permitindo uma prática e rápida limpeza no interior do fritador. A esteira de fritura é acionada por um moto redutor, com velocidade variável controlada por um variador de frequência, permitindo ajustar com precisão o tempo justo de fritura, dependendo dos diferentes tipos de produtos a serem fritos.

O sistema de aquecimento do óleo por resistências elétricas submersas, gera um aproveitamento total da energia utilizada. Temperatura de fritura regulável comandada por sensores automáticos, com visor digital indicador de temperatura.

A separação de farelos e partículas é por decantação interna.

Sobre o conjunto transportador uma tampa em forma de túnel conduz os vapores gerados na fritura pela chaminé de saída para o exterior.

Isolamento térmico para aproveitamento total da temperatura.

Construção em aço inoxidável.

- ✓ Alta produção.
- ✓ Padronização de cor e crocância dos produtos fritos.
- ✓ Menor absorção de óleo nos produtos fritos.
- ✓ Preservação do óleo de fritura.
- ✓ Maior Shelf Life dos produtos.
- ✓ Menor oscilação de temperatura do óleo durante a fritura.
- ✓ Construção robusta que garante uma longa vida útil do equipamento.
- ✓ Componentes elétricos e eletrônicos 100 % nacionais.



Dimensões:.....	2600x570x1600(CxLxA)
Peso:.....	330Kg
Potência:.....	18.24 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:.....	100 Kg/hora de empanados

Algumas aplicações



Salgados



Empanados

Desenho técnico

