



FRITADOR DE OVINHOS DE AMENDOIM

FOA



O Fritador de Ovinhos de Amendoim foi desenvolvido especificamente para a fritura de Ovinhos de Amendoim. Possui aletas giratórias para movimentação do produto automaticamente durante o processo de fritura.

Sistema de aquecimento por serpentinas submersas no óleo com queimador a gás, com controle eletrônico de temperatura digital.

Conta com um sistema basculante para descarga do produto frito mediante cesto em chapa perfurada para escoamento do excesso do óleo, que se eleva através de sistema de pistão pneumático.

Painel de controle do cesto basculante com velocidade regulável para a suspensão do cesto, ou seja, escoamento do óleo, retirada do produto frito e descida do cesto para o recebimento do produto a fritar.

A fritadeira tem o corpo, revestimento externo e serpentina de troca térmica fabricados em aço inoxidável para garantir maior vida útil do equipamento.

Isolamento térmico dimensionado adequadamente para melhor aproveitamento da calor transferida pela serpentina de troca térmica, garantindo uma fritura homogênea em toda a área do cesto da fritadeira industrial.

- ✓ Excelente relação volume de óleo e produção por hora, gerando um baixo Turn Over, preservando o óleo de fritura.
- ✓ Padronização de cor e crocância dos produtos fritos.
- ✓ Operação muito simples para o operador que não precisa mexer no produto durante a fritura.
- ✓ Baixo consumo de gás.
- ✓ Tamanho compacto com alta produção.
- ✓ Facilidade de limpeza.
- ✓ Construção robusta que garante uma longa vida útil do equipamento.
- ✓ Componentes elétricos e eletrônicos 100 % nacionais.



Dimensões:.....	2870x2590x1970(CxLxA)
Peso:.....	880Kg
Potência:.....	0,735 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:.....	80 Kg/hora

Algumas aplicações



Ovinhos de amendoim

Desenho técnico

