



FRITADOR CONTÍNUO COM

AQUECIMENTO INTERNO

O Fritador Contínuo com Aquecimento Interno é composto de um recipiente de fritura, dentro do qual vai instalado um transportador que gera o avanço dos produtos durante o processo de fritura e retira eles do óleo final do processo.

O Fritador Contínuo com Aquecimento Interno pode ser utilizado para fritar batata, salgadinhos de trigo, amendoim, pellets, pururuca, salgados empanados e uma infinidade de outros alimentos.

O sistema transportador está montado sobre uma estrutura independente, permitindo uma prática e rápida limpeza no interior do fritador.

A esteira de fritura é acionada por um motoredutor, com velocidade variável controlada por um inversor de frequência, permitindo ajustar com precisão o tempo justo de fritura, dependendo dos diferentes tipos de produtos a serem fritos.

Filtro por decantação natural dos farelos que se acumulam no setor de óleo frio para evitar a carbonização. Sobre o conjunto transportador uma tampa em forma de túnel conduz os vapores gerados na fritura pela chaminé de saída para o exterior.

O aquecimento é gerado por um queimador a gás automático modulante, regulado para gás natural ou GLP, com acendimento eletrônico, detector de fogo e outros componentes de segurança.

Temperatura de fritura regulável comandada por sensores automáticos, com visor digital indicador de temperatura. Isolamento térmico para aproveitamento total da temperatura. Construção em aço inoxidável.



- ✓ **Construção robusta que garante uma maior vida útil do equipamento.**
- ✓ **Fritura padronizada na cor e crocância dos alimentos fritos.**
- ✓ **Componentes elétricos e eletrônicos 100% nacionais.**
- ✓ **Menor absorção de óleo nos produtos fritos.**
- ✓ **Preservação do óleo de fritura.**
- ✓ **Maior Shelf Life dos produtos.**

Algumas aplicações



Amendoim



Batata frita



Pellets



INCALFER

TECNOLOGIA PARA
PROCESSAMENTO
DE ALIMENTOS

R. Manuel de Jesus Fernandes, 172 - Jd Santo Afonso
07215-230 - Guarulhos - SP - Brasil

☎ 11 3296-7700

🌐 www.incalfer.com.br

Descubra mais

CLIQUE AQUI