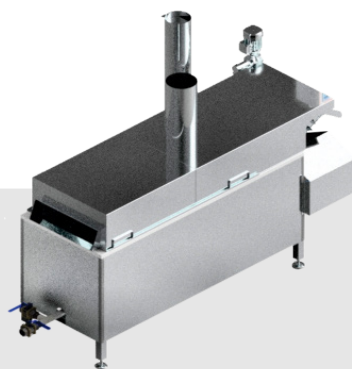




FRITADOR CONTÍNUO DE EMPANADOS FC 200



O Fritador Contínuo de Empanados possui um recipiente de fritura com um transportador em forma de esteira que fica submerso na gordura. A parte central da esteira está dentro da gordura e a extremidade final é inclinada para fora para retirar os alimentos e escorrê-los.

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 motoredutor, com velocidade variável controlada por um variador de frequência, permitindo ajustar com precisão o tempo de fritura, dependendo dos diferentes tipos de produtos a serem fritos.

Sistema de aquecimento do óleo por serpentina submersa aquecida por queimador a gás. A Temperatura de fritura regulável é comandada por sensores automáticos, com visor digital indicador de temperatura. Separação de partículas por decantação interna ou mediante a utilização de filtros contínuos que retiram os farelos do equipamento de forma contínua durante a fritura.

Sobre o conjunto transportador uma tampa em forma de túnel conduz os vapores gerados na fritura pela chaminé de saída para o exterior. Construído em aço inoxidável com isolamento térmico para aproveitamento total da temperatura.

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



Dimensões:.....	2480x1090x1800 (CxLxA)
Peso:.....	765Kg
Potência:.....	0,37 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:.....	Até 200 Kg/hora

Algumas aplicações



Coxinha



Nuggets



Carne

Desenho Técnico

