

FREIDORA EN CONTINUO

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática.

Esta freidora en cadena está ideada para prefritos, patatas fritas, frituras de pre-cocinados como croquetas, bolitas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... frutos secos: cacahuetes, almendras, anacardos...

Incluso para cocciones de pasta.



WWW.FAMESKA.COM



Características técnicas:

- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la cocción ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite una fritura o cocción homogénea, con una menor absorción de aceite a un coste más reducido gracias a la reutilización y filtrado del aceite. Gracias a esto el aceite es más duradero y de mayor calidad.
- Disponibilidad de incluir campana de extracción en la propia freidora.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Sistema de filtrado de aceite mediante bomba re-circulatoria hacia depósito.



MODELO	CONSUMO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD	PRODUCCIÓN (Kg/H)	DIMENSIONES (mm)	ANCHO DE CINTA (mm)
FCE-35	Eléctrico	10	35 L	65 a 150	1340 x 700 x 950	320
FCE-50	Eléctrico	15	50 L	75 a 180	1340 x 820 x 950	440
FCG-35	But/Pro/Gas Nat	37	35 L	65 a 150	1340 x 700 x 1163	320
FCG-50	But/Pro/Gas Nat	37	50 L	75 a 180	1340 x 820 x 1270	440
FCGS-35	Gasoil	49	35 L	65 a 150	1340 x 700 x 1163	320
FCGS-50	Gasoil	49	50 L	75 a 180	1340 x 820 x 1270	440

Opcional:

- Posibilidad de incorporar una doble cinta con la finalidad de que aquel producto que flote en el aceite, quede siempre inmerso en contacto directo con el aceite por todas sus partes.
- También podemos incorporar un sistema automático de vuelque, con el que el producto volteará automáticamente.
- Esta freidora en continuo permite la posibilidad de incluir una campana propia junto con la freidora