

FICHA TÉCNICA

TÚNEL DE ENFRIAMIENTO TEF200

Esta línea con cinta para el transporte de alimentos lleva incorporado un sistema conocido como túnel de enfriamiento, para bajar la temperatura del producto ya elaborado antes de entrar en contacto con la cámara de refrigeración o congelación. Ideal para complementar a nuestra freidora en continuo.



TEF200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304 satinado.
- Esta dotado de dos ventiladores de 3600m3/hora, de impulsión de aire para enfriar el producto.
- La velocidad de arrastre del producto se puede regular para un mayor tiempo de exposición al aire.
- Incorpora un sistema para recoger el aceite sobrante mediante una bandeja ubicada en la parte inferior
- Realizamos la fabricación especial y adaptada de freidoras en continuo según necesidades del cliente y dimensiones especiales

MODELO: **TEF200**

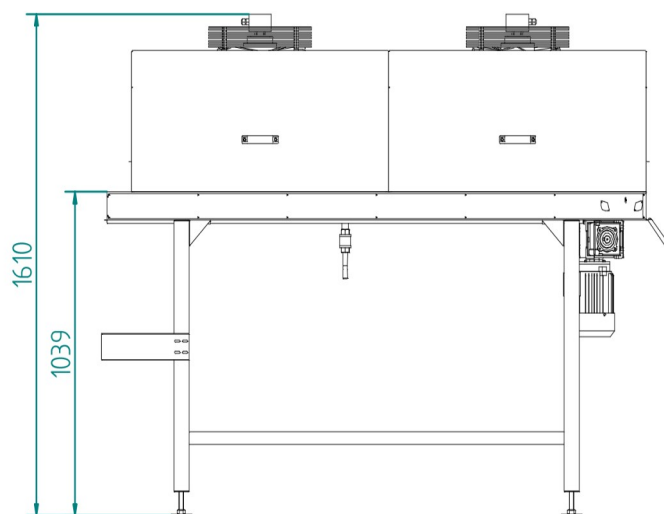
DIMENSIONES: ANCHO 440mm de cinta. / LARGO 2000 mm. / ALTO 1255 mm.

POTENCIA MOTOR: 1,43 KW

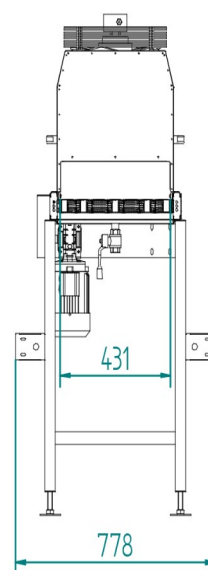
VOLTAJE: 220V II.

CAPACIDAD: 10/60KG

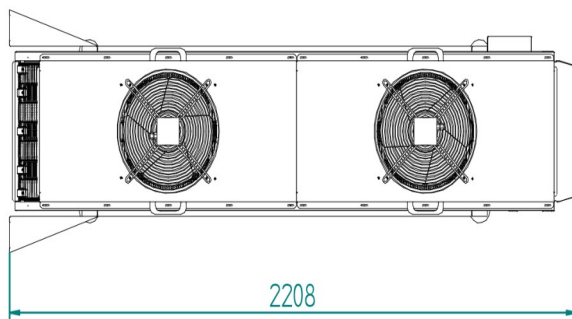
DIMENSIONES



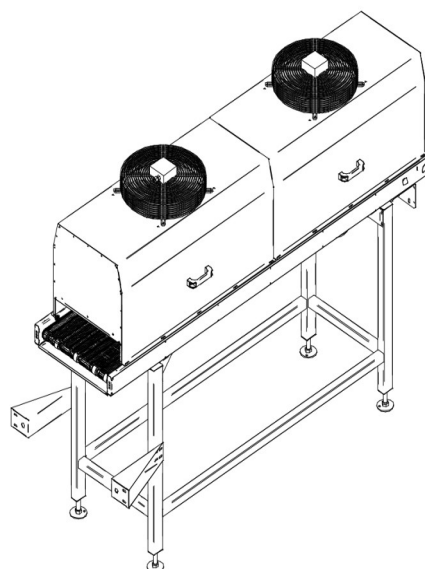
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospans.com

V1,0 - 2023/09/01