

TECHNISCHES DATENBLATT

KONTINUIERLICHE FRITTIER - UND DOSIERMASCHINE FÜR KRABBen- OMELETTs

fecdosf



Speziell gefertigte Durchlauffritteuse, die nach den Vorgaben des Kunden konstruiert wurde.

Dieses Modell ist für große industrielle und automatisierte Produktionen konzipiert und besteht aus der Linie für die großflächige Zubereitung und das Frittieren von Krabbenomeletts.

Diese Anlage besteht aus einer Dosiermaschine, die für die Formung der Tortilla zuständig ist, die direkt in die Durchlauffritteuse fällt. Diese Fritteuse ermöglicht das automatische Frittieren dieser Art von Produkten.

Diese Fritteuse ist auch für unendlich viele Anwendungen geeignet, wie z.B. das Frittieren von vorgekochten Speisen, das Frittieren von Kartoffeln, Trockenfrüchten... Auch zum Kochen von Nudeln.

Mit ihnen erhalten Sie eine hervorragende Qualität in der Verarbeitung sowie eine optimale Leistung der Produktion.

TECHNISCHE MERKMALE:

- Er verfügt über einen Geschwindigkeitsvariator, der die Regulierung der Garzeit des zubereiteten Produkts ermöglicht, mit der Absicht, immer die ideale Garung zu haben und an eine unendliche Anzahl von Produkten angepasst zu sein.
- Es ermöglicht ein homogenes Braten oder Kochen, mit weniger Ölabsorption bei geringeren Kosten dank der Wiederverwendung und Filterung des Öls. Dadurch ist das Öl haltbarer und von höherer Qualität.
- Möglichkeit, eine Abzugshaube in die Fritteuse selbst einzubauen.
- Einfache Reinigung und Demontage.
- Ölfiltersystem mittels einer Umwälzpumpe zum Tank.
- Digitale Temperaturregelung.
- Gebaut aus AISI304.
- Tank mit spezieller Isolierung beschichtet, um das Temperaturverhalten zu optimieren.
- Enthält eine Pumpe zum Befüllen des Tanks.
- Rückstellbarer Sicherheitsthermostat mit Warnleuchte.
- Isolierter und wasserdichter Schaltschrank. Befindet sich im unteren Schrank.
- Heizelementköpfe, die zur Erleichterung der Reinigung und Wartung der Geräte verwendet werden können.
- 2" Ablasshahn.
- Spanner an Förderketten.

MODELL: fecdosf

ABMESSUNGEN: BREITE 700 mm. / HOCH 900 mm. / LANG 3000mm.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

www.inhospans.com