

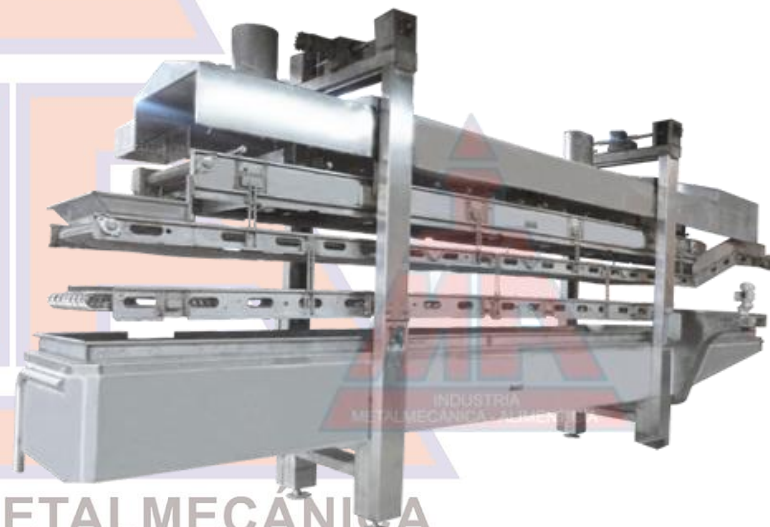
FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS FREIDORA CONTINUA C-FRICG-300

Descripción Física: Fabricado en lámina de acero inoxidable. Estructura de soporte en perfiles de acero inoxidable y tubería sanitaria inoxidable con conexiones tipo clamp.

Función: Equipo diseñado para una producción continua de producto terminado de hasta 300 kg/hr. Posee un tanque de fritura con una capacidad de hasta 750 Lt.

Instrucciones De Uso: El producto se alimenta directamente a una banda continua en malla metálica de acero inoxidable. La banda sumerge el producto en el aceite de fritura y lo transporta hasta la salida en la parte posterior del equipo. La misma banda extrae el producto y realiza un breve escurrido del exceso de aceite para continuar con el proceso.

Características: La freidora cuenta con un sistema de regulación de velocidad de la banda y uno de control de temperatura para optimizar el tiempo de freído del producto.



Marca: IMA

Modelo: F-DES-250

Dimensiones: 1100 mm * 8700 mm * 3400 mm

Material: Acero Inoxidable

