

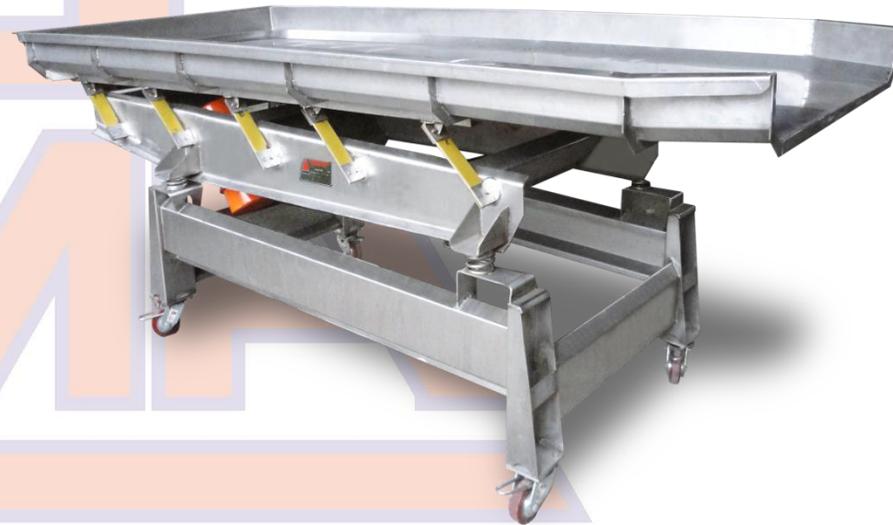
FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS ZARANDA ESCURRIDORA

Descripción Física: Esta soportada en una estructura en lámina de acero inoxidable 304 y ruedas en poliuretano, que soportan la bandeja en la que se vierte el producto frito y es zarandeado para remover el exceso de aceite y restos de desperdicio de la fritura.

Función: Es empleada para filtrar y separar el producto frito terminado del exceso de aceite y desperdicios de la fritura desde la freidora hasta la el tambor saborizador.

Instrucciones De Uso: el producto se vierte en la bandeja y es zarandeado para remover el exceso de aceite y restos de desperdicio de la fritura.

Características: Se requiere para su correcta utilización un espacio mínimo igual al de sus dimensiones, más las distancias a la pared o a cualquier otro aparato que se encuentre próximo a él.



Marca: IMA

Modelo: F – ZESC - 300

Material: Acero inoxidable

Dimensiones: 800 mm * 500 mm *1000 mm