

➤ FREIDOR CONTINUO



Chiacchiera



› FREIDOR CONTINUO

La versatilidad del equipo freidor continuo permite la elaboración de una amplia variedad de alimentos. Consiste en una cinta malla que transporta los productos a través de una cuba con aceite.

 CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304

› TRATAMIENTO DEL ACEITE

El aceite es recirculado hacia el sistema de calentamiento por medio de una bomba sanitaria para asegurar una temperatura óptima y de esta manera evitar que el producto absorba un excesivo porcentaje de aceite.

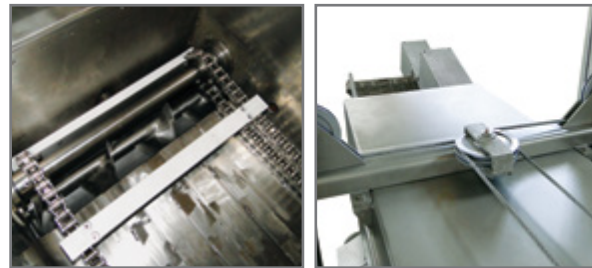
Las pequeñas partículas que se desprenden del producto durante la cocción caen en el aceite, se carbonizan, lo oscurecen y provocan que el producto frito adquiera un sabor amargo y una apariencia poco atractiva. Las freidoras FC evitan este proceso debido a su sistema de barrido y filtrado continuo, prolongando su vida útil.

Un variador de velocidad actúa sobre el sistema de barrido, permitiendo variar el avance a necesidad según la cantidad de partículas y sedimentos que se depositan en la cuba.

› TRANSPORTE DEL PRODUCTO

La cinta malla que transporta el producto está controlada mediante un variador de velocidad, permitiendo que el tiempo de permanencia de las piezas en el aceite sea el adecuado.

La altura de la cinta malla sostenedora puede ajustarse automáticamente y así asegurar que los productos permanezcan sumergidos durante el recorrido.



› SISTEMA DE SEGURIDAD

El PLC que controla al equipo recibe la señal de los sensores distribuidos en toda la máquina, integrando un sistema de enclavamientos muy seguro que evita maniobras erróneas que pueden desencadenar accidentes.

- Sensor de nivel de aceite para mínimo y máximo en cuna y depósito.
- Detector de llama.
- Sensores ubicados en el elevador de la cinta en punto superior e inferior.
- Sensor de traba mecánica del posicionamiento superior del elevador de la cinta.

Los equipos FC cuentan con 8 paradas de emergencia distribuidas en diferentes puntos de la máquina. El control de los elementos de maniobra y seguridad tanto para los elementos constitutivos como para el personal que opere la máquina se realiza mediante un sistema muy amigable con pantalla táctil o botonera, según elección del cliente.

› MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza diaria de la máquina es rápida y sencilla, se realiza elevando el cobertor superior y cintas mallas, facilitando el acceso a la cuba y elementos internos. Los rascadores que constituyen parte del sistema de barrido de sedimentos son de fácil acceso y limpieza.

› ACCESORIOS

Como accesorio se proveen los tanques de almacenamiento y calefaccionado de aceite que se llenan mediante una bomba centrífuga. Los mismos tienen fondo cónico que permite que los sedimentos que pudieran escapar al filtro se depositen y a través de una válvula se puedan desagotar.



Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

Las dimensiones y diseño son de carácter ilustrativo. Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.