

➤ FRITADOR CONTÍNUO



Chiacchiera



› FRITADOR CONTÍNUO

A versatilidade do equipamento contínuo do fritador permite elaborar uma ampla variedade de alimentos. Consiste numa fita malha que transporta os produtos através de uma cuba com óleo.

 CONSTRUÍDO COMPLETAMENTE EM AÇO INOX, QUALIDADE AISI 304

› TRATAMENTO DO ÓLEO

O óleo é recirculado para o sistema aquecedor por meio duma bomba sanitária para assegurar uma temperatura ótima e assim evitar que o produto absorva uma porcentagem excessiva de óleo.

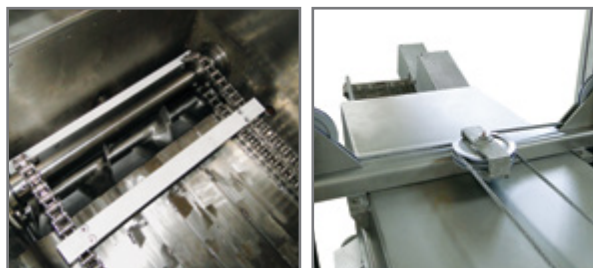
As pequenas partículas que saem do produto durante a cocção caem no óleo, carbonizam, escurecem-no e o produto frito adquire um sabor amargo e uma visual pouco gostosa.

Os fritadores FC evitam esse processo devido a seu sistema filtrante contínuo que prolonga a vida útil. Um variador de velocidade age no sistema varredor, o que permite variar o avanço segundo a quantidade de partículas e de sedimentos que são depositados na cuba.

› TRANSPORTE DO PRODUTO

A fita malha que transporta o produto é controlada por meio de um variador de velocidade que controla o tempo apropriado de permanência das peças no óleo.

A altura da fita malha mantedora pode ser ajustada automaticamente e assim assegurar que os produtos fiquem submersos durante o percurso.



› SISTEMA DA SEGURANÇA

O PLC que controla o equipamento recebe o sinal dos sensores distribuídos nele, integrando um sistema de encravamento que evita manobras errôneas que podem provocar acidentes.

- Sensor do nível do óleo para o mínimo e o máximo no berço e no depósito.
- Sensor de chama.
- Sensores localizados no elevador da fita no topo e na parte inferior.
- Sensor com trava mecânica na posição superior do elevador da fita.

Os equipamentos FC têm 8 paradas programadas da emergência distribuídas em lugares diferentes da máquina. O controle dos elementos da manobra e da segurança tanto para os elementos constitutivos quanto para o pessoal que opera a máquina faz-se por meio dum sistema muito simples com função toque na tela ou com teclas, segundo a eleição do cliente.

› MANUTENÇÃO E A LIMPEZA

A limpeza diária da máquina é rápida e simples, levanta-se a tampa superior e as fitas malhas, o que facilita o acesso interno à cuba e aos elementos internos. Os raspadores que constituem a parte do sistema de varrer sedimentos são de fácil acesso e limpeza.

› ACCESÓRIOS

Como acessório são fornecidos os tanques de armazenamento e aquecimento de óleo que se enchem por meio de uma bomba centrífuga. Tais tanques têm o fundo cônico que permite que os sedimentos que poderiam ficar no filtro, fiquem depositados aí para ser esvaziados através de uma válvula.



Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

As dimensões e o design são ilustrativos.
Máquinas personalizáveis de acordo com as especificações do cliente.

Contacte-nos para cotação ou aconselhamento.