

Freidora tipo SFE - E 1.600 / 600

Freidora energéticamente eficiente para cocina-comedor, fábricas cárnicas y de delicatessen



Eficiencia energética:

- Nuevo Sistema de calentamiento
- 35 % menos de aceite necesario para freír comparado con freidoras industriales estándares
- Reducción considerable del impacto termal del aceite, gracias al control y medida de la temperatura de la superficie de los elementos de calentamiento.
- Calentamiento constante y conservación de la temperatura gracias a la bomba de circulación del aceite.

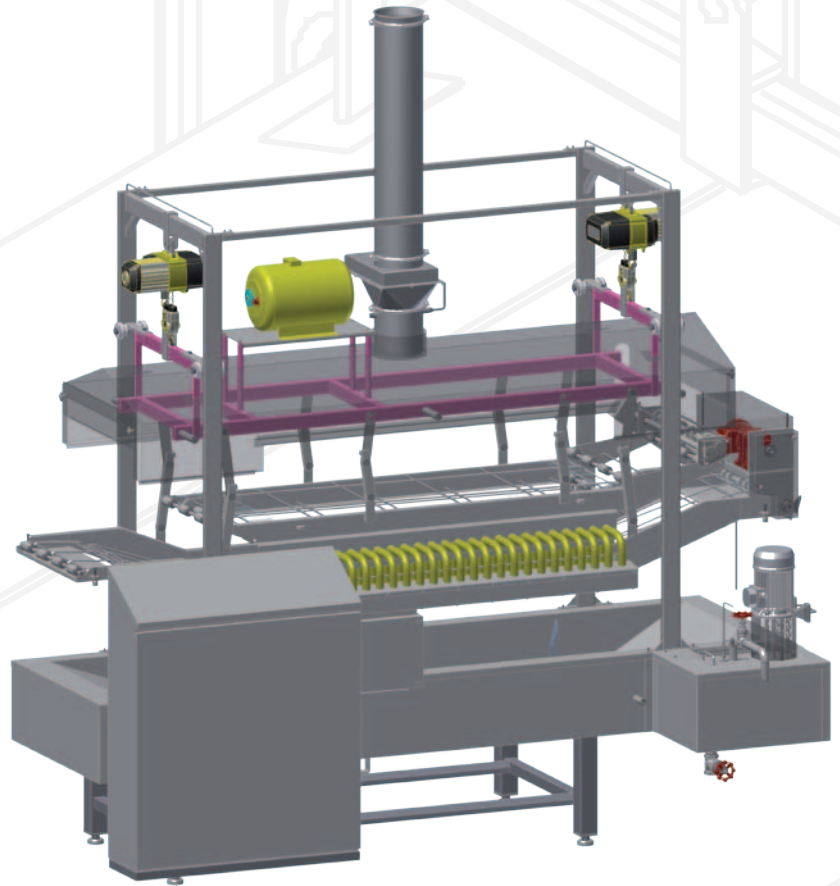
Rango de aplicaciones:

- 150 – 250 kg/h dorar o cocinar
- Esto se ajusta a aprox. 1.500 albóndigas o 1.000 piezas de ternera empanada por hora
- Utilizable como sistema de cocción de agua



Características básicas:

- Estructura base aislada
- Cinta transportadora de malla
- Campana de extracción/ventilación
- Dispositivo eléctrico de elevación de la cubierta
- Apertura de entrada y salida de la cubierta ajustable en altura



Medidas generales de seguridad:

1. Control de nivel de aceite mínimo
2. Limitador de temperatura de seguridad
3. Sistema de seguridad para extinción de fuego

Opciones:

- Cinta transportadora superior
- Cargador en transportador de paso
- Otras cintas transportadoras
- Campana aislada
- Más opciones bajo pedido