

FRITURA



Freidora industrial que utiliza aceite diatérmico en diferentes tipos de cintas adecuadas para cada tipo de producto.

FRITURA POR FLOTACIÓN



Complétalo con uno o más volquetes

FRITURA POR INMERSIÓN

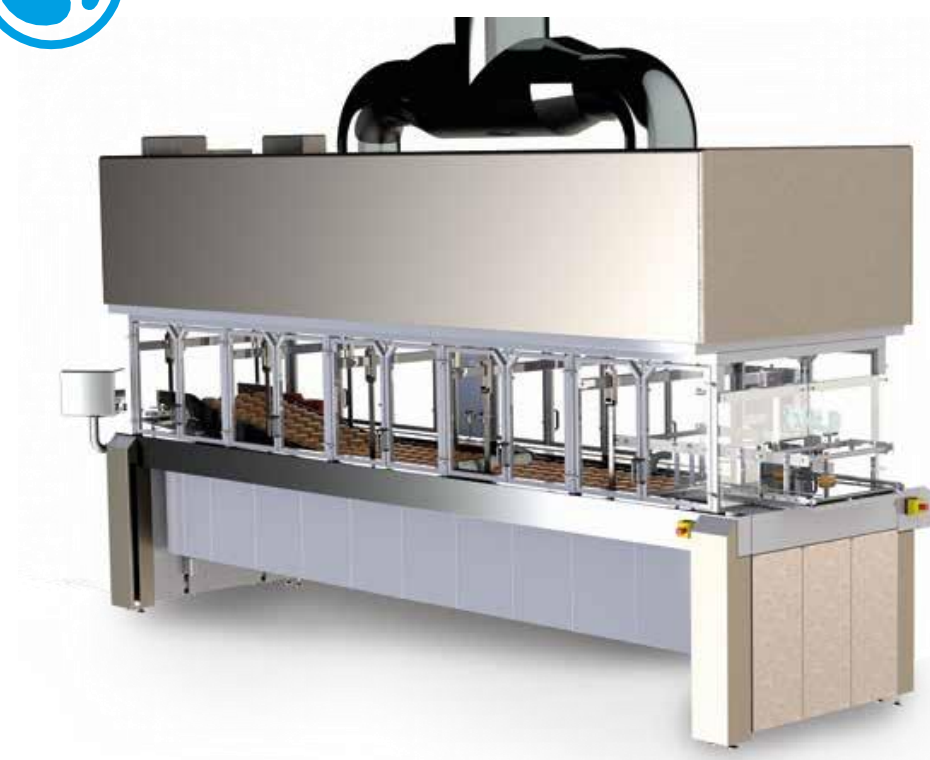


Cinta con PROPULSORES y sin cinta superior

FRITURA CON CINTA DOBLE DE INMERSIÓN



FRITURA



TECNOFRYER, S.L.U.

Polígono Camí Reial, C/. Esparters, G7
46250 l'Alcúdia (Valencia), España

T +34 960610852

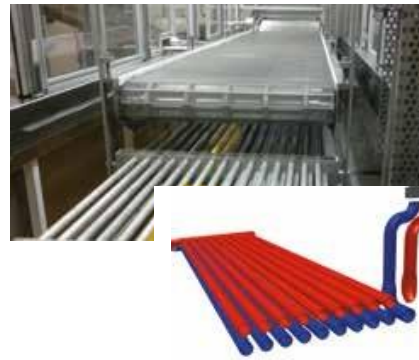
E info@tecnofryer.com

www.tecnofryer.com



INTERCAMBIADOR DE ACEITE DIATÉRMICO EN EL TANQUE DE FREÍR PARA:

- › Reducir al mínimo la diferencia de temperatura entre la fuente de calor y la temperatura de fritura requerida.
- › Aumentar la respuesta y la velocidad de ajuste de la temperatura.
- › Mantener el aceite de freír lo más estático posible.



CAMPANA DE SUCCIÓN DE HUMO CON FILTROS DE SEPARACIÓN DE GRASA, TURBINA DE GRAN EFICIENCIA Y CIERRE PERIMETRAL DE CRISTAL:

- › Facilita la extracción de humo y vapor al tiempo que evita que el condensado caiga en el aceite para freír.
- › Permite inspeccionar visualmente la producción
- › Separa y condensa los aceites suspendidos que están en el humo para evitar malos olores.

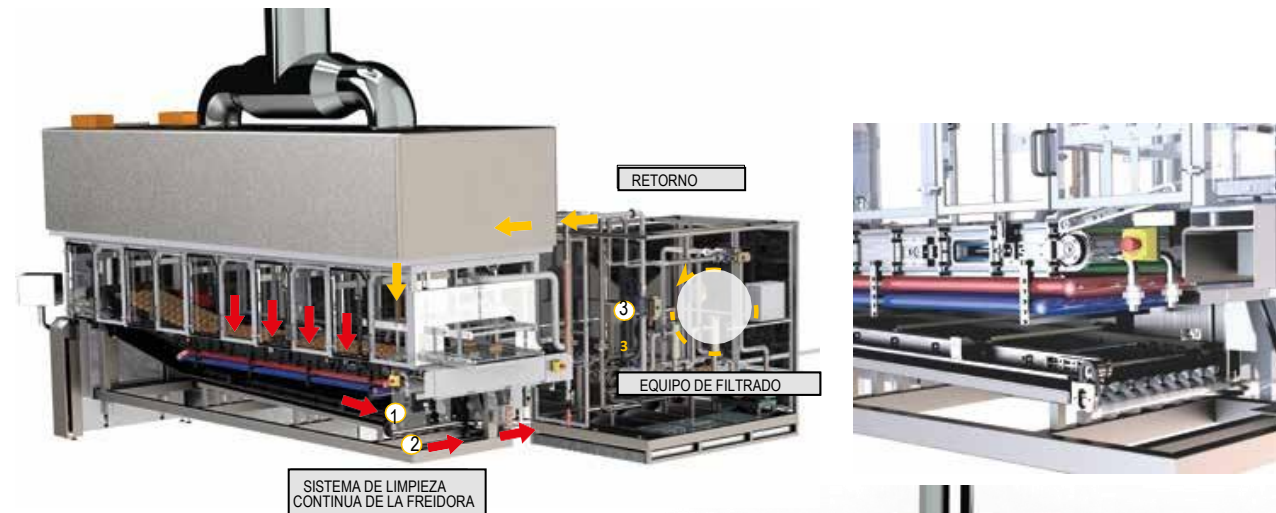


TANQUE DE FRITURA TOTALMENTE DESMONTABLE:

- › Para un mantenimiento y limpieza de la máquina fáciles y rápidos.
- › Para eliminar residuos sólidos.
- › Para utilizar el tanque de fritura como filtro decantador de aceite.

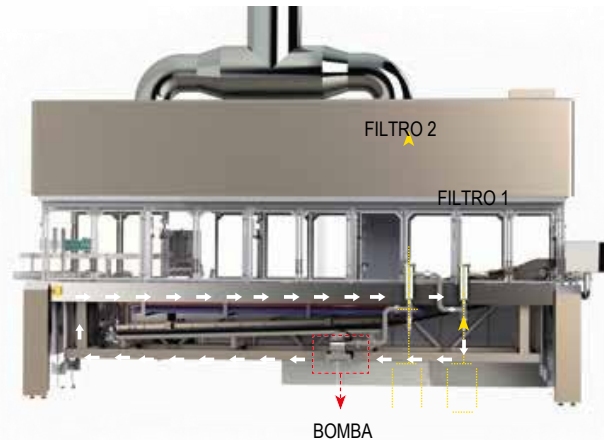


Eliminación continua de los restos en la parte inferior de la freidora durante la producción **1** gracias a un transportador plano que arrastra los restos de la parte inferior y los empuja a través de un tornillo sin fin **2** hacia el sistema de filtrado **3**.



Limpieza de superficies

Un sistema equipado con una bomba independiente que permite que el aceite vuelva a circular empujándolo en la misma dirección que el producto mediante un primer filtro, ubicado en el extremo del tanque. A continuación, el aceite pasa por otro filtro antes de entrar en la bomba y volver al tanque de freír.



- B** Diferencia de temperatura mínima entre la temperatura de fritura y la del radiador sumergido en el tanque.

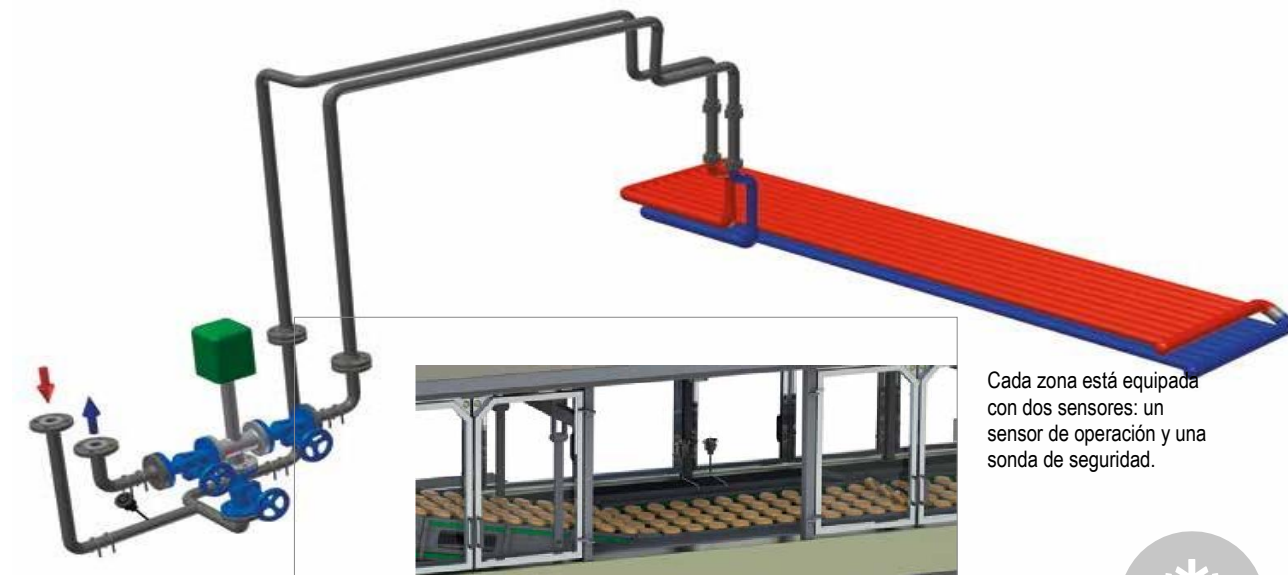


- C** Control preciso del nivel de aceite de fritura gracias a un sistema electrónico que controla automáticamente el nivel de aceite y los procesos de vaciado y autolimpieza.



El sistema de control del nivel permite tener una cantidad constante de aceite en el tanque al vaciarlo o llenarlo para mantener las condiciones óptimas de trabajo. Gracias a este sistema, la freidora puede llenarse automáticamente sin peligro de desbordamiento.

- D** Control preciso de la temperatura en una o más zonas de la máquina a través del control electrónico de la válvula o válvulas de modulación o de tres vías.



Cada zona está equipada con dos sensores: un sensor de operación y una sonda de seguridad.

