

## FREIDOR FEX-200

Freidor para papas en pequeños bastones (Pay) y en rebanadas (chips), para una producción de 200 kg/hora de producto terminado. El equipo consta de una cinta transportadora para el avance del producto sumergido en el aceite a lo largo del canal de fritura compuesta por un sector de paletas rotativas y un segundo sector de cinta de inmersión de producto. Una última cinta de extracción retira el producto terminado.

El avance del producto se realiza con velocidad regulable en cada sector para fijar el tiempo de fritura deseado, mediante variadores electrónicos de velocidad.

El sistema de calentamiento se realiza mediante un calentador de aceite externo y una bomba centrífuga que aspira el aceite del freidor, lo calienta y lo envía nuevamente al freidor. La circulación del aceite en el interior de la batea se realiza por medio de una bomba centrífuga sumergida para alta temperatura, con filtro continuo para separación de partículas gruesas.

El equipo cuenta con un mecanismo para elevación del transportador con su capota, de accionamiento manual para realizar la limpieza de la batea.

Construcción en acero inoxidable.

<b>Modelo</b>	<b>FEX-200</b>
Producción	200 Kg/hr



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar