

FREIDOR FB-35 POR BATCH

Freidor para 35 kg/hora de producción terminada de papa frita tipo chips o pay para copetín, 150 Kg/hora de palitos salados y 200Kg/hr de maní.

Sistema de calentamiento por conductos múltiples de gases de combustión, de doble circulación, sumergidos en el aceite de fritura.

Parrilla superior para inmersión del producto en el aceite, accionada por palanca manual. Revestimiento térmico aislante con lana mineral.

Quemador automático de gas natural o GLP con ciclo de barrido, encendido electrónico y dos potencias de funcionamiento (alto y bajo fuego) que responden según el requerimiento del termostato, ajustado a la temperatura deseada por el operador.

Construcción en acero inoxidable.

Modelo	Freidor FB-35 por Batch
Dimensiones (LxAxH)	2260 x 1180 x 1280mm
Potencia (HP)	Eléctrica 0.5HP Monofásica Térmica 150.000Kcal
Peso (Kg)	375 Kg
Producción (Kg/Hr)	Papas Chips 35kg/h Palitos Salados 150kg/h Maní 200kg/h



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar