

FREIDOR FTS 70

El freidor continuo FTS 70 para papas chips y papas pay está diseñado para una producción de 70 kg/hora de producto terminado.

Cuenta con calentamiento directo mediante un quemador automático y una cinta transportadora para el avance del producto en el aceite a lo largo del canal de fritura. Capota para la extracción de gases.

El avance del producto se puede realizar con velocidad regulable para fijar el tiempo de fritura deseado, mediante un variador electrónico de velocidad. La circulación de aceite en el interior de la batea se realiza por medio de una bomba centrífuga para alta temperatura, con filtro tipo canasto de extracción manual para separación de partículas mayores de 2 mm.

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

La estructura soporte está construida en acero al carbono, lo mismo que el dispositivo de elevación para el transportador con su capota. La batea de fritado construida en acero inoxidable

Modelo	FTS 70
Producción	70 Kg/hr



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar