

FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS

Continuous Fryer or Fry Train



FREIDORA EN CONTINUO O DE CADENA

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta freidora en cadena está ideada para prefritos, patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, bolitas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... frutos secos: cacahuetes, almendras, anacardos... Incluso para cocciones de pasta.

Características técnicas:

- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la cocción ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite una fritura o cocción homogénea, con una menor absorción de aceite a un coste más reducido gracias a la reutilización y filtrado del aceite. Gracias a esto el aceite es más duradero y de mayor calidad.
- Disponibilidad de incluir campana de extracción en la propia freidora.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Sistema de filtrado de aceite mediante bomba re-circulatoria hacia depósito.

Continuous Fryer or Chain

Continuous fryer or fried train for a greay production of form completely automatic. This chain fryer machine is ideal for frying or pre-fried of products as croquettes, pellets, nuggets, steaks, potatoes... Also can use this fryer for cake products as churros, donuts, donuts... Or for nuts like peanuts, almonds, cashew nuts... or even for pasta cooking.

Characteristics:

- This fryer incluy a speed variator that allows the regulation of the cooking time. This is very useful because thank to this you can control always time for that the product has always the ideal cooking and this machine can adapted always to an infinity of products.
- Also this machine allows a homogeneous frying or cooking, with less oil absorption at a lower cost thank to a system of oil reuse and filtering. Thank to this the oil is more durable and of higher quality.
- As an option we can include an extraction hood in the fryer itself.
- Easy cleaning and disassembly.
- Oil filtering system by re-circulatory pump to deposit.

MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Production	DIMENSIONES Dimensions	ANCHO DE CINTA Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FEC35	Eléctrico	10 KW	35 L	65 Kg/h a 150 Kg/h	1340x700x950	320	9900 €
FEC50	Eléctrico	15 KW	50 L	75 Kg/h a 180 Kg/h	1340x820x950	440	13800 €
FGC35	But/Pro/ Gas Nat	37 KW	35 L	65 Kg/h a 150 Kg/h	1340x700x1163	320	11780 €
FGC50	But/Pro/ Gas Nat	37 KW	50 L	75 Kg/h a 180 Kg/h	1340x820x1270	440	16800 €
FOIL35	Gasoil	49 KW	35 L	65 Kg/h a 150 Kg/h	1340x700x1163	320	10980 €
FOIL50	Gasoil	49 KW	50 L	75 Kg/h a 180 Kg/h	1340x820x1270	440	15600 €

FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS

Continuous Fryer or Fry Train



FREIDORA EN CONTINUO O DE CADENA

Realizamos la fabricación especial de cualquiera de nuestros modelos de freidoras en continuo, adaptándolas siempre a cualquier necesidad del cliente. Entre las modificaciones especiales existe la posibilidad de incorporar una doble cinta con la finalidad de que aquel producto que flote en el aceite, quede estar siempre inmerso en contacto directo con el aceite por todas sus partes.

También podemos incorporar un sistema automático de vuelque, con el que el producto volteará automáticamente.

Esta freidora en continuo permite la posibilidad de incluir una campana propia junto con la freidora [opcional].

PRECIOS OPCIONALES

Doble cinta de 320 mm para sumergir el producto completamente.
PVP 1633€

Doble cinta de 440 mm para sumergir el producto completamente.
PVP 2245€

Sistema de vuelque automático para fritura a dos caras de 320 mm.
PVP 2490€

Sistema de vuelque automático para fritura a dos caras de 440 mm.
PVP 3300€

Consultar cotización especial para cualquier dimensión o especificación.

Continuous Fryer or Chain

We carry out the special manufacture of any of our continuous fryer models, always adapting them to any customer need. Among the special modifications there is the possibility of incorporating a double tape in order that the product that floats in the oil should always be immersed in direct contact with the oil in all its parts.

We can also incorporate an automatic tipping system, with which the product will turn automatically.

This continuous fryer allows the possibility of including a separate extraction hood together with the fryer [optional].

OPTIONAL PRICES

Double tape of 320 mm to completely submerge the product .
PVP 1633€

Double tape of 440mm to completely submerge the product.
PVP 2245€

Automatic tipping system for two-sided frying of 320 mm.
PVP 2490 €

Automatic tipping system for two-sided frying of 440 mm.
PVP 3300 €

Consult special quotation for any dimension or specification.