

Freidora Industrial con Volcador Automático Brunetti (con sistema de filtrado de aceite)



- Frie frutos secos, snacks, papas fritas
- Tablero de control de temperatura y tiempo
- Vuelco automático
- Capacidad de 400 y 600 litros
- Acero inoxidable

Características

Serie FAIG

Diseño óptimo

Ideal para freír grandes cantidades de frutos secos, snacks, papas fritas, y demás alimentos. El equipo posee tablero de control para manejar temperatura y tiempo. El vuelco de la olla es automático.

La generación de calor es a *gas* con controlador automático y válvula de seguridad en el caso del modelo FAIG600, o *eléctrica* con controlador automático y válvula de seguridad en el caso del modelo FAIE400. Su construcción es apta sanitariamente para el contacto con alimentos.

Construcción

El interior de las sartenes que entra en contacto con los alimentos están contruídos en Acero Inoxidable SUS304. Mientras que en su construcción exterior se utiliza Acero Inoxidable SS201.



Datos técnicos

Serie FAIG



MODELO	FAIE400	FAIG600
Generación de calor	Eléctrica	a Gas
Capacidad (Lts)	400 lts	600 lts
Ancho	2200 mm	1950 mm
Profundidad	1580 mm	1850 mm
Alto	1520 mm	1520 mm
Zona de freir	Ø 1170 x 300 mm	Ø 1170 x 300 mm
Consumo de gas	4.5 kgs / HR	4.5 kgs / HR
Tasa de eficiencia	46 Kw	80 Kw
Voltaje	380-400 V / 50 Hz	380-400 V / 50 Hz
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*