

## Friggitrice industriale semiautomatica - Gas



La friggitrice industriale **Semiautomatica** è stata progettata seguendo le regole introdotte dal Toyotismo degli anni '60.

Abbiamo studiato un sistema innovativo, che permette all'olio di scaldarsi più in fretta.





La vasca di cottura è stata ingegnerizzata simulando i moti convettivi dell'olio, in modo tale da garantire una cottura perfetta, ed è stata ottimizzata per ridurre al minimo la quantità di olio necessaria per la cottura degli alimenti.

Queste innovazioni consentono un **risparmio** al cliente finale di circa il **25% di olio** di cottura e del **30% di gas** nella fase di preriscaldamento.

MODELLO	Semiautomatica GAS
Ingombro	1855 x 925 x 1335 mm
Ingombro con scolatoi	2700 x 925 x 1015 mm
Vasca di frittura	650 x 1400 mm
Litri di olio	Circa 230 L
Tempo di riscaldamento	Circa 25 min
Sistema di riscaldamento	Gas (Metano o Gpl)
Brucciatore	58500 Kcal (68 Kw)
Alimentazione	400 Vac 3Ph + gnd
Materiale	Acciaio - AISI 304
Nastri compatibili	Tipo: 1 - 2 - 3 - 4

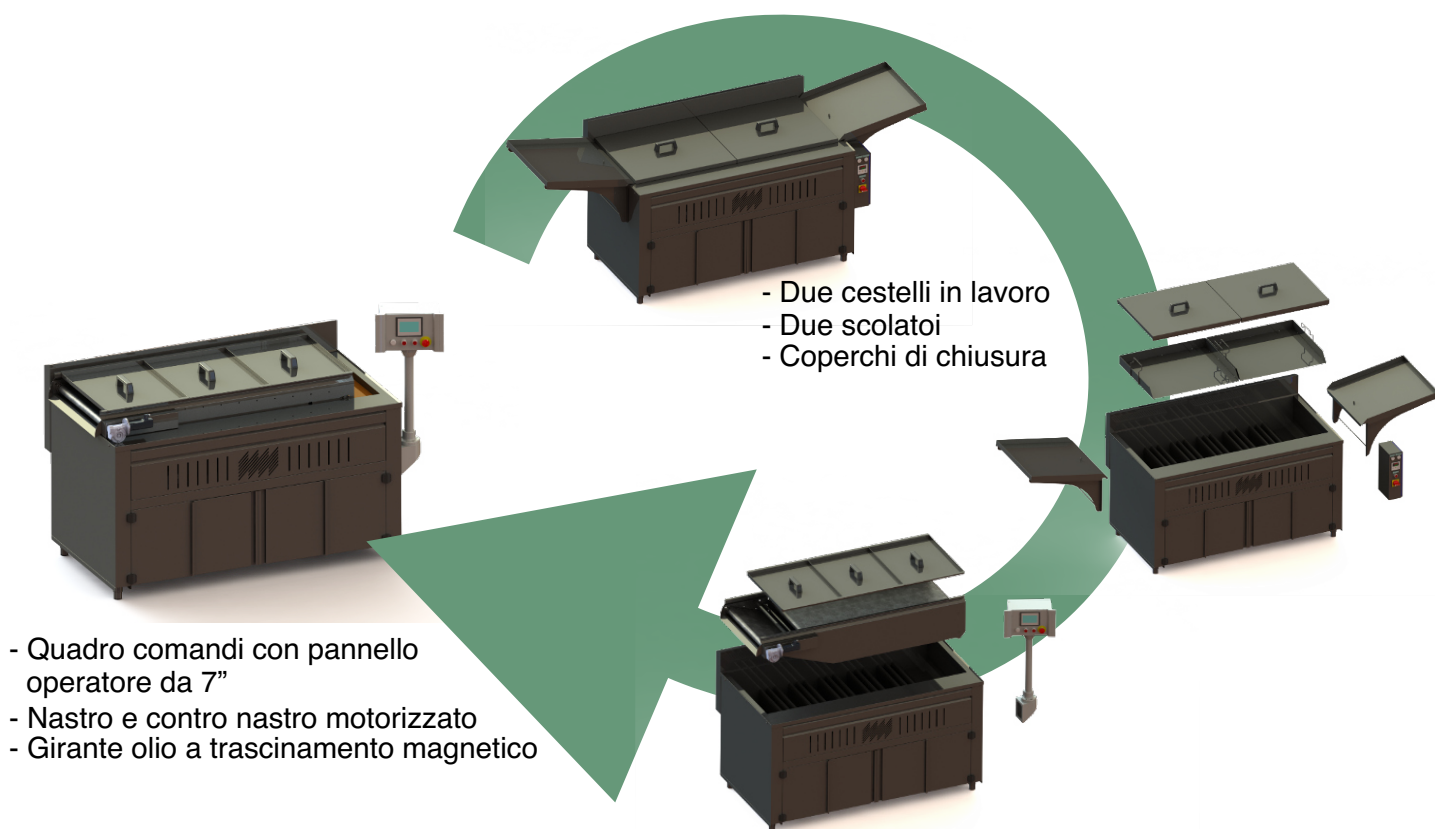


# PRODUTTIVITÀ

Patate surgelate	Gastronomia	Pasticceria	Krapfen
			
Circa 60-70 Kg/h	Circa 70-80 Kg/h	Circa 90 Kg/h	Circa 650 Pz/h

Nb: la produttività può variare in base al tipo di prodotto, alla sua temperatura e al tipo di impasto.

## DA CESTELLO A NASTRO E VICEVERSA

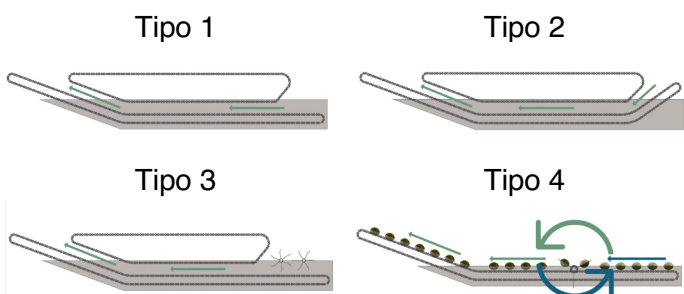


The diagram illustrates the machine's ability to switch between basket and conveyor modes. It features four views of the machine: a full view on the left, a top-down view of the basket mode at the top, a side view of the conveyor mode on the right, and a front view of the conveyor mode at the bottom. A large green arrow points from the basket mode towards the conveyor mode.

- Due cestelli in lavoro
- Due scolatoi
- Coperchi di chiusura

- Quadro comandi con pannello operatore da 7"
- Nastro e contro nastro motorizzato
- Girante olio a trascinamento magnetico

## NASTRI COMPATIBILI



MODELLO	Descrizione
Tipo 1	Nastro e contro nastro con salto
Tipo 2	Nastro e contro nastro senza salto
Tipo 3	Nastro e contro nastro con palette
Tipo 4	Nastro con sistema di ribaltamento

**Veneto Macchine S.r.l**

Via Vittorio Emanuele II n°148 - 35018 - San Martino di Lupari (PD)  
 Tel +39 049 9462194 - Web Site: [www.venetomacchine.com](http://www.venetomacchine.com) - Email: [info@venetomacchine.com](mailto:info@venetomacchine.com)  
 C.F./P.IVA 05612930288 - REA PD: 479620 - Cap.Soc. 50.000 euro i.v.





## ACCESSORI COMPATIBILI



MODELLO	Descrizione
Dante vettore	Dosatrice - colatrice universale
A-NP	Nastro di alimentazione - pastellatura
A-VP	Vasca di recupero sfrido - pastella
Inn-Link	Connessione in rete e teleassistenza