

Friggitrice industriale semiautomatica - Elettrica



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 **20% di energia** nella fase di preriscaldamento.

MODELLO	Semiautomatica - E
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 140 L
Tempo di riscaldamento	Circa 25 min
Sistema di riscaldamento	Elettrico
Resistenze	45 Kw
Alimentazione	400 Vac 3Ph + gnd
Materiale	Acciaio - AISI 304
Nastri compatibili	Tipo: 1 - 2 - 3 - 4

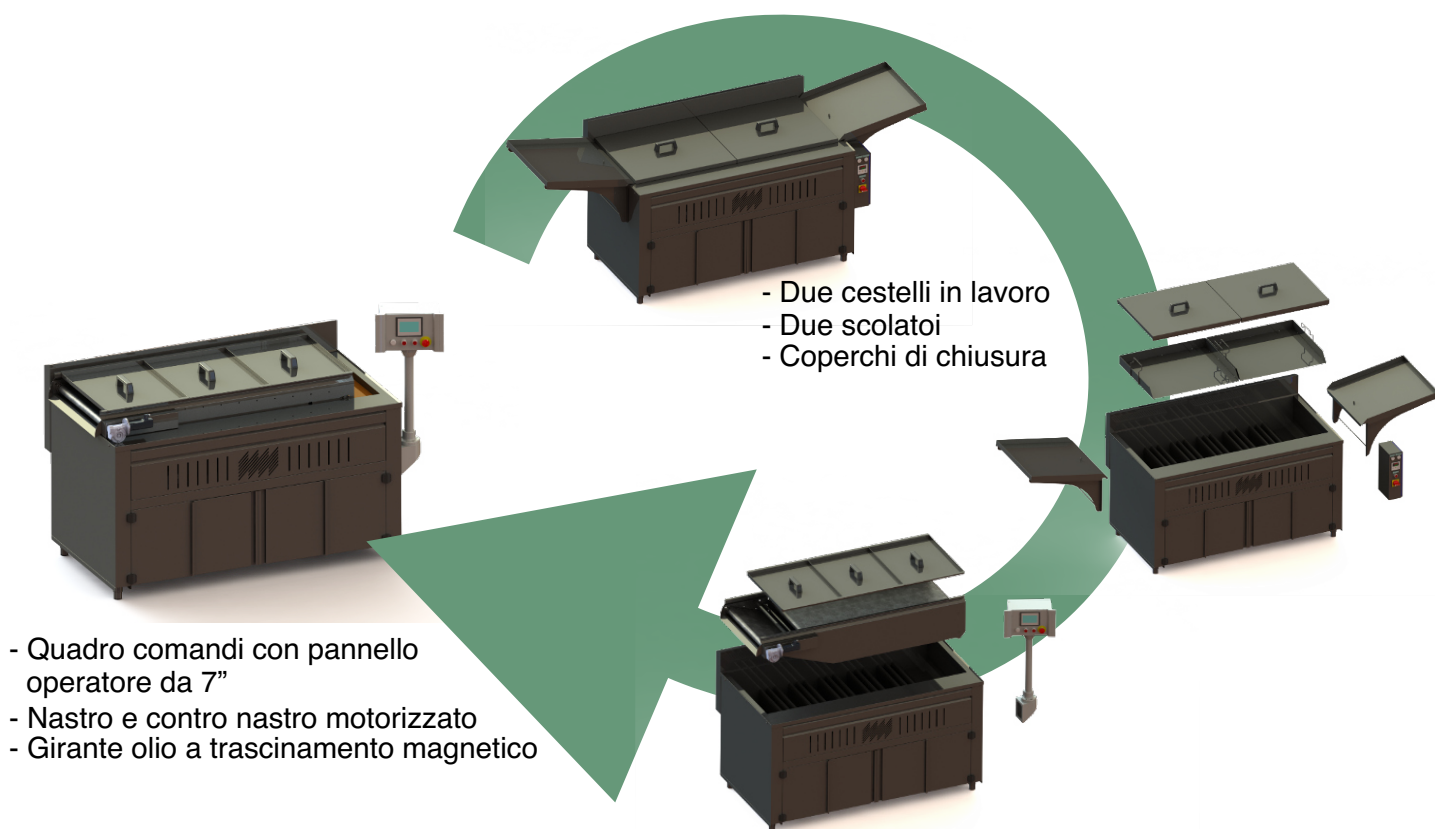


PRODUTTIVITÀ

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

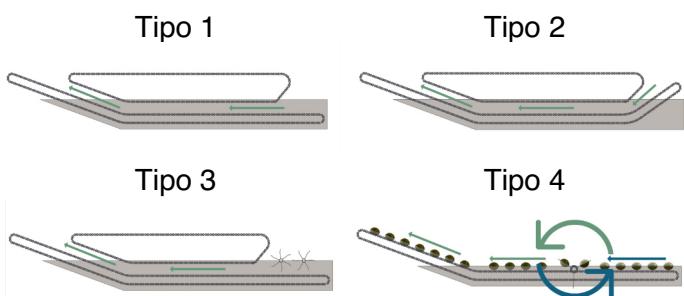


The diagram illustrates the machine's ability to switch between basket and conveyor modes. A large green arrow points from the basket mode (top) to the conveyor mode (bottom). The basket mode features two baskets and two graters. The conveyor mode features a motorized belt and a magnetic oil roller.

- 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 - Email: 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

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 - Email: info@venetomacchine.com
 C.F./P.IVA 05612930288 - REA PD: 479620 - Cap.Soc. 50.000 euro i.v.