



**Linee Automatiche
di Frittura e
Bollitura**
dal 1981

più di 30 anni d'esperienza








FRIGGITRICE INDUSTRIALE ELETTRICA MODELLI: 154-ELE/156-ELE



CARATTERISTICHE:

- La friggitrice industriale per grandi produzioni con dimensioni di ingombro contenute;
- Scambio termico eccezionale, su grande superficie per soddisfare qualsiasi esigenza;
- Temperatura regolata elettronicamente;
- Ridotto deterioramento dell'olio;
- Facile pulizia: quadri elettrici ed eventuali nastri removibili semplicemente per poter lavare il tutto sotto getti d'acqua;
- Con gli appositi nastri può diventare un minitunnel per pasticceria e gastronomia.

PRODUZIONI:

					
Modello	Patate	Arachidi	Gastronomia	Dolci	Pellets
154Ele 13.5kw	20kg/h	30 kg/h	12 kg/h	15 kg/h	15 kg/h
154Ele 22.5kw	40kg/h	60 kg/h	25 kg/h	30 kg/h	30 kg/h
156Ele 22.5kw	40kg/h	60 kg/h	25 kg/h	30 kg/h	30 kg/h
156Ele 37.5kw	60kg/h	90 kg/h	37 kg/h	45 kg/h	45 kg/h

CARATTERISTICHE TECNICHE:

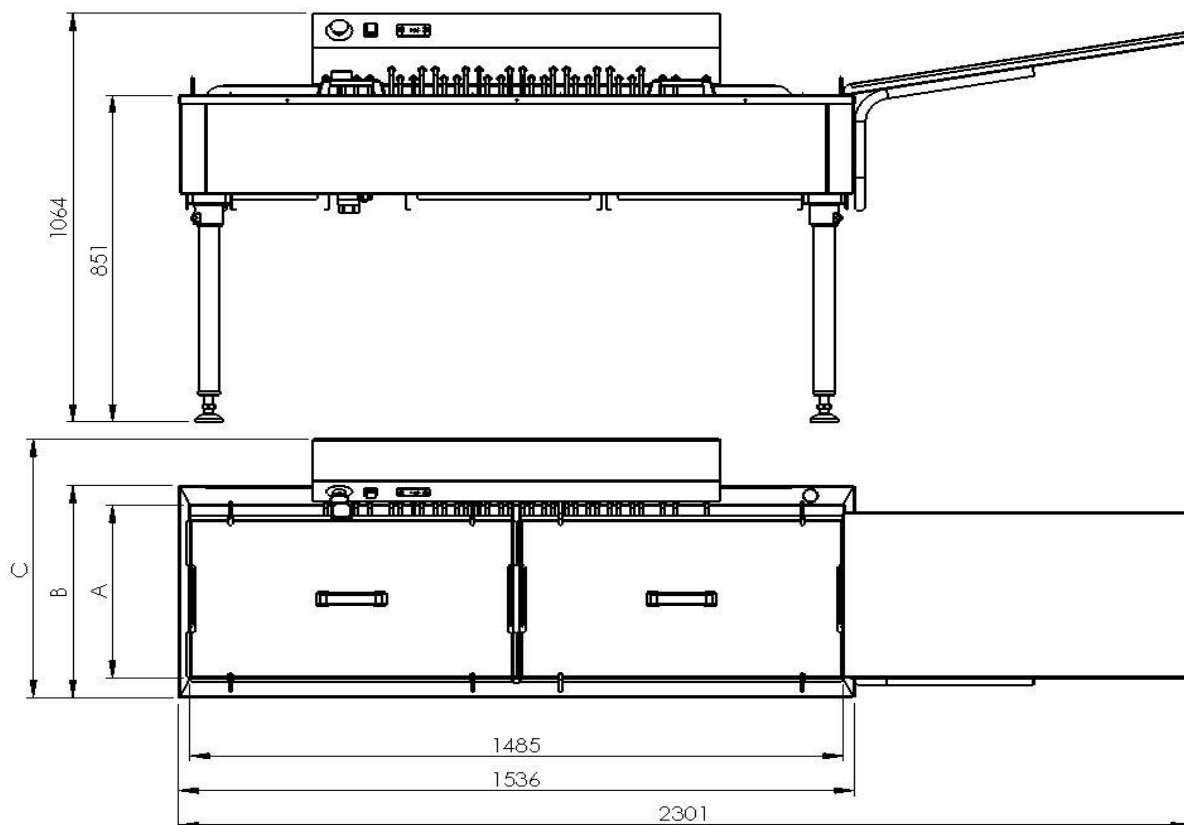
- Potenza elettrica installata 13,5/37.5 kW, 220/380V trifase;
- Resistenze comandate da termostato elettronico;
- Scolatoio agganciabile sui entrambi i lati;
- In dotazione n°3 cestelli;
- Pratici portacoperchi posti sotto la vasca;
- Pozzetto per il rabbocco dell'olio;
- Termostato di emergenza;
- Quadro elettrico smontabile (comprensivo di resistenze);
- Parti smontabili per un'eventuale manutenzione a distanza;
- Costruzione in acciaio inox AISI 304;
- Marchiatura CE.



DIMENSIONI:

	<u>154 Ele</u>	<u>156 Ele</u>
○ Capienza d'olio	110 litri	165 litri
○ Misure vasca di frittura	148x45 cm	148x65 cm
○ Misure di ingombro	154x68 cm	154x88 cm
○ Misure di ingombro con scolatoio	230x68 cm	230x88 cm
○ Misure cestelli	71x40 cm	71x60 cm

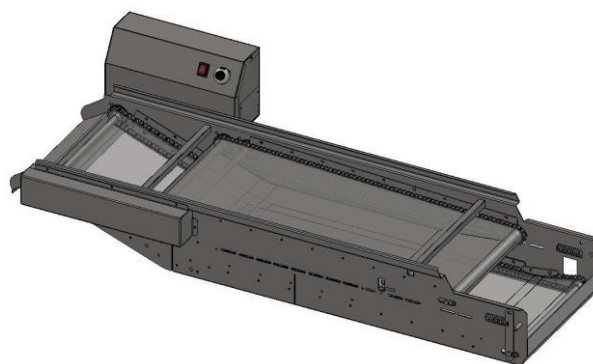
	154-Ele	156-Ele
A	450	450
B	551	751
C	675	875



ACCESSORI PER TRASFORMAZIONE IN MINITUNNEL

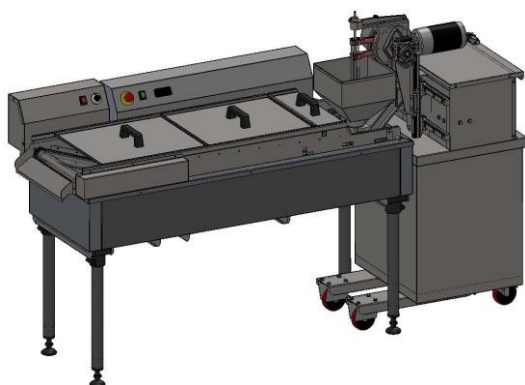
I nastri trasformano le friggitrici 156/156Ele in minitunnel.

Il "Nastro G" è espressamente studiato per trasformare le friggitrici 154/156Ele in una automatica per produzioni in continuo di gastronomia (patate, pesce, olive ascolane, polpette, prodotti di carnevale, ecc.).



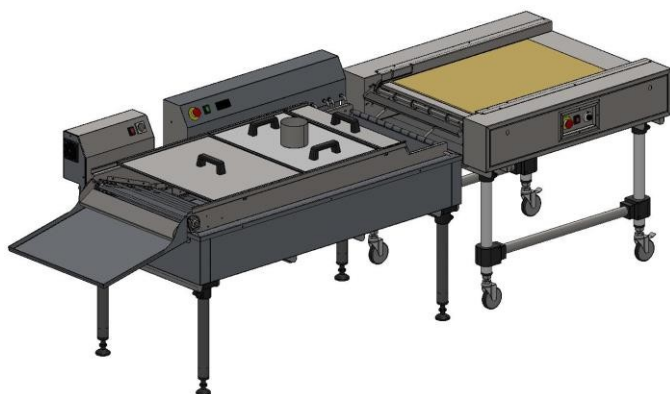
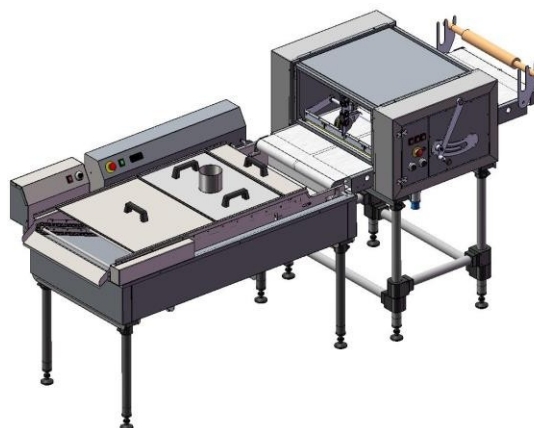
Il "Nastro K" è espressamente studiato per trasformare le friggitrici 154/156Ele in una automatica per produzioni in continuo di prodotti lievitati come Donuts e Krapfen.

ACCESSORI PER CARICAMENTO AUTOMATICO DEL PRODOTTO



La "Dosatrice automatica" si può abbinare sia al "nastro K" che al "nastro G" permette di scaricare direttamente sulla friggitrice frittelle e ciambelle di diverse forme e dimensioni. Può essere collegata alla friggitrice per lo scarico sincronizzato del prodotto.

Il "Calibratore e taglio" porta la sfoglia di pasta allo spessore desiderato e lo taglia in rettangoli di dimensioni regolabili.



Il "Caricamento a teli" permette di scaricare direttamente, e in sincronismo, sulla friggitrice i krapfen o le ciambelle disposte sugli appositi teli per la lievitazione.