

FRAYMAX -4000

FREIDOR CONTINUO PARA LÍNEA DE EMPANADAS



La línea de freidoras continuas **FRAYMAX** es una de las mejores alternativas para el proceso continuo de fritura de empanadas. El modelo Frymax-4000 se llena con 260 litros de aceite y permite frituras de hasta de 400Kg/hora (4000 empanadas por hora). Su sistema único de barrido y recolección de boronas contribuye a la durabilidad y rendimiento del aceite.

Por otra parte, su sistema de control de alto y bajo fuego, garantiza uniformidad y precisión en la temperatura del aceite durante todo el proceso (+/- 5°C). Garantiza que el aceite no se queme o sobrecaliente cuando no tiene producto, a la vez que responde eficazmente cuando recibe carga, manteniendo la temperatura de fritura en el punto deseado. Su diseño y desarrollo de alta eficiencia mediante tubo de inmersión de tres pasos, contribuye significativamente al ahorro de combustible (GN o GLP) y un mejor aprovechamiento de energía. Incorpora un sistema Electro-mecánico para elevación de la banda transportadora o conveyor, el cual facilita enormemente la limpieza y mantenimiento del equipo. Los materiales empleados en su construcción son de muy alta calidad y están diseñados para trabajo pesado. Su construcción cumple con las normas de seguridad para equipos de combustión y estándares internacionales para el manejo alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

450cm(L) X 82cm(W) X 190cm(H)

Peso:

620 Kg

Conexión eléctrica:

208VAC-3Ph - 60Hz

Consumo eléctrico:

2.4Kw

Conexión neumática:

n/a

Consumo neumático:

n/a

Especificaciones del quemador:

Cobustible: GN/GLP, capacidad del quemador hasta 450K Btu para tubo de inmersión 4"

Materiales de construcción:

Acero inoxidable 304 (cuerpo y estructuras cadenas, piñonería, malla transportadora)

Teflón (Bujes, aisladores)

Automatización y control - Diseño y construcción de máquinas
Carrera 8 No. 181A-52- Tel: (57) 314 362 6369, Bogotá - Colombia

www.amicon.com.co

e-mail: info@amicon.com.co