

Friggitrice industriale automatica



La friggitrice industriale **automatica**

è stata progettata seguendo le regole introdotte dal Toyotismo degli anni '60.

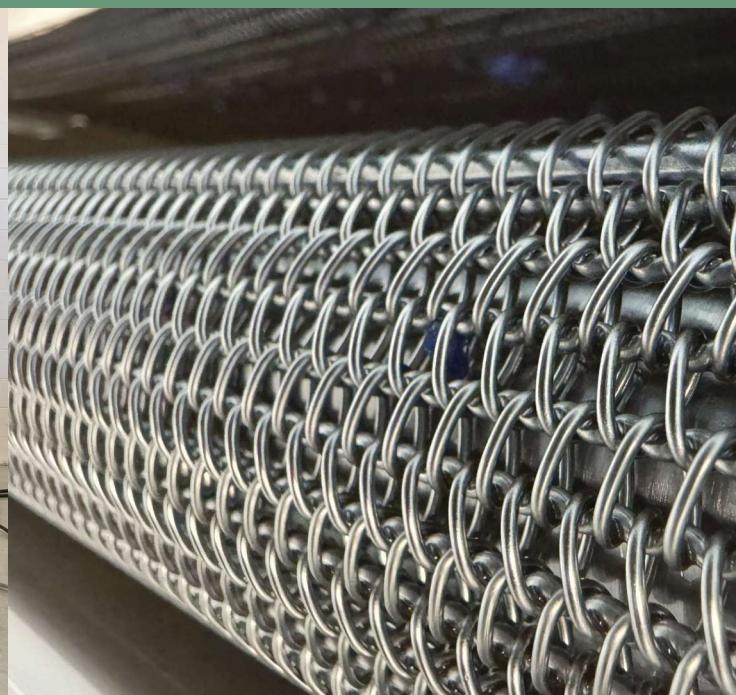
Abbiamo studiato un sistema innovativo, che permette all'olio di scaldarsi più in fretta.

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	Friggitrice automatica
Struttura	Modulare
Tipologia dei motori	Brushless IP69K - Inox
Vasca di frittura	Scarico automatico
Sensori di livello	A lamelle in acciaio inox
Tempo di riscaldamento	Circa 25 min
Sistema di riscaldamento	Gas, elettrico, diatermico
Sistema di sollevamento	Automatico
Alimentazione	400 Vac 3Ph + gnd
Materiale	Acciaio - AISI 304
Sistema di filtraggio	Automatico, a vuoto





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.