

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 |

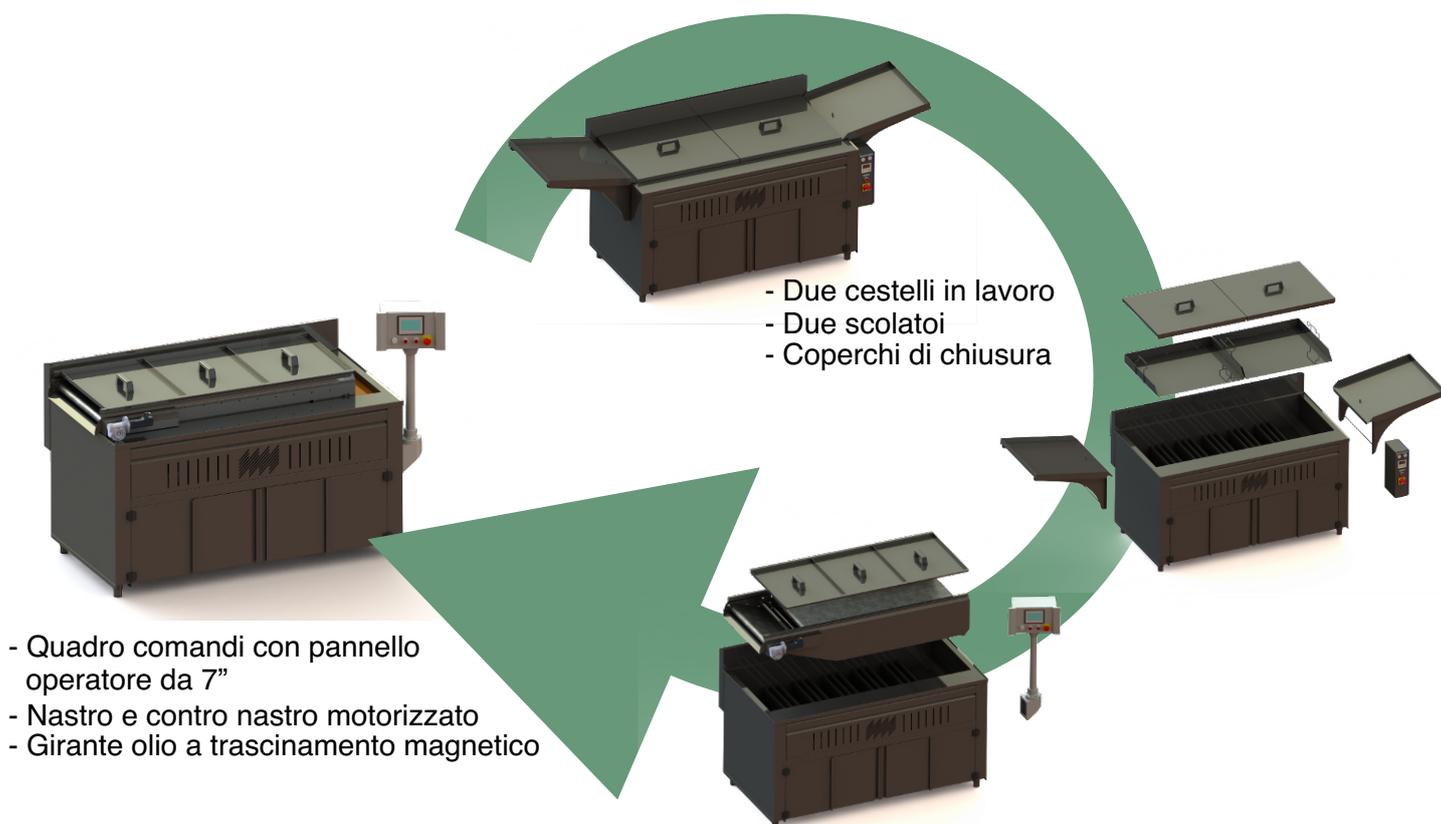


PRODUTTIVITÀ

| 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

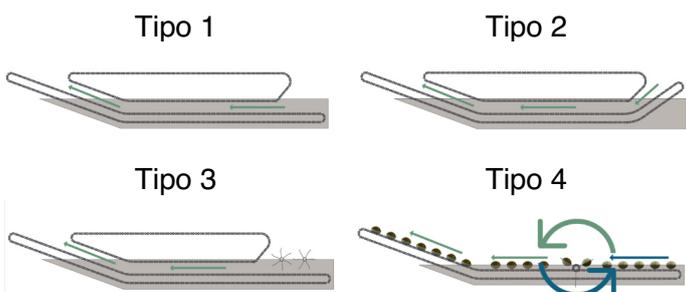


The diagram illustrates the machine's ability to switch between basket and conveyor modes. It features four views of the machine: a full view on the left, a top-down view at the top, a side view with the conveyor belt extended on the right, and a front view with the conveyor belt retracted at the bottom. 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 - 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.