

## Freidoras automaticas sistema aceite y agua

Línea Europa XXI

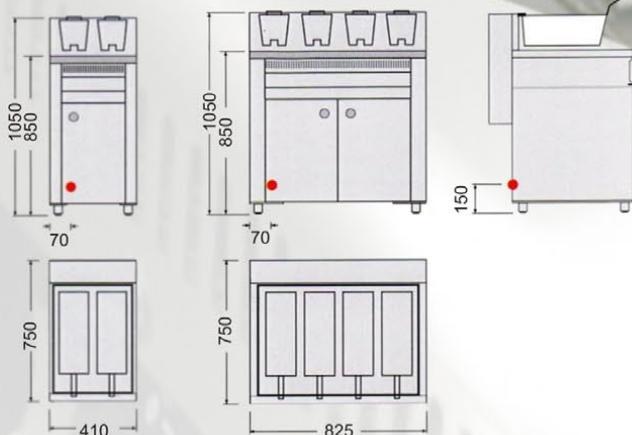
- Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad
- Recipiente interior y marco superior en acero inoxidable 304/ 18-8.
- Termostato autogenerado para control de la temperatura, con válvula de seguridad.
- Amplia zona de expansión para disminuir riesgo de derrame del aceite.
- Llave esférica de gran caudal para el desagote.
- Provisto de 2 (F 40) y 4 (F 85) canastos de 160x310x135mm c/u.



MODELO 40



MODELO 85



Medidas en mm

● GAS (R1/2")

	GAS NATURAL		GAS ENVASADO			
	POTENCIA Cal/h	CONSUMO Kw/h	POTENCIA M <sup>3</sup> /h	POTENCIA Cal/h	CONSUMO Kw/h	CONSUMO Kg/h
40	20000	23,26	2,47	11040	12,84	1,00
85	35000	40,70	4,32	19320	22,47	1,76

- Los desprendimientos de alimentos e impurezas, al acumularse en el fondo de los recipientes convencionales de fritura, donde quedan sometidos a la zona de máxima temperatura, son la causa principal de contaminación del aceite.
- Con el sistema de calefacción intermedia con zona fría de agua desaparece ese inconveniente ya que dichos desprendimientos e impurezas se depositan en el agua fría, siendo evacuados fácilmente al desagotarla.
- De esta forma se pueden freír distintos alimentos sin transferencia de sabores ni olores preservando las cualidades del aceite por largo tiempo.

