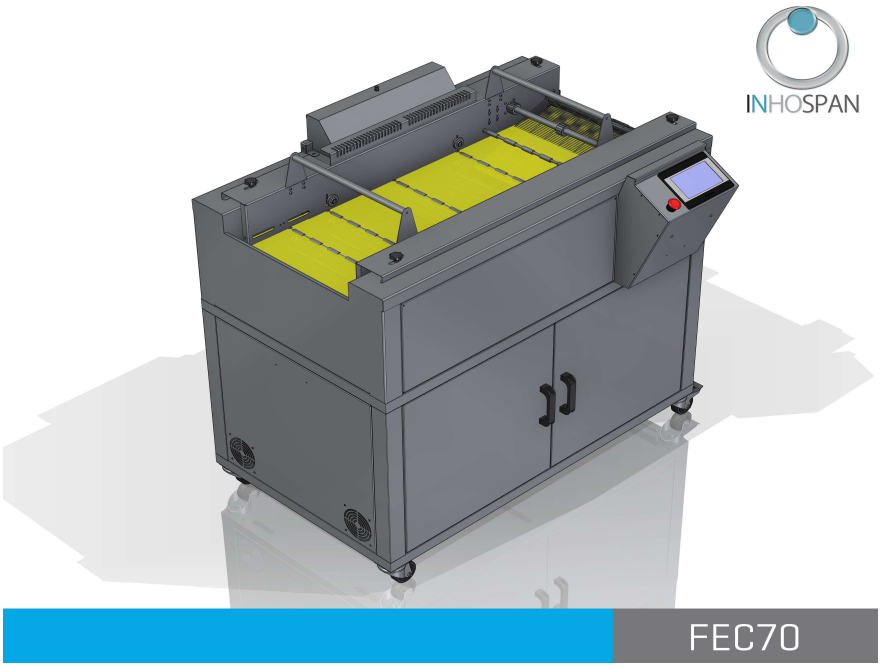
# FICHA TÉCNICA

## FREIDORA EN CONTINUO

## FEC70

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta freidora en cadena está ideada para prefitos, patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, bolitas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacobo..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... frutos secos: caca-huetes, almendras, anacardos... Incluso para cocciones de pasta.

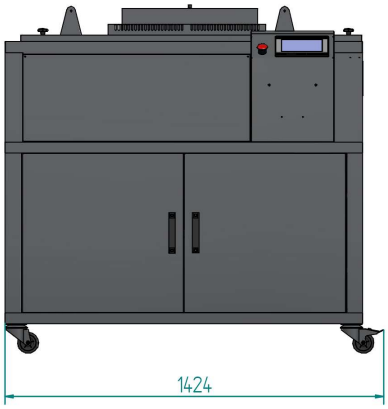



## CARACTERISTICAS TÉCNICAS:

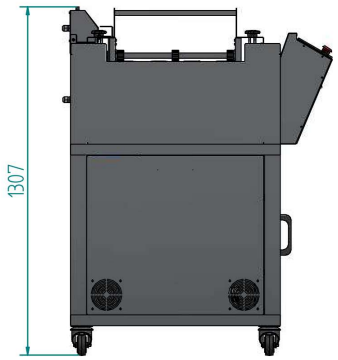
- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la cocción ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite una fritura o cocción homogénea, con una menor absorción de aceite a un coste más reducido gracias a la reutilización y filtrado del aceite. Gracias a esto el aceite es más duradero y de mayor calidad.
- Disponibilidad de incluir campana de extracción en la propia freidora.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Sistema de filtrado de aceite mediante bomba re-circulatoria hacia depósito.
- Control digital de temperatura.
- Construida en AISI304.
- Cuba revestida con aislamiento especial para optimizar el rendimiento de la temperatura.
- Incorpora bomba para el llenado de la cuba.
- Termostato de seguridad rearmable con testigo.
- Cuadro eléctrico aislado y estanco. Ubicado en armario inferior.
- Cabezales de resistencias abatibles para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Grifo desagüe de 2".
- Tensores en cadenas transportadoras.

**MODELO:** FEC70
**DIMENSIONES:** ANCHO 806mm. / ALTO 1255 mm. / LARGO 1350 mm.
**POTENCIA RESISTENCIAS:** 15 KW.
**POTENCIA MOTOR CADENA:** 1,1 KW.
**POTENCIA MOTOR BOMBA:** 1 KW.
**POTENCIA TOTAL:** 15 KW
**TENSION:** 230/400V.
**PRODUCCIÓN:** 75/180 Kg/H.*

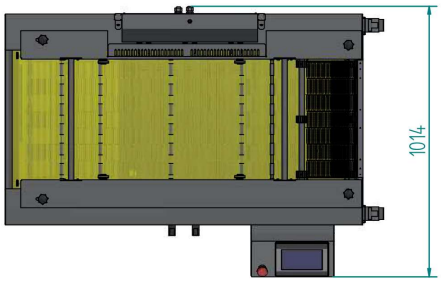
# DIMENSIONES



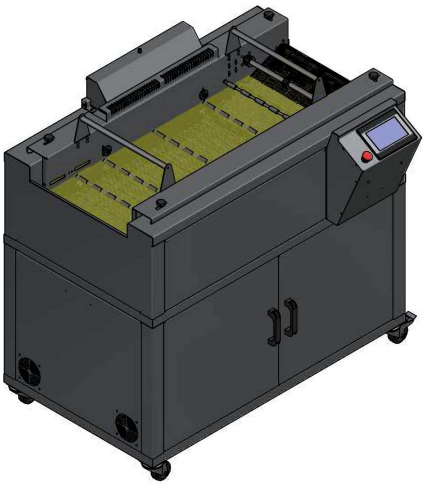

VISTA FRONTAL




VISTA LATERAL




VISTA PLANTA



VISTA LATERAL

**PESO APROX. 407 Kg.**
**CONEXIÓN ELECTRICA: 230/400V**

**La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.**

**www.inhospan.com**

**V1,0 – 2021/04/13**

***Los ratios de producción puede depender considerablemente de la temperatura, el tamaño de las piezas o el tipo de alimento para freír.**