



CÓDIGO 60634

10 SLE

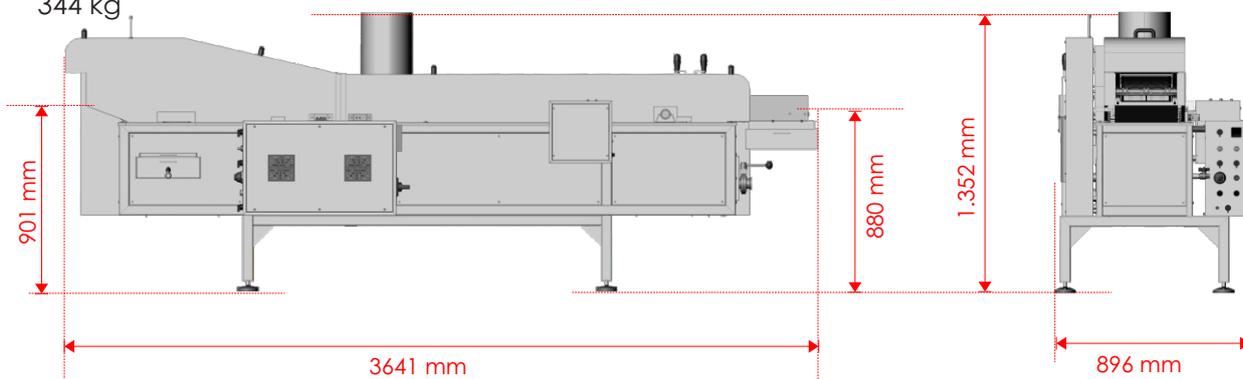
Descrição:

Segurança operacional, economia e alta qualidade são sinônimos dos Fritadores contínuos MCI. Fritura contínua de tomates ou salgados de 25 a 120g com temperatura e tempo de fritura controlados pela placa eletrônica.

Fritador F10 SLE, fritador elétrico de salgado com limpeza de fundo.

Utiliza ÓLEO VEGETAL ou GORDURA com capacidade produtiva de 300 kg de salgados frescos de 25g a 120g por hora

Peso líquido:
344 kg



Dados para transporte:

Altura: 1,55 m
 Largura: 1,19 m
 Comprimento: 3,88 m

Dados elétricos:

380 V TRIFÁSICO

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo
33,6 kW	55A	16 mm ²	2,5 mm ²	10 mm ²	não há**	Tripolar 63A

* O Fritador MCI deverá ser instalada com aterramento adequado conforme informação acima por um profissional capacitado e deverá estar pronto antes da visita técnica MCI.
 A falta de aterramento poderá causar danos elétricos e consequente perda de garantia MCI.

Potência:

33 kW
 Resistência dupla inox 304 tubular 11kW

Motorização:

Esteira principal - motor 46W
 Esteira de imersão - motor 46W (item adicional de compra)
 Esteira de limpeza de fundo - motor 46W

Tamanho de produtos:

Salgados de 15 a 180 g

Capacidade volumétrica :

165 litros

Dimensões para fritura:

Largura da esteira: 280 mm
 Abertura de entrada: 240 mm
 Abertura de saída: 245 mm

<p>Área útil de fritura</p>	<p>Largura 220 mm x comprimento 1780 mm</p>
<p>Capacidade produtiva</p>	<p>300 kg ou 10.000 unidades de 30g por hora de salgado fresco</p> <p>Poderá haver variação na capacidade produtiva , para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura, umidade da massa e formato do produto.</p> <p>Considerações importantes sobre produtividade:</p> <p>capacidade produtiva de fritura para salgados congelados é metade da capacidade produtiva dos salgados frescos, considerando 1 minuto e 30 segundos de fritura;</p> <p>na produção de kibe, a capacidade produtiva é de 25 a 30% menor.</p>
<p>Temperatura de trabalho:</p> <div data-bbox="300 853 475 965" style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;"> não ultrapassar 195 ° C. Perigo de combustão do óleo!! </div>	<p>A temperatura de fritura depende do produto, mas em geral é de 180°C, que é mantida pela placa eletrônica, mesmo quando não estiver fritando salgados</p> <p>** Se for abastecido com <u>salgados congelados</u>, a variação de temperatura será maior e a capacidade produtiva será menor.</p>
<p>Tempo de permanência do produto dentro do Fritador:</p>	<p>De 45 segundos a 3 minutos.</p>
<p>Coifa de exaustão:</p>	<p>Dispõe de coifa bipartida que facilita ser retirada após finalizado a fritura.</p>
<p>Painel elétrico:</p>	<p>Controle independente de tempo de fritura ou permanência do produto dentro do Fritador, através do controle da velocidades das esteiras.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: right;">Liga aquecimento <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: left;">Controle de temperatura <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: right;">Velocidade da esteira de transporte <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: left;">Velocidade da esteira de limpeza <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: right;">Velocidade da esteira TPS <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: left;">Liga espalhador <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: right;">Botão de emergência <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: left;">Botão de rearme <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: right;"> <li style="display: inline-block; width: 45%; text-align: left;">Controle abastecimento do óleo
	<p>Dispõe de elementos de segurança que atendem integralmente a Norma Regulamentadora de Segurança de Trabalho, NR12, contendo dispositivos para garantir a segurança do operador na prevenção de acidentes</p>