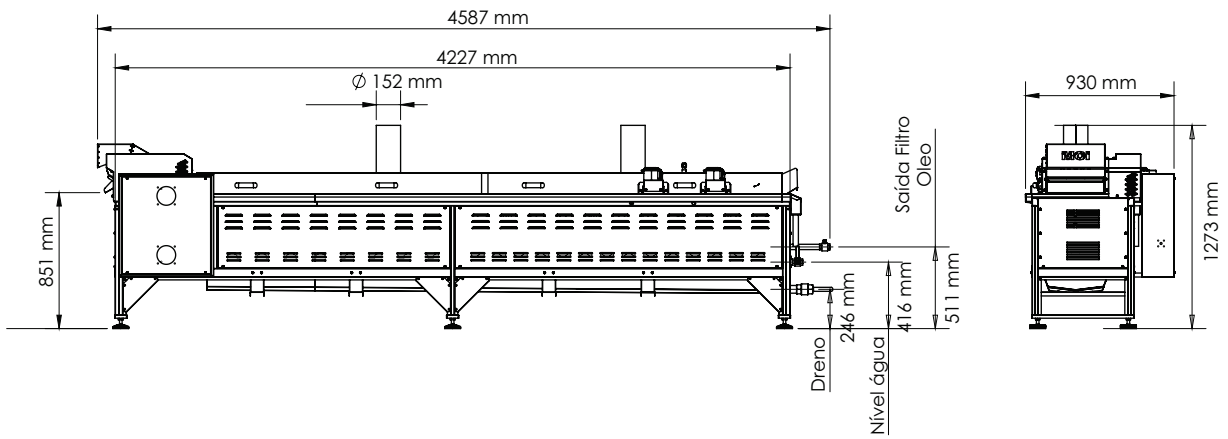
CNPJ: 49.563.117/0001-72
METALÚRGICA CONVENÇÃO DE ITU LTDA.
Telefones: (11) 4013-7223 AV. SETE QUEDAS, 1.028 - VILA PADRE BENTO | ITU/SP - BRASIL

FRITADOR ECONOMATIC 25SA

CÓDIGO 54604

Descrição:
Segurança operacional, economia e alta qualidade são sinônimos dos Fritadores contínuos MCI. Fritura contínua para salgados e doces com temperatura e tempo de fritura controlados pela placa eletrônica.
Fritador 25SA utiliza **ÓLEO VEGETAL** (exceto óleo de Palma) e **ÁGUA** (solução de salmoura), que funciona como um sistema de filtragem, onde as partículas são depositadas no fundo do cocho, proporcionando maior durabilidade ao óleo vegetal e maior qualidade do produto frito.
Drenagem independente do ÓLEO VEGETAL e da solução de salmoura, aumenta a vida útil do ÓLEO VEGETAL, a qualidade do produto final, garante a manutenção a SEGURANÇA OPERACIONAL e torna o processo mais econômico.
A frequência da drenagem da solução de salmoura com os resíduos, varia de acordo com o produto a ser frito, é importante na SEGURANÇA OPERACIONAL. O volume de resíduos de fritura deverá ser mantido o mais baixo possível para que não haja acidente operacional de queimaduras e explosões.
Não deve ser utilizado GORDURA animal ou vegetal e ÓLEO DE PALMA.



Dados para transporte:	A informar
Dados elétricos: **380 V** TRIFÁSICO	

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo
67,5 kW	108,2A	35 mm²	2,5 mm²	16 mm²	não há**	Tripolar 150A

* 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.
** Alimentação direta no painel (via conectores)

Potência:	67,5 kW (24 resistências de 2,8 kW)
Motorização:	0,37 kW (0,5 CV)
Tamanho de salgado:	Salgados de 8 a 180g

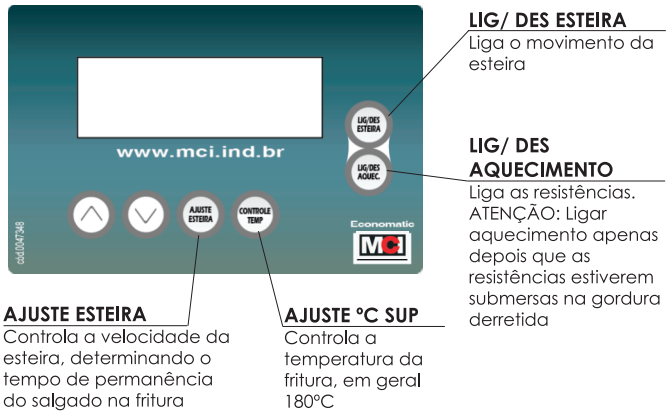
1 ANO de garantia | www.mci.com.br | A solução completa para o seu negócio!

Capacidade volumétrica :	545 litros de óleo 230 litros de água e 35 kg de sal grosso

Capacidade produtiva de fritura para salgados **frescos** de **500 kg/h** ou unitária de acordo com o peso do produto, considerando 1 minuto e 30 segundos de fritura.

UNIDADES*/ hora	25.000	**25.000**	11.000	8.333	6.250	4.166	3.333	2.777
Peso do produto	8 g	**30 g**	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g

Poderá haver variação na capacidade produtiva , para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura, umidade da massa e formato do produto.
Considerações importantes sobre produtividade:
• capacidade produtiva de fritura para salgados congelados é metade da capacidade produtiva dos salgados frescos, considerando 1 minuto e 30 segundos de fritura;
• na produção de kibe, a capacidade produtiva é de 25 a 30% menor
• na utilização de gás natural a capacidade produtiva é de 10 a 15% menor

Temperatura de trabalho:	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 ** Se for abastecido com salgados congelados, a variação de temperatura será maior e a capacidade produtiva será menor.
Tempo para aquecimento do óleo:	Aproximadamente de 20 minutos
Tempo de permanência do produto dentro do Fritador:	A forma construtiva do Fritador 25SA permite que o tempo de fritura seja de 1 minuto a 4 minutos
Dimensões para fritura:	Largura da esteira: 400 mm Abertura de entrada: 366 mm Abertura de saída: 358 mm
Painel elétrico:	
Conformidade NR12 SEGURANÇA NO TRABALHO	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

1 ANO de garantia | www.mci.com.br | A solução completa para o seu negócio!