



CÓDIGO 76000
01-0373-002

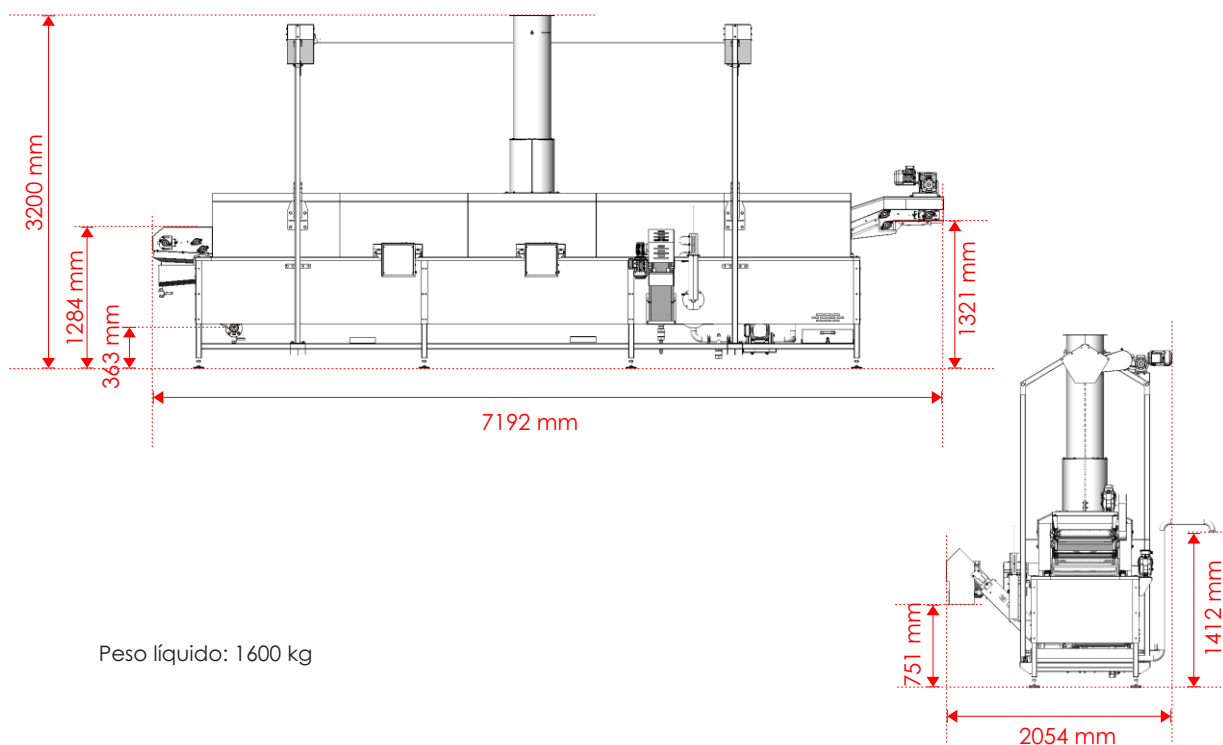
FRITADOR MULTIFRY F700 c/ LIMPEZA

Descrição:

Segurança operacional, economia e alta qualidade são sinônimos dos Fritadores contínuos MCI. Fritura contínua para salgados e petiscos com temperatura e tempo de fritura controlados pela placa eletrônica.

Fritador F700 utiliza ÓLEO VEGETAL ou GORDURA.

Frita produtos de 8g a 180g com capacidade produtiva de 700 kg de salgados frescos por hora (de até 30 gramas).



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
18 kW	50 A	35 mm ²	6 mm ²	16 mm ²	não há**	Tripolar 80 A

* 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:

18 kW

Tamanho de salgado:	Salgados de 8 a 180g
Capacidade volumétrica :	950 litros de óleo
Controle do nível de óleo:	Dispõe de um controlador de nível de óleo comandado por sensores eletromagnéticos
Área útil de fritura:	Largura 500 mm x comprimento 4300 mm
Capacidade produtiva:	Capacidade produtiva de fritura para salgados frescos de 700 kg/h, considerando 1 minuto e 30 segundos de fritura. 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 <u>salgados congelados</u>, a variação de temperatura será maior e a capacidade produtiva será menor.
Tempo de permanência do produto dentro do Fritador:	Velocidade linear das esteiras é de 1 metro/minuto
Recirculação do óleo:	A recirculação do óleo ou do líquido, durante o processo de limpeza, é feito através de uma bomba de engrenagem flangeada 1 1/2 polegadas
Consumo de gás:	Consumo máximo de 20 a 22kg/ hora de gás
Painel elétrico:	Painel de comando engloba as esteiras. Controle independente de tempo de fritura ou permanência do produto dentro do Fritador, através do controle da velocidade da esteira. Controle independente da temperatura de fritura.
	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