



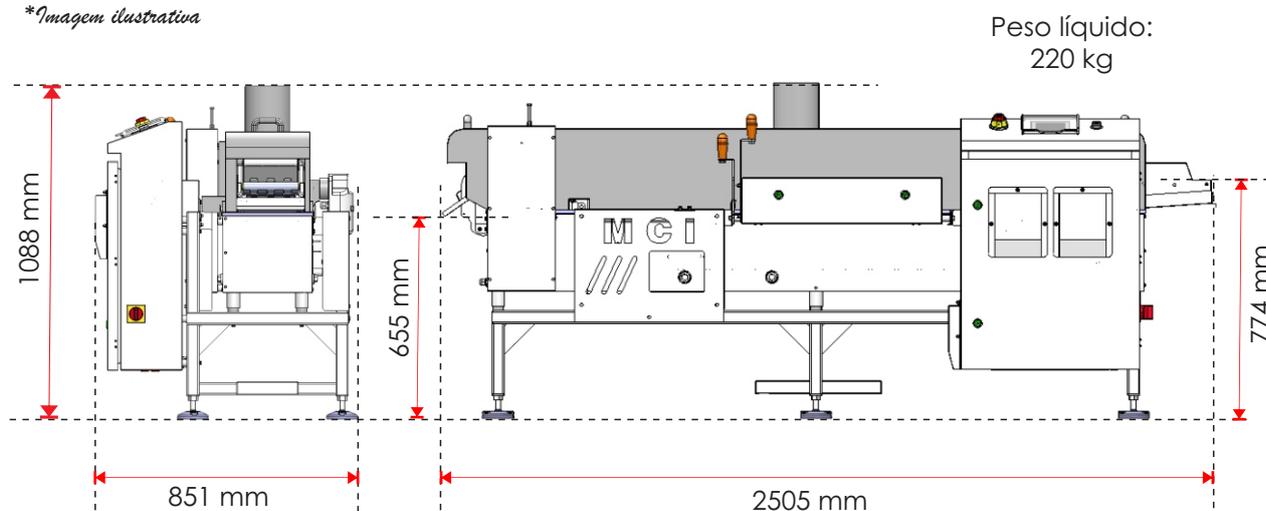
CÓDIGO 77387
(01-0419-003)

FRITADOR PA100E EXP.

Descrição:

Segurança operacional, economia e alta qualidade são sinônimos dos Fritadores contínuos MCI. Fritura contínua diversos tipos de produtos, desde salgados em geral, hambúrguer bovino, nuggets, vegetais, etc. Temperatura e tempo de fritura controlados na placa eletrônica.

**Imagem ilustrativa*



Potência	11,5 kW (duas resistências tubulares de 4 kW e uma de 3,5 kW)						
Motorização	<table border="1"> <tr> <td>SISTEMA DE LIMPEZA DE FUNDO</td> <td>60 W</td> </tr> <tr> <td>ESTEIRA DE IMERSÃO</td> <td>60 W</td> </tr> <tr> <td>ESTEIRA DE TRANSPORTE</td> <td>60 W</td> </tr> </table>	SISTEMA DE LIMPEZA DE FUNDO	60 W	ESTEIRA DE IMERSÃO	60 W	ESTEIRA DE TRANSPORTE	60 W
SISTEMA DE LIMPEZA DE FUNDO	60 W						
ESTEIRA DE IMERSÃO	60 W						
ESTEIRA DE TRANSPORTE	60 W						
Capacidade produtiva	<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. Considerações importantes sobre produtividade:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 						
Capacidade volumétrica	50 litros de óleo vegetal. Usar óleo ou gordura líquida						

Dados elétricos:	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio Terra	Disjuntor exclusivo
<p>220V/ 240 V TRIFÁSICO</p>	14,5 kW	38 A	16 mm ²	6 mm ²	Tripolar 50A
Tempo de permanência do produto dentro do fritador	A forma construtiva do fritador permite que o tempo de fritura seja de 45 segundos a 4 minutos				
Temperatura de trabalho	<p>A temperatura de fritura depende do produto, mas em geral é de 180°C, que é mantida pelo controlador de temperatura mesmo quando não estiver fritando salgados.</p> <p>** Se for abastecido com produtos congelados, a variação de temperatura será maior e a capacidade produtiva será menor</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>não ultrapassar 185 ° C. Perigo de combustão do óleo!!</p> </div>				
Esteiras	<p>Esteira de imersão: tipo cobrideira fabricada em aço inox, fio de 0.062" largura 6,8"</p> <p>Esteira de transporte: tipo cobrideira fabricada em aço inox, fio de 0.062" largura 7"</p>				
Sistema de filtragem Filtro para Fritador PA100 (exp.) (periférico)	<p>O filtro é do modelo "bag", que permite uma <u>filtragem contínua</u> do óleo durante a operação.</p> <p>Com o sistema de duplo cesto, o operador pode alterar a circulação de um lado para o outro, permitindo a limpeza do cesto sem a necessidade de desligar o sistema de aquecimento.</p> <p>Filtro tipo cesto duplex de conexões de entrada e saída 1" BSP inox 304.</p> <p>Cesto em chapa perfurada em tela metálica 100 micra - inox 304</p>				
Sistema de aquecimento	<p>O óleo é aquecido por um conjunto de 3 resistências elétricas e controlado por uma placa eletrônica.</p> <p>O conjunto de resistência são basculantes, facilitando o processo de limpeza.</p>				
Sistema de limpeza de fundo	<p>O fritador também possui um sistema de limpeza de fundo com uma saída frontal para resíduos. Estes resíduos são despejados em um carrinho com rodízios, facilitando o processo de movimentação e limpeza</p>				
	<p>Em conformidade com a Norma Regulamentadora de Segurança de Trabalho, NR12.</p> <p>Este equipamento possui a classificação IP65 de proteção, corresponde a um produto que é completamente à prova de poeira e protegido contra jatos de água.</p>				