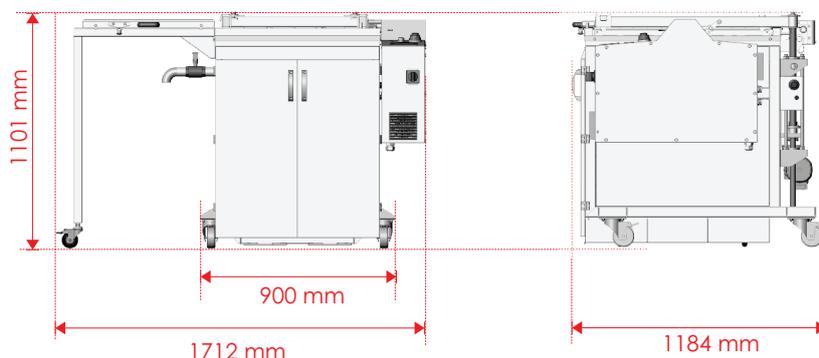


FRITADOR DONUTS DFB 30

CÓDIGO 65952

Descrição:

Segurança operacional, economia e alta qualidade são sinônimos dos Fritadores MCI. Fritura por batelada de DONUTS com temperatura e tempo de fritura controlados pela placa eletrônica. Os donuts são fácil e suavemente virados de um lado para outro durante a fritura e o conjunto dos cestos são articulados de forma segura para dentro e para fora do cocho de fritura. **Fritador donuts DFB 30**, utiliza ÓLEO VEGETAL ou GORDURA com capacidade produtiva de 600 unidades por hora



Peso líquido:
275 kg

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 exclusiv
	7,3 kW	18 A	6 mm ²	6 mm ²	6 mm ²	steck vermelho 3P+T+N 32A	Tripolar 32A
	* 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:	6.000 W para o processo de fritura Resistência tripla de 2.000 W cada, trabalho em imersão						
Motorização:	esteira de tombamento - motor 46W movimentação do cesto - 1/3 CV 4 polos						
Tamanho de produtos:	Donuts de 60 a 80 g						
Capacidade volumétrica :	27 litros						
Área útil para fritura:	cocho de fritura: largura 530 mm x comprimento 750 mm x profundidade 140 mm						

Capacidade produtiva	600 kg por hora, considerando 2 minutos todo o processo 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.
Estufa de crescimento de produtos:	Dispõe de um carrinho com o empilhamento para 8 bandejas, com capacidade estimada em 240 donuts. Com rodízios giratórios, pode ser movimentado para dentro e para fora da estufa, localizada embaixo do fritador. Dispõe de uma resistência elétrica de 1.000 W, que aquece a água para a produção de vapor d'água. Para alimentar o fritador com produtos, a bandeja da estufa é acoplada ao fritador e descarregada com uma simples virada manual do dispositivo.
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
Tempo de permanência do produto dentro do Fritador:	Possibilidade de programação de até 4 tempos de fritura (de 0 a 5 minutos cada). Cada tempo corresponde a um tombamento do produto durante a fritura, conferindo produtos mais padronizados.
Item opcional de compra:	Sistema de filtragem da gordura pode ser acoplado diretamente no Fritador FBD30 de forma fácil e segura. A limpeza diária prolonga a vida útil da gordura. É econômico e melhora a qualidade do produto final.
Painel elétrico:	Controle independente do tempo de fritura ou permanência do produto dentro do Fritador, com programação individual de cada tempo, para que ambos os lados sejam dourados da mesma forma.