

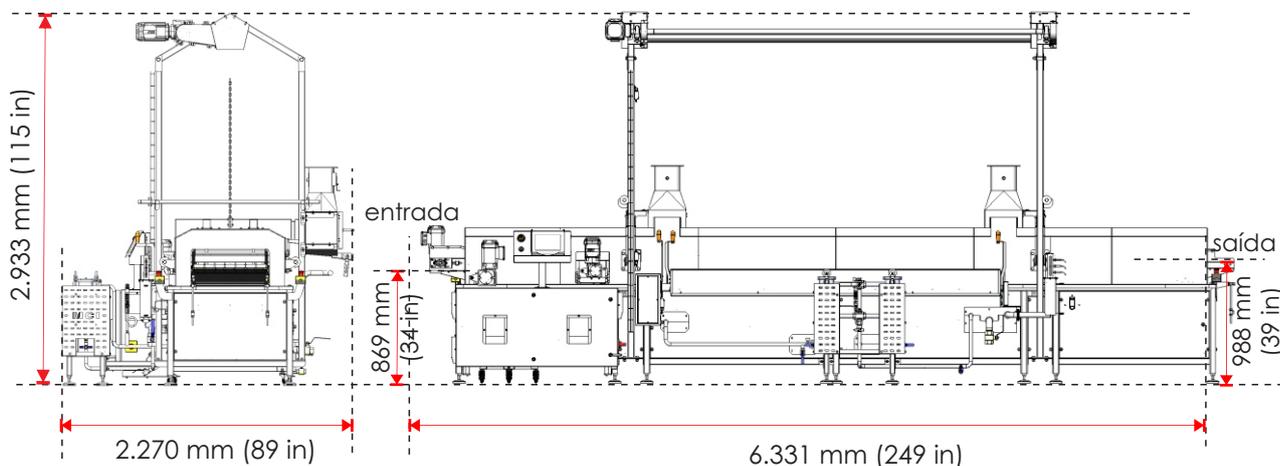
**CÓDIGO 72083**  
(01-0452-003)

**FRITADOR**  
**PA500 E/ 3200**

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.

*\*Imagem ilustrativa*

Peso líquido:  
 1.450 kg  
 (3,197 lb)



Dados para transporte

Peso bruto aproximado: 1.617 kg

Dados elétricos

**380V**

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio Terra	Bitola fio neutro	Disjuntivo exclusivo
84,5 kW	128 A	70 mm <sup>2</sup>	16 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>	150 A

O Fritador MCI deverá ser instalado com aterramento que atenda às orientações da norma NBR 5410 - ABNT, Seção Aterramento, conforme informações 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

72 kW (12 nove resistências tubulares de 6 kW)

Motorização	SISTEMA DE LIMPEZA DE FUNDO	0,25 W
	ESTEIRA DE IMERSÃO	0,18 W
	ESTEIRA DE TRANSPORTE	0,25 W
	LEVANTAMENTO DE COIFA	0,75 W
Capacidade produtiva	Extensão de comprimento de 3.200 mm/ 126 in para 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: <ul style="list-style-type: none"><li>capacidade produtiva de fritura para salgados congelados é metade da capacidade produtiva dos salgados frescos, considerando 1 minuto e 30 segundos de fritura;</li><li>na produção de kibe, a capacidade produtiva é de 25 a 30% menor</li></ul>	
Capacidade volumétrica	520 litros de óleo vegetal. Usar óleo ou gordura líquida	
Temperatura de trabalho	A temperatura de fritura depende do produto, mas em geral é de 180°C/ 356°F, que é mantida pelo controlador de temperatura mesmo quando não estiver fritando salgados. ** Se for abastecido com produtos congelados, a variação de temperatura será maior e a capacidade produtiva será menor	
Tempo de permanência do produto dentro do fritador	Se a velocidade estiver configurado como 1 na IHM, o tempo de fritura será de 6 minutos, e se estiver em 99, o tempo de fritura será de 1 minuto.	
Esteiras	Esteira de imersão: tipo cobrideira fabricada em aço inox 304, largura 520 mm (20.47 in) A esteira de imersão tem regulagem de altura de 20 a 75 mm/ 0,79 a 2,96 in Esteira de transporte: tipo cobrideira fabricada em aço inox 304, largura 571 mm (22.48 in) Extensão de comprimento de 3.200 mm (126 in) para imersão, correspondendo a uma área de 1,76 m <sup>2</sup> (2,728 in <sup>2</sup> ) para imersão do produto.	
Sistema de filtragem	O filtro é do modelo "bag", que permite uma <u>filtragem contínua</u> do óleo durante a operação. 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. Filtro tipo cesto duplex de conexões de entrada e saída 1" BSP inox 304. Cesto em chapa perfurada em tela metálica 100 micra - inox 304	

não ultrapassar 185° C. Perigo de combustão do óleo!!

Sistema de levantamento da coifa e esteiras	O sistema de levantamento da coifa e das esteiras é automático, acionado por motoredutor, controlado via IHM do equipamento.
Sistema de aquecimento	O óleo é aquecido por um conjunto de 12 resistências elétricas e controlado por uma placa eletrônica. O conjunto de resistências são basculantes, facilitando o processo de limpeza.
Sistema de limpeza de fundo	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