

FRYMATIC

Freidora a ciclo continuo (doble banda)



FREIR A LO GRANDE YA NO ES UN PROBLEMA

La fritura de grandes cantidades de productos ha causado siempre numerosos problemas en las grandes cocinas: a las dificultades de producción se añaden el desaprovechamiento de materias primas y de mano de obra, con escasos resultados de calidad. La freidora a ciclo continuo Frymatic representa la respuesta más racional a estos problemas: permite freir perfectamente escalopes, patatas chips y bastoncillos, pescado, berenjenas, muslos pechugas de pollo, dulces y todo lo que requiere una fritura dorada, crujiente y económicamente conveniente.

Gracias a la particular construcción y sus dispositivos innovadores conceden las ventajas absolutamente exclusivas:

- Alta Productividad con impedimento contenido
- Mínimo empleo de mano de obra.
- Larga duración del aceite de fritura.
- Alta calidad y digeribilidad del producto.
- Gran facilidad de la limpieza de la máquina.

Además la habitual característica de toda máquina **Nilma**: costo de energía contenido, una construcción robusta enteramente en acero inox 18/10, una perfecta respuesta a la normativa, la más absoluta fiabilidad y seguridad de funcionamiento. Todas las cualidades que han hecho de la Frymatic una respuesta a las exigencias de calidad y economía de toda gran cocina.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



FRYMATIC

Freidora a ciclo continuo (doble banda)



Aceite siempre limpio

Accionando la bomba de circulación de aceite, incorporada en la Frymatic, dotado de filtro, el aceite utilizado, almacenado en la cuba de almacenado, viene automáticamente filtrado y enviado limpio a la cuba de filtrado.



Para cada uno su Frymatic

La frymatic puede ser adecuada técnicamente en función de la producción requerida y de la tipología del producto. Opcionalmente se fabrican freidoras eléctricas con cinta de 800 mm.



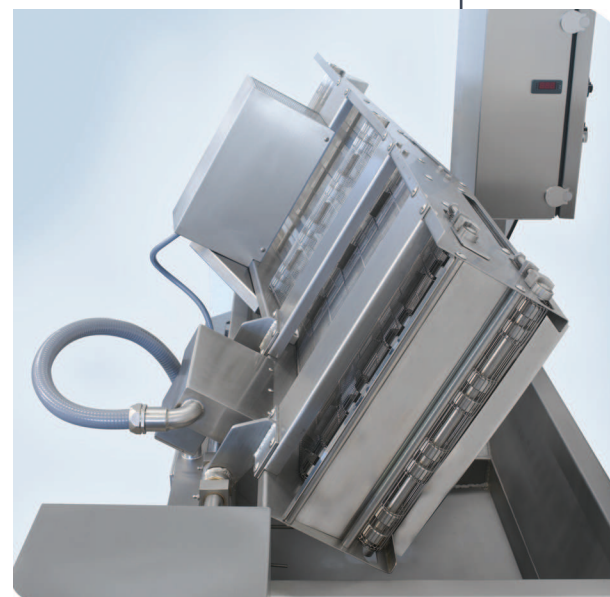
CARACTERÍSTICAS	CONSTRUCTIVAS	• Construcción en acero inox 18/10
		• Cintas de transporte y de inmersión de producto en red de acero inox 18/10
		• Velocidad regulable de las cintas en función del tipo de producto a freír
		• Cuba de fritura con "zona fría"
		• Tolva de carga producto extraíble para la limpieza
	FUNCIONALES	• Cuba de recogida de aceite, en acero inox 18/10, dotado de bomba de recirculación y filtro
		• Anchura cinta standard 450 mm
		• Altura de paso producto entre las cintas: 60 mm, Opcionalmente: 70 ó 80mm.
		• Cuadro de mando a baja tensión, dotado de interruptor general, regulador de velocidad cintas, piloto de temperatura alcanzada, termoreguladores digitales para la temperatura del aceite, pulsadores de la basculación de las cintas, selector transvase aceite, pulsador desbloqueo quemador (versión gas)
		• Dispositivo electrónico de fusión del aceite de fritura (solo para versiones eléctricas de 48 a 144 kW)
• Doble dispositivo de regulación independiente de la temperatura del aceite (solo para versiones gas de 60 kW y eléctricas de 48 a 144 kW)		
• Tiempo y temperatura de fritura regulables en función al tipo de alimentos a freír		
• Termostato de seguridad		
• Tapa de conducción de vapores de fritura (solo para versiones gas de 60 kW y eléctricas de 48 a 144 kW)		
• Termómetro electrónico digital para el control visual, desde la posición de carga, de la temperatura de aceite.		

Fácil de programar

Frymatic es fácilmente programable gracias a un cuadro de mandos de máxima simplicidad. Basta introducir sobre el termostato la temperatura ideal de fritura y seleccionar la velocidad de la cinta más apta para el producto para asegurar una fritura sana y apetitosa.

Máxima higiene

Una freidora a ciclo continuo debe de ahorrar tiempo en la producción. Sin embargo este ahorro, no tiene que ser frustrado por dificultosas operaciones de limpieza. Por esto Frymatic está dotado de una cuba de fritura con soldadura con ángulos redondeados, de una tolva de carga fácilmente extraíble y la posibilidad de bascular las cintas automáticamente, dejando la cuba de fritura completamente accesible.



Todo bajo control

A petición Frymatic puede ser predispueta para la conexión al software Nilma "Creative Control Machine Point" en grado de registrar las funciones (HACCP) temperatura/tiempo y de seleccionar la modalidad de funcionamiento en base al producto a freír. El CCMP ejecuta también el autodiagnos de funcionamiento de la máquina memorizando eventuales anomalías técnicas. Los datos de función recibidos se memorizan en los archivos apropiados sobre el PC.

ACCESORIOS

Carro recogida producto
en acero inox 18/10, dotado de tres cubetas GN 2/1, H 150 mm
Dimensiones 590x660x810 mm



Cinta de carga de producto móvil

en acero inox 18/10, dotado de cuadro de mando con pulsadores de marcha/paro y regulador de velocidad. Dimensiones 1500x650x1050 h.
Anchura cinta: 400 mm Conexión eléctrica: 0,07 kW - 230V50Hz 1 ph+T



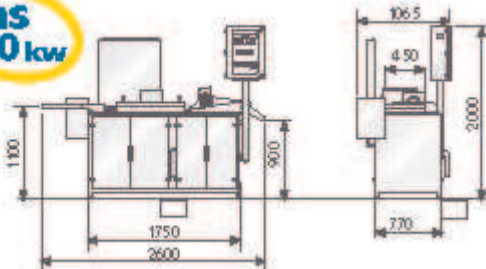
Opcional:
Cinta de carga con final móvil para entrada en freidoras especiales con boca de carga alargada en +300 mm.



DISEÑO TECNICO

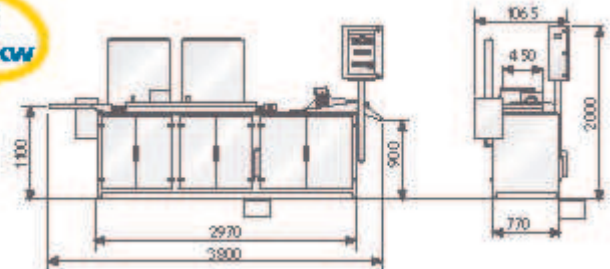
FRYMATIC

gas
30 kw



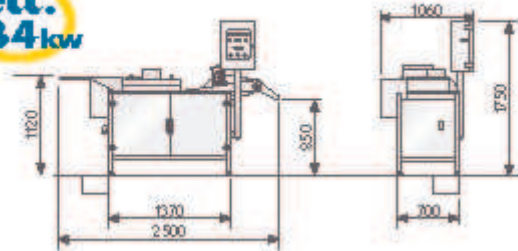
FRYMATIC

gas
60 kw



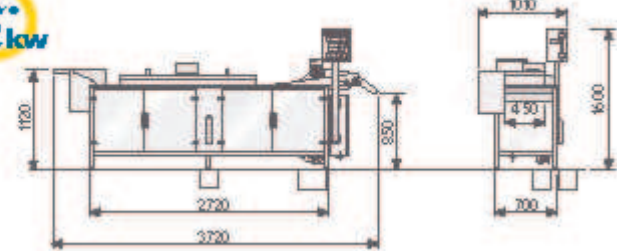
FRYMATIC

elett.
24/34 kw



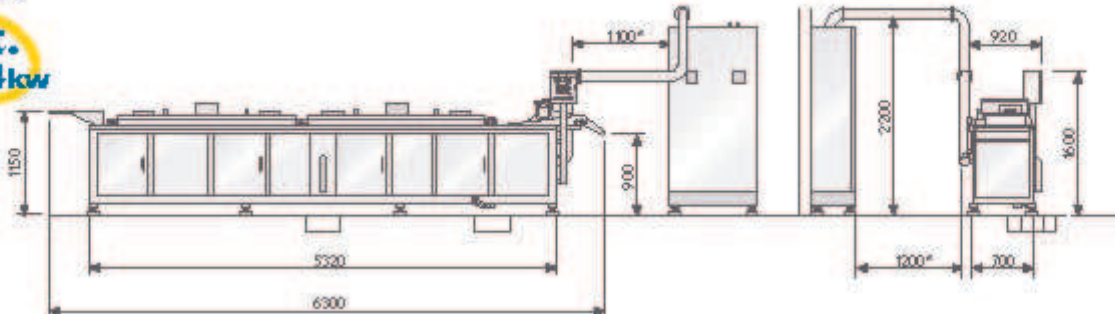
FRYMATIC

elett.
48/72 kw



FRYMATIC

elett.
120/144 kw



* Debe considerarse como dato mínimo variable según las exigencias

DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS	GAS		ELECTRICAS					
	30 Gas	60 Gas	24 Elec	34 Elec	48 Elec	72 Elec	120 Elec	144 Elec
Conexión eléctrica	230/400V 50Hz 3ph+N+T							
Potencia termica kW	30	60	24	34	48	72	120	144
Potencia eléctrica kW	1,5	1,5	25	35	49	73	121	145
Conexión gas ø	1/2"	1"	-	-	-	-	-	-
Capacidad cuba fritura lt	160	290	100	100	230	230	430	430
Producción horaria kg/h*	40	80	40	60	80	120	200	240

* La producción puede variar sensiblemente dependiendo de la temperatura, del peso o del producto a freír. Los datos de producción indicativos se entienden para productos, en la entrada de la freidora

Versiones:

Gas: con quemadores dotados de encendido electrónico y sonda de seguridad.

Cuba dotada de tubos calefactores

Eléctrica: dotadas con resistencias de acero inoxidable.

Opciones:

Encaje cinta de carga, con prolongación de la zona de carga y cinta de inmersión inclinada en la entrada.

Dirección de trabajo derecha izquierda.

Paletas de arrastre cinta inferior.



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.