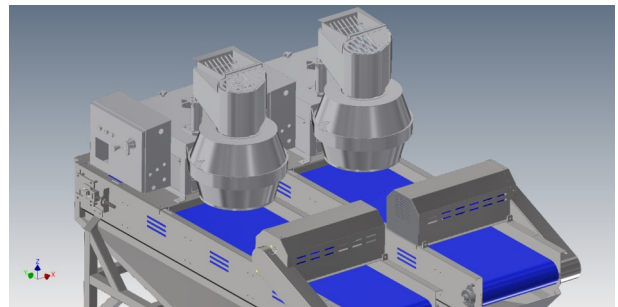


FREIDORA POR LOTES FFS CFS PARA PATATAS FRITAS



Fabcon Food Systems fabrica una gama de freidoras por lotes para patatas fritas artesanales hasta 300 kg/hora de producto acabado.

El consumo de gas de nuestras freidoras FFS CFS es alrededor del 70% de las máquinas competitivas con un aumento de capacidad del 30%.



Alimentación producto por cintas de alta velocidad

- Capacidades: 120/160/220/300 kg/hora
- Calefacción por gas
- Eficiencia y capacidad elevadas, bajo coste de funcionamiento
- Eficiencia energética del 85% por el uso de un quemador a modulación de gas de alta tecnología
- Intercambiador de calor tipo tubo de inmersión
- Tiempos rápidos de respuesta producen bajos niveles de CO
- Tamaños de lotes aproximados: 120 kg (modelo 300), 90 kg (220), 75 kg (160), 50 kg (120)
- Protecciones de malla removibles a mano
- Tiempo de ciclo: de 400 a 450 segundos
- Tamices de filtración no se atascan por la turbulencia elevada
- No se dejan residuos en los tubos de calefacción que puedan quemarse y crear problemas de FFA y rancidez
- Sistema de agitación con velocidad variable Stir-Matic tan como la turbulencia de producto elimina la necesidad de circulación de aceite
- Ahorros energéticos; se trata de la freidora más eficiente a nivel de consumo de combustible y al precio más competitivo
- Tamaño reducido
- Gestión por PLC
- Adecuada para patatas fritas y chips vegetales

FREIDORA FFS PFS PARA PELLETS



Fabcon fabrica una gama de freidoras par pellets en forma 2D o 3D a base de una amplia variedad de cereales tales como trigo, arroz, tapioca, yuca etc, o patatas y otras verduras y legumbres.

Estos pellets fritos pueden ser aromatizados posteriormente por nuestros sistemas de sazonado.

- Capacidad de 200 a 1,000 kg/hora
- Tiempo de fritura de 5 a 45 segundos
- Gama de temperatura de 180 a 210 grados C
- Calefacción por gas o fluido térmico
- Construcción completamente en acero inoxidable
- Depósito de 1000 litros con tuberías asociadas, control de nivel y alarmas
- Capó con bisagras
- Cinta única de malla invertida en inox con segmentos para la gestión de la temporización
- Circulación de aceite Multi-flow
- Filtro integrado "Flujo parcial" con 2 cestas de filtrado
- Sistema CIP
- Bomba de circulación
- Recarga automática de aceite
- Humero de 5 metros para los gases de escape con ventilador integral
- El cálculo de calor está basado en el consumo de energía de 130 kW para la capacidad deseada con factor de seguridad del 20% incorporado.
- Panel de control con protección del motor, funciones de parada/arranque, control de temperatura, controles de frecuencia en una cabina en acero inoxidable.

Fabcon Food Systems Ltd es un fabricante y proveedor de vanguardia de equipos de manipulación y proceso para la industria alimentaria. Nuestra riqueza de conocimientos, experiencia e instalaciones nos permiten suministrar maquinaria de fabricación británica de alta calidad a precios competitivos. Proponemos una amplia gama de productos desde el concepto inicial hasta la ejecución final, proporcionando soluciones idóneas completas para el proceso, manejo de productos, clasificación, aromatizado, pesaje y envoltura; en resumen, una solución completa de manipulación y proceso de productos alimenticios desde la recogida hasta el producto en su envase final.

Fabcon Food Systems, 1-3 Delta Close, Norwich, Norfolk NR6 6BG, Reino Unido

Tel: +44 (0) 1603 482338

Fax: +44 (0) 44 1603 484064 www.fabcon.co.uk