

Автоматические фритюрницы (Multifry)



FAGT 070 SX / FAET 070 SX



FAGT 070 DX / FAET 070 DX



FAGM 070 / FAEM 070



FAGT 2-070 / FAET 2-070

Multifry — Современным пищевым предприятиям нужно быстрое, прочное и надежное оборудование. Эти требования наиболее важны в оборудовании, используемом для жарки. Фритюрницы Multifry полностью соответствуют данным требованиям. Этими высокоэффективными промышленными фритюрницами можно управлять посредством простой и надежной электронной системы, которая обеспечивает абсолютно автоматический процесс приготовления. Надежные и эргономичные, они имеют полный спектр устройств безопасности, для охраны здоровья операторов. Ряд Multifry включает 8 моделей и доступен в версиях с электрическим и газовым нагревом.

Некоторые виды применения Multifry:

- Рыба
- Моллюски
- Куриные палочки
- Мясо
- Мясные шарики
- Котлеты
- Рисовые шарики
- Картофельные чипсы
- Овощи

- Пончики
- Сладости
- Оладьи
- Орехи

Конструкционные характеристики:

- Несущая конструкция из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 20/10.
- Внешний кожух из нержавеющей стали AISI 304.
- Емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, крышка - 20/10.
- Подъемная нижняя фронтальная панель для слива растительного масла и доступа к нагревательным элементам.
- Сливной клапан 1 дюйм, расположенный под варочной емкостью, с изолированной ручкой.
- Поднятие корзины при помощи линейного исполнительного механизма, запрограммированного по времени, управляемого электронной платой.
- Электромеханический предохранительный термостат с визуализацией операций осуществляемых на дисплее электронной платы и акустическая сигнализация посредством зуммера.
- Точная регуляция температуры (+/- 1°C) благодаря расположению датчика-щупа К в емкости, в непосредственном контакте с растительным маслом. Дифференциал di 1°C для возобновления нагрева.
- Регуляция времени жарки с функцией обратного отсчета в момент погружения продукта.
- Программа опускания корзины только после достижения заданной температуры.
- Функция нагревания "Melting" со специально заданными параметрами для жарки в свином сале и пищевых жирах.
- Модели FAGM070 и FAEM070 снабжены 2-мя независимыми корзинами из нержавеющей стали с изолированными ручками.
- Модели FAGT... и FAET... (версии с воронкой) снабжены перфорированной корзиной из AISI 304 с системой открытия днища, предохранительным стопором и изолированной ручкой, 4-мя колесами из нержавеющей стали и предохранительными направляющими, зафиксированными на панели.
- Тележка с поворотными колесиками для установки под воронкой для выгрузки продукта, снабженная 3-мя контейнерами GN 2/1.

Газовая версия:

- Электронное включение накаливания.
- Высокоэффективные факельные горелки, расположенные во фронтальной части емкости.
- Теплообменные трубки, приваренные внутри варочной емкости с трубчатыми дефлекторами.

Электрическая версия:

- Поворотные нагревательные элементы, погруженные в масло, могут подниматься для облегчения очистки фритюрницы.

Характеристики электронной панели управления:

- Предельно проста для понимания и эксплуатации.
- Гарантирует предельно точную установку температуры в диапазоне от 50 °C до 190 °C.
- Контролирует температуру с помощью термощупа внутри емкости в контакте с маслом.
- Позволяет установить время погружения корзины.

- Управляет ходом корзины: погружение корзины после достижения заданной температуры и извлечение корзины, запрограммированное по времени.
- Гарантирует возобновление нагрева, если температура упала даже на 1 °С.
- Позволяет использовать для жарки свиное сало и пищевые жиры, которые могут быть идеально растоплены перед приготовлением без подогрева с использованием функции «Melting».
- Имеет предустановку для подключения блока контроля и передачи данных по протоколу HACCP.
- Показывает простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации.
- Имеет два трехзначных дисплея, показывающие продукт, установленную температуру и ведущие отсчет времени до окончания приготовления.
- Немигающий световой сигнал указывает на включенный нагрев.