



**Linee Automatiche di Frittura,
Bollitura e Aromatizzazione**

**Automatic Lines for
Frying, Boiling and Flavoring**

Esperienza e qualità dal 1981



FRIGGITRICE INDUSTRIALE MOD. 90 LD (per prodotti di gastronomia)



La friggitrice 90-LD è la versione potenziata della friggitrice 70-LD che grazie ad un bruciatore maggiorato da 37,5 kW viene suggerita per la produzione di prodotti di gastronomia. Il lavoro viene svolto in maniera manuale tramite l'utilizzo di apposite ceste.

CARATTERISTICHE:

- Misure di ingombro cm 79,5x87,5;
- Litri d'olio 98 circa;
- Struttura e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Scolatoio che si può agganciare sui 2 lati;
- Due cestelli di utilizzo;
- Termostato digitale di comando temperatura;
- Termostato di emergenza a riarmo manuale
- Scarico dell'olio tramite un rubinetto sotto la vasca;
- Bruciatore a gas (GPL o Metano) da 32500 kCal/h → 37,5 kW/h;





Linee Automatiche di Frittura, Bollitura e Aromatizzazione

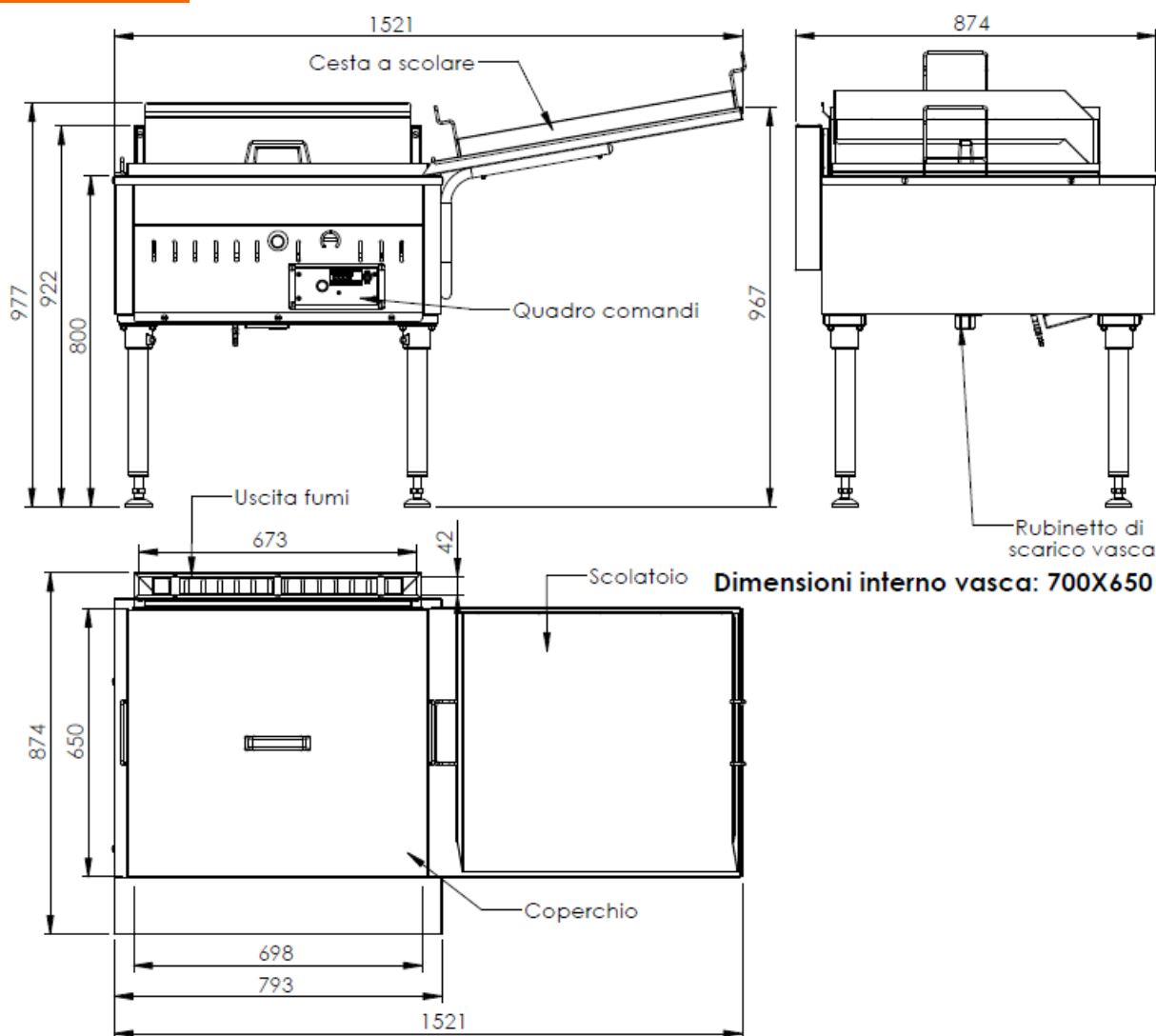
Automatic Lines for Frying, Boiling and Flavoring

Esperienza e qualità dal 1981



- Attacco gas 1/2";
- Tutte le parti facilmente smontabili per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Tensione di alimentazione 220V;
- Macchine con marchio CE.

DIMENSIONI:



PRODUZIONI:



Patate
50 kg/h



Arachidi
100 kg/h



Gastronomia
45 kg/h



Dolci
65 kg/h



Pellets
50 kg/h



**Linee Automatiche di Frittura,
Bollitura e Aromatizzazione**

**Automatic Lines for
Frying, Boiling and Flavoring**

Esperienza e qualità dal 1981



OPTIONAL:

➤ **Controcesta:**

Accessorio utile a mantenere un prodotto che tende a galleggiare in immersione nell'olio. La controcesta va posizionata durante il lavoro sopra la cesta standard;

➤ **Cesta ribaltabile:**

Speciale cesta indicata per produzioni di una grande quantità di prodotti di gastronomia. La cesta ribaltabile può essere installata su entrambi i lati della friggitrice, facilita il lavoro e consente di scaricare comodamente il prodotto.



Su richiesta può essere fornita una controcesta per mantenere il prodotto in immersione;

➤ **Cappa aspirante:**

Cappa utile ad aspirare i vapori ed i fumi di cottura.

- ✓ Filtro in acciaio INOX, facile da rimuovere e da pulire;
- ✓ Vassoio per la raccolta del vapore condensato;
- ✓ Aspiratore con regolazione manuale del flusso di aspirazione;
- ✓ Potenza elettrica: 600 W (aggiuntivi alla friggitrice);
- ✓ Uscita dell'aspiratore Ø120 mm.

