



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

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

Esperienza e qualità dal 1981



MOD: ARACHIDI-150 / ARACHIDI-300 / ARACHIDI 600 / ARACHIDI 800

friggitrice per arachidi ed anacardi



In figura Modello ARACHIDI-300

La friggitrice "Arachidi" è studiata per la frittura di arachidi e anacardi, è disponibile in varie grandezze e versioni a seconda della produzione e dal tipo di alimentazione: gas o elettrica.

La friggitrice è completa di: aspiratore, cisterna recupero e rabbocco olio, filtro a carta e girante per la circolazione forzata dell'olio; I nastri sono sollevabili automaticamente dalla vasca per permettere una facile e completa pulizia.

CARATTERISTICHE:

- Misure di ingombro come da tabella a seconda del modello;
- Altezza di carico e di scarico prodotto su richiesta del cliente;
- Sistema di avanzamento prodotto con nastro e contronastro realizzati in rete Inox;
- Strutture e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- La friggitrice può essere costruita con: bruciatore a gas / elettrica / olio diatermico;
- Cisterna per rabbocco e recupero olio dotata di ruote e posizionata sotto la friggitrice;
- Filtro a carta automatico per il filtraggio dell'olio installato sopra la friggitrice;
- Pompa tangenziale per la circolazione forzata dell'olio che permette di cuocere ad una temperatura inferiore;
- Nastri sollevabili dalla vasca con sistema motorizzato per facilitare la pulizia;





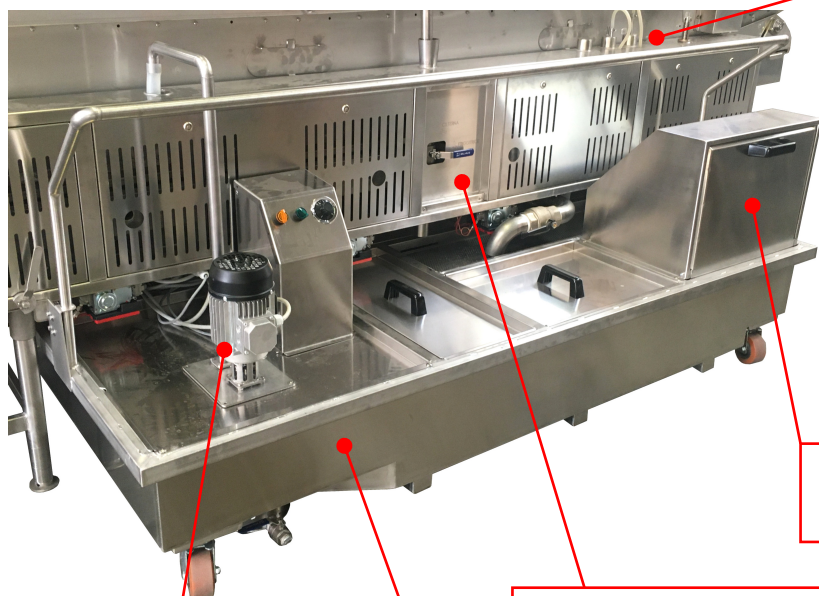
Linee Automatiche di Frittura, Bollitura e Aromatizzazione

Automatic Lines for Frying, Boiling and Flavoring

Esperienza e qualità dal 1981



- Termostato di emergenza a riarmo manuale;
- Quadro comandi separato munito di pannello touchscreen da 7":
 - Possibilità di registrare Nr°8 ricette personalizzabili e richiamabili con un click;
 - Controllo dei motori e gestione delle temperature tramite pannello touchscreen;
 - Lista di allarmi presente sullo schermo di controllo;
 - Lampada di segnalazione a bordo macchina.
- Piedini snodati e regolabili in altezza, adattabili in caso di pavimenti sconnessi;
- Tutte le parti facilmente smontabili per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Tensione di alimentazione 380V, potenza elettrica vedi tabella a seconda del modello;
- Macchine con marchio CE.



Livelli regolabili:

- Livello Massimo, comanda il rabbocco automatico dell'olio affinché nella vasca ci sia sempre un livello costante;
- Livello Minimo, garantisce l'accessione dei bruciatori solo in presenza di olio nella vasca;
- Troppopieno, scarica l'olio in eccesso nella cisterna di recupero.

Cassetto per inserire
l'olio solido in pacchi.

Mediante un rubinetto posto nel fianco della vasca è possibile indirizzare l'olio filtrato nella cisterna di recupero o nella vasca della friggitrice.

Resistenze per il mantenimento liquido
dell'olio a temperatura impostabile.

Pompa per il carico dell'olio in friggitrice e
per il rabbocco/mantenimento del livello.

- Funz. manuale: avvio ed arresto manuale.
- Funz. automatico: comandato dal sensore di livello.





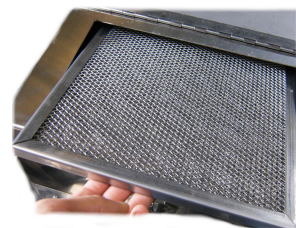
**Linee Automatiche di Frittura,
Bollitura e Aromatizzazione**

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

Esperienza e qualità dal 1981



Aspiratore dei fumi di cottura con uscita Ø150 con serranda per regolare l'aspirazione.



Cella filtrante in acciaio inox.

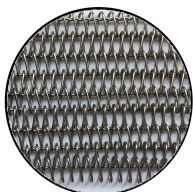
Filtro a carta

Nastri della friggitrice sollevabili automaticamente dalla vasca per facilitare il processo di pulizia.

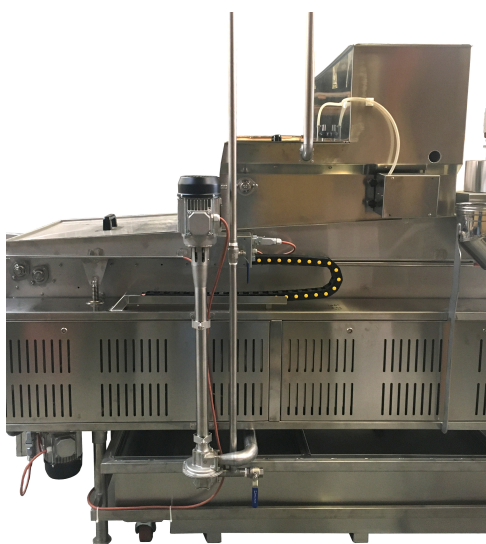
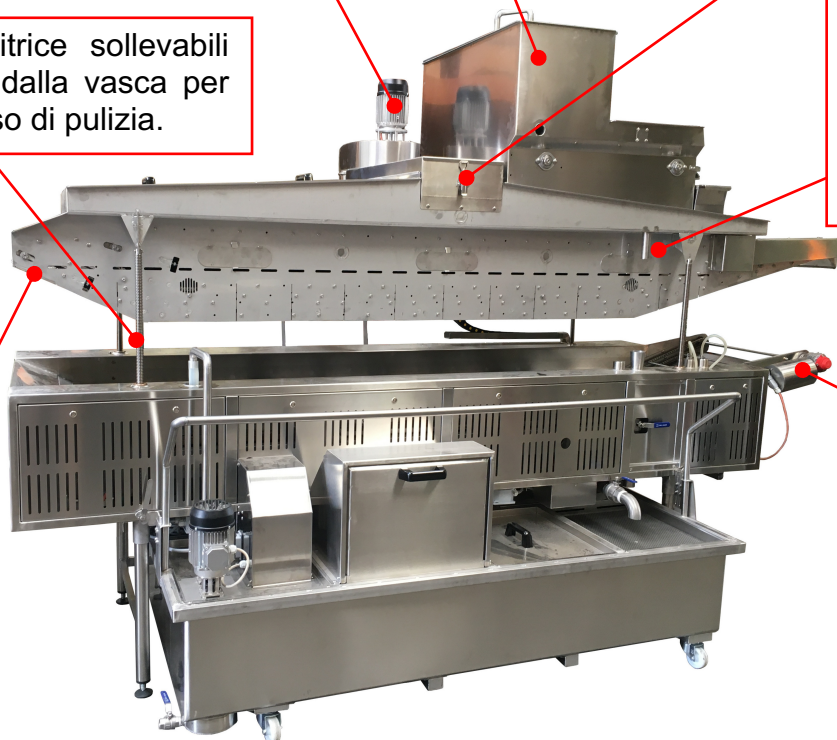
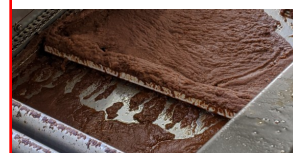
Aperture nel nastro per la pulizia



Nastri in rete inox tipo TN.



Raschiatore per la pulizia del fondo della vasca



Filtro a carta:

Aumenta la durata dell'olio e lo ripulisce dalla farina e dai piccoli residui.

L'olio viene pompato automaticamente dalla vasca della friggitrice al filtro a carta dove viene filtrato da una speciale carta per alimenti la quale trattiene i residui di cottura (farina e piccole particelle) lasciando passare l'olio pulito che per caduta ritorna, a scelta, nella vasca della friggitrice o nella cisterna di recupero olio.

L'avanzamento della carta è gestito in maniera automatica da un sensore che sostituisce la carta esausta con carta pulita, lo scarto viene raccolto in un'apposita vaschetta, che andrà svuotata periodicamente.





Linee Automatiche di Frittura, Bollitura e Aromatizzazione

Esperienza e qualità dal 1981

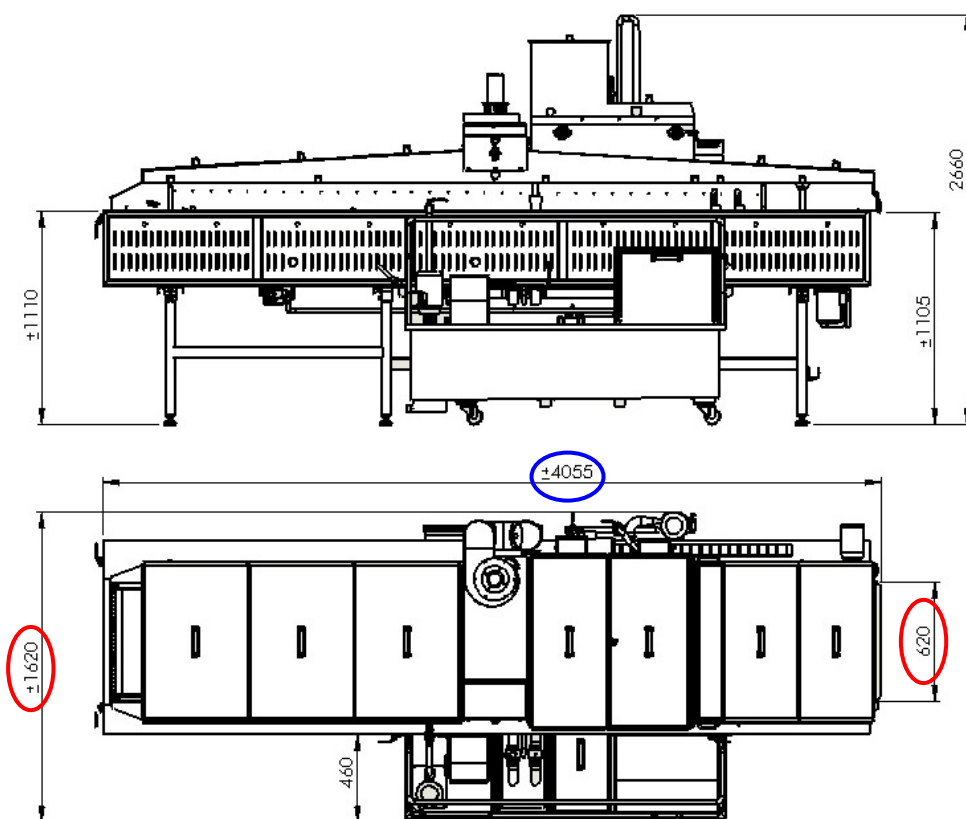


Automatic Lines for Frying, Boiling and Flavoring



MODELLO	Misure d'ingombro (Cm)	Spazio utile di cottura (Cm)	Potenza termica (kW/h)	Potenza elettrica totale (kW)	Produzione oraria indicativa (kg/h)
ARACHIDI 150 (gas)	245x162x266	200x60	83	3,7	100 - 150
ARACHIDI 150 (elettrica)	245x162x266	200x60	75	79	100 - 150
ARACHIDI 300 (gas)	405x162x266	400x60	114	3,7	200 - 300
ARACHIDI 300 (elettrica)	405x162x266	400x60	108	112	200 - 300
ARACHIDI 600 (gas)	605x162x266	600x60	300	3,7	500 - 600
ARACHIDI 600 (elettrica)	605x162x266	600x60	270	275	500 - 600
ARACHIDI 800 (gas)	605x182x266	600x80	300	3,7	700 - 800
ARACHIDI 800 (elettrica)	605x182x266	600x80	270	275	700 - 800

DIMENSIONI:



Disegno relativo alla friggitrice modello ARACHIDI 300,
Per il modello ARACHIDI 150 sottrarre 1600mm alle quote cerchiate di blu,
Per il modello ARACHIDI 600 aggiungere 2000mm alle quote cerchiate di blu,
Per il modello ARACHIDI 800 aggiungere 2000mm alle quote blu e 200 alle quote rosse

