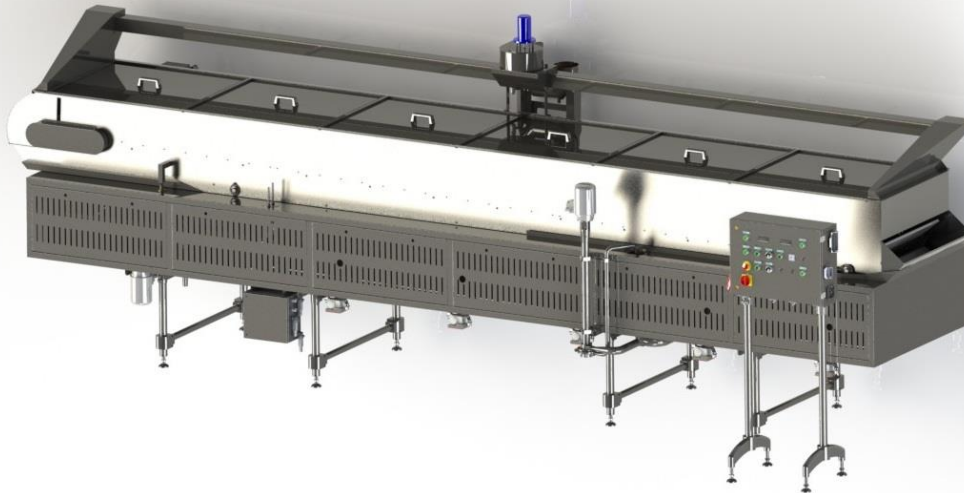




Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

BOLLITORE INDUSTRIALE A PALETTE PER PASTA-RISO-GNOCCHI



In figura Bollitore
6000 x 800

CARATTERISTICHE:

- Struttura robusta in acciaio AISI 316;
- Tutte le parti costruite con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Il bollitore può essere costruito con bruciatore a gas o elettrico. Nel caso di bruciatore a gas, quest'ultimo può anche essere montato in un altro locale;
- Tempo di cottura regolabile;
- Temperatura impostabile da termostato;
- Possibilità di personalizzare le misure della macchina a seconda della produzione oraria richiesta;
- Carico e rabbocco automatico dell'acqua nella vasca del bollitore attraverso una valvola apposita; possibile regolazione del livello dell'acqua;
- Nastro a palette per il trasporto del prodotto lungo il percorso di cottura;
- Aspiratore che elimina il vapore all'ingresso ed all'uscita del bollitore;
- Nastro sollevabile automaticamente dalla vasca per un'ottima pulizia;
- Pompa temporizzata per scaricare l'amido che si deposita nel fondo della vasca;
- Zona di risciacquo e raffreddamento del prodotto;
- Parti facilmente smontabile per consentire le operazioni di pulizia;
- Quadro elettrico indipendente, posizionabile a piacere;
- Piedini snodati e regolabili in altezza, adattabili in caso di pavimenti sconnessi;
- Possibilità di sincronizzare il bollitore con macchine esterne; es. nastro di carico, etc.

AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Tel. +39 3519650377 Web site: <http://www.afryer.eu/>
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014





Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

Il carico dell'acqua nella vasca del bollitore avviene in modo del tutto automatico, comandato dai livelli MAX e MIN.



Possibilità di regolare l'altezza dei due livelli di acqua, livello minimo (MIN) e livello massimo (MAX).

Il livello "MIN" indica la soglia minima d'acqua per far azionare i bruciatori / resistenze.

La livello "MAX" indica la soglia massima d'acqua nel bollitore, in modo da fermare il carico automatico.

Se il livello d'acqua dovesse superare il livello massimo impostato, il "troppopieno" (anch'esso regolabile) scarica l'acqua in eccesso.

È possibile alzare il nastro di cottura dalla vasca del bollitore per agevolare la pulizia.

Il processo di sollevamento o abbassamento avviene premendo due pulsanti posti nel quadro elettrico generale.



Aspiratore (con uscita Ø150mm), che elimina i vapori all'ingresso e all'uscita della zona di cottura.

Quando il nastro del bollitore viene alzato per la pulizia, l'aspiratore si disinnesta dal raccordo a "U"; si riallaccia quando questo viene abbassato.

Nel bollitore è presente una pompa ad avvio temporizzato (con tempo regolabile) che serve a svuotare periodicamente l'amido che può formarsi e depositarsi sul fondo della vasca.

Questa operazione ha lo scopo di mantenere pulita l'acqua di cottura.





Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production



Il nastro del bollitore è diviso in due zone principali.

La "zona di cottura" e la "zona di risciacquo":

- La "zona di cottura" è dove avviene il processo di cottura del prodotto, e comprende i $\frac{2}{3}$ della lunghezza del nastro;
- La "zona di risciacquo" è una posta dopo la zona di cottura prima che il prodotto venga scaricato, serve per raffreddare e sciacquare il prodotto.

Il prodotto viene trasportato lungo tutto il percorso tramite delle apposite palette in teflon.
Il fondo del nastro è costituito da uno speciale grigliato di nostra produzione di facile pulizia.



La regolazione della velocità di avanzamento delle palette in teflon (quindi il tempo di cottura del prodotto) avviene mediante la regolazione di un'apposita manopola multigiri posta in un quadro comandi separato ed indipendente.

La temperatura dell'acqua nella vasca del bollitore viene regolata attraverso dei specifici termostati digitali posti anch'essi nel quadro comandi.

Il numero di termostati varia a seconda della grandezza del bollitore, quindi a seconda della potenza termica da gestire.

La lunghezza e la larghezza del bollitore determinano la produzione oraria.

Per informazioni precise circa la quantità da produrre vi invitiamo a contattarci in modo da potervi offrire la vostra soluzione migliore.



AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV)
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014





Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

Size of the kettle	Overall dimensions (Cm)	Useful cooking space (Cm)	Power thermal (kW)	Total electric power (kW)
6000 x 800 (gas)	635,5x150x226	450x80	200,5	1,6
6000 x 800 (electric)	635,5x150x226	450x80	≈ 180	≈ 185

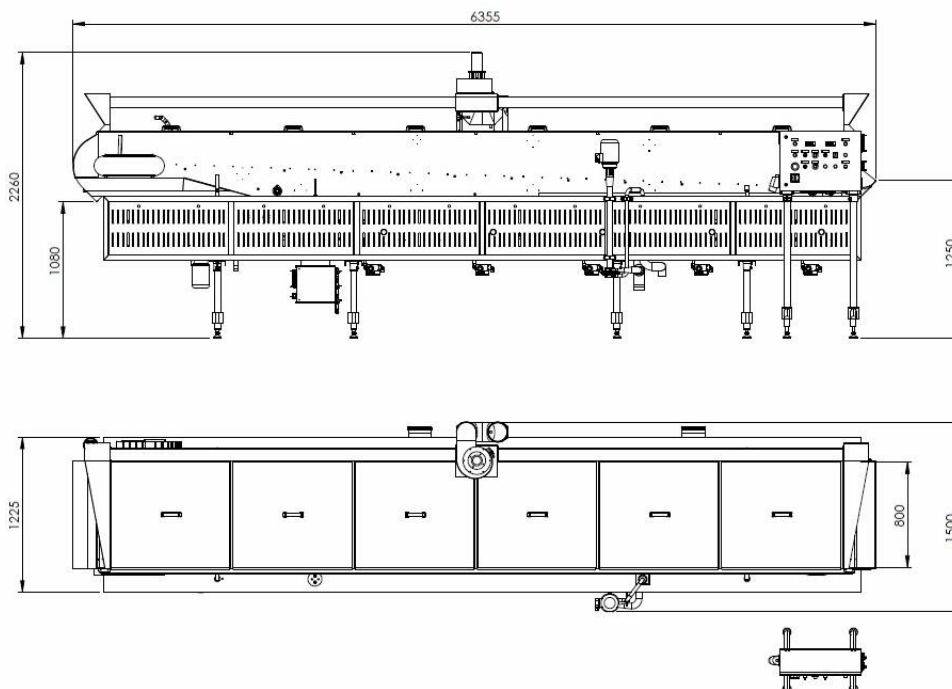
Il bollitore è personalizzato e costruito in base alla produzione desiderata.

- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Termostato di emergenza;
- Marcatura CE.

PRODUZIONE ORARIE INDICATIVE:

Modello	Pasta (penne)	Spaghetti	Rice
6000 x 800 (gas)	≈ 250 kg/h	≈ 200 kg/h	≈ 400 ÷ 500 kg/h

DIMENSIONI:



Disegno relativo al bollitore di grandezza 6000x800 mm.

AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Tel. +39 3519650377 Web site: <http://www.afryer.eu/>
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014

