



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

FILTRO A CARTA MOBILE INDUSTRIALE FM-600

✓ **L'OLIO DURA DI PIU'**
✓ **MIGLIORA LA QUALITA' DEI PRODOTTI**



**ELIMINA LA FARINA ED
I PICCOLI RESIDUI
CARBONIZZATI**



CARATTERISTICHE:

- Filtro a carta industriale ideale per filtrare piccole quantità di olio;
- Filtro con contenitore che recupera l'olio filtrato;
- Vaschetta di recupero carta esausta;
- Imbuto per il carico dell'olio da filtrare;
- Rubinetto per lo scarico dell'olio filtrato;
- Costruzione in robusto acciaio inox AISI 304;
- Struttura su ruote per facilità di movimento;
- Maniglia per gli spostamenti;
- Rotolo di carta filtrante, di larghezza 600 mm e lungo 100 metri;
- Due metodi di funzionamento: Manuale o Automatico;
- Quadro elettrico facilmente smontabile per la pulizia..

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



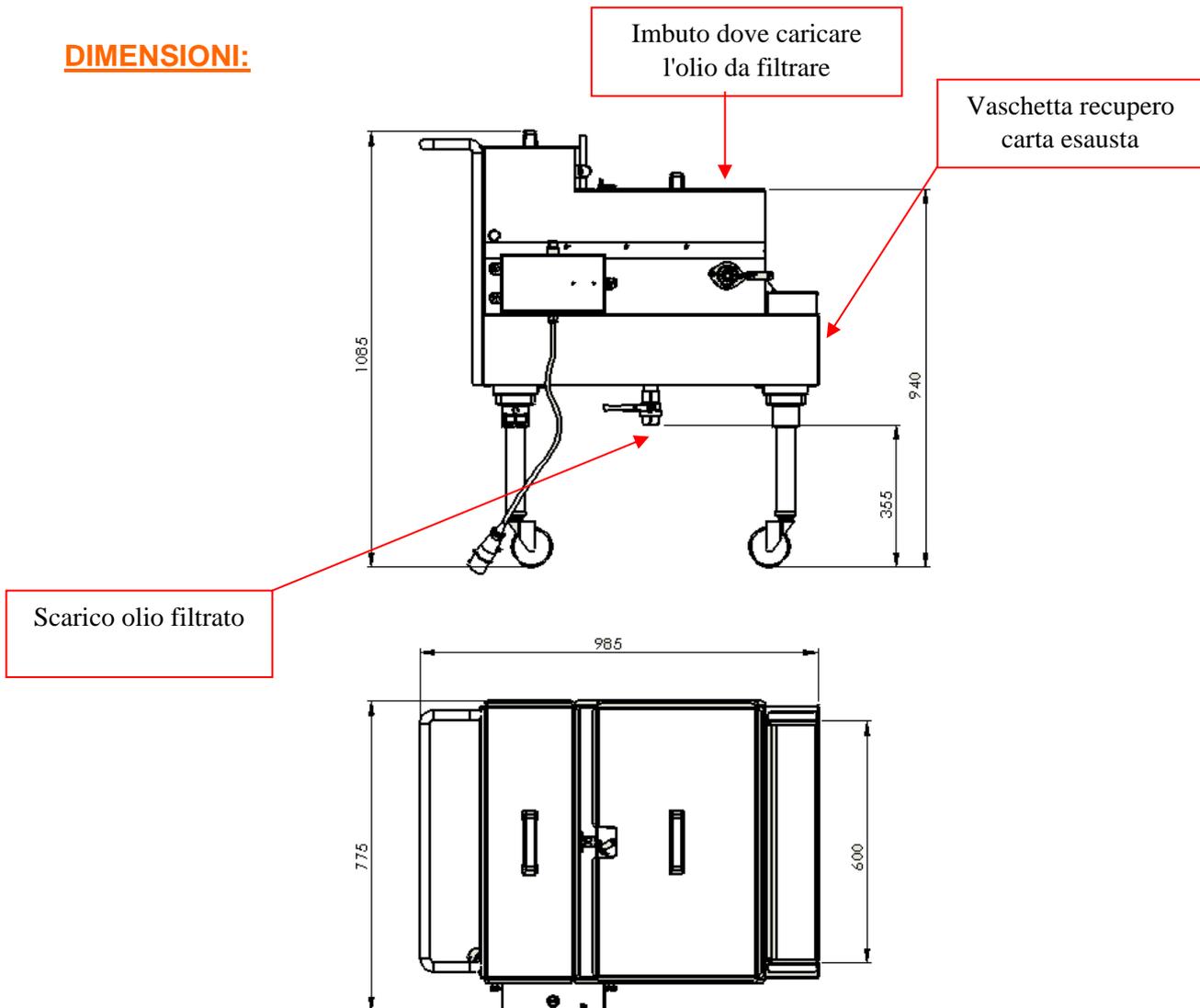


Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 99 x 78 x h.109;
- Altezza carico olio da filtrare 94 Cm;
- Altezza scarico olio filtrato 36 Cm;
- Carta filtrante certificata fino a 200°C, adatta al contatto con alimenti;
- Rotolo di carta di larghezza 600 mm per un totale di 100 mt;
- Parti facilmente smontabili per la pulizia;
- Quadro elettrico ad incastro;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Massima potenza elettrica impiegata 100W;
- Marchio CE

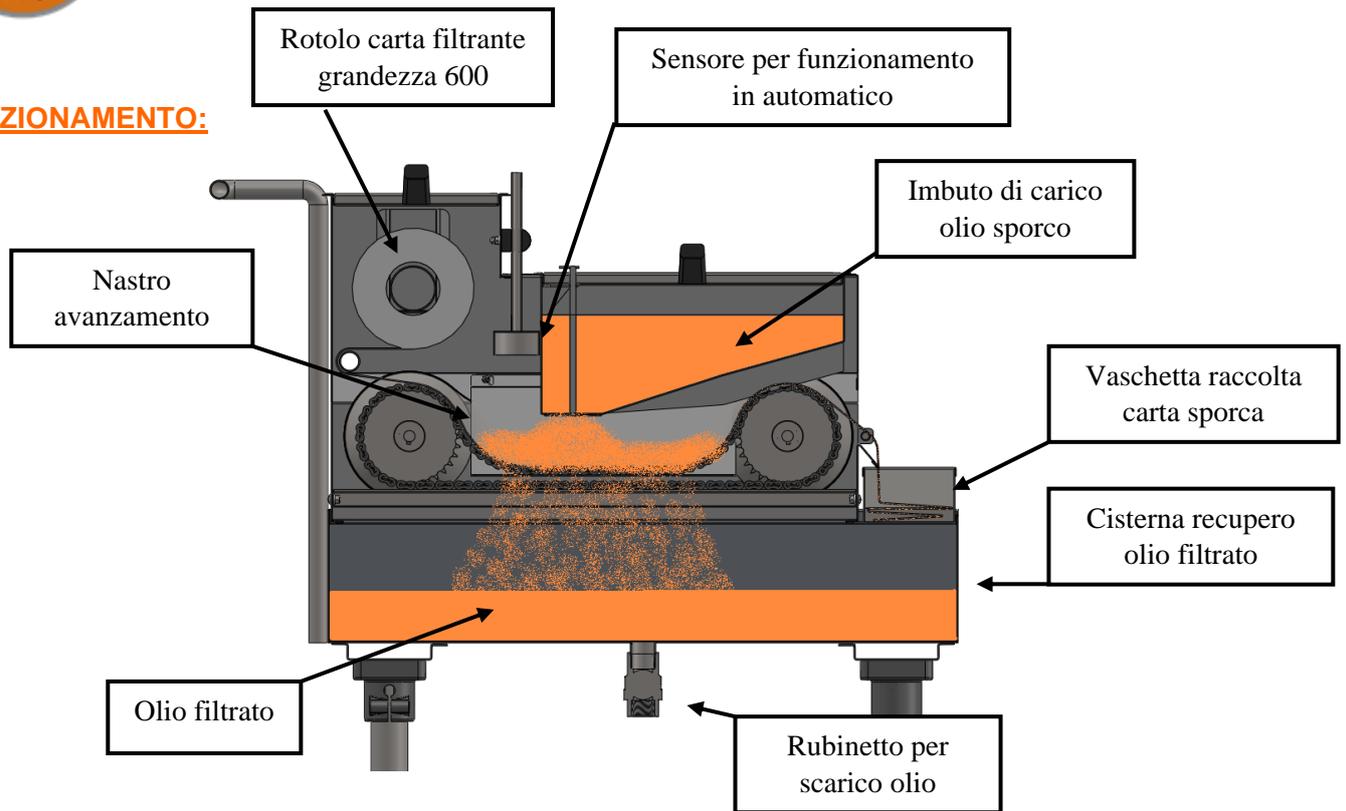
DIMENSIONI:





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

FUNZIONAMENTO:



Il filtro industriale mobile FM60 è un accessorio indipendente, che comprende filtro a carta (1), imbuto di carico (2) e cisterna di recupero olio filtrato (3); è ideale per tutte le friggitrici con piccole quantità di olio.

Il sistema assicura un'ottima pulizia dell'olio, una lunga durata ed un'estrema praticità.

L'olio da filtrare viene versato manualmente all'interno di un imbuto di carico (2), viene filtrato da una speciale carta per alimenti (indicata per l'utilizzo fino alla temperatura di 200°C) che trattiene i residui di cottura e la farina, lasciando passare l'olio pulito che per caduta si accumula in una cisterna di recupero (3). La sporcizia accumulata sulla carta fa alzare il livello dell'olio, a questo punto un sensore (4), in maniera automatica, comanda l'avanzamento della carta con la conseguente sostituzione della carta sporca con della nuova carta.

La carta esausta viene raccolta in un'apposita vaschetta (5), che andrà svuotata periodicamente.

Lo scarico dell'olio filtrato avviene tramite un rubinetto (6) posto sotto la cisterna di recupero olio (3). Il quadro elettrico (7) è facilmente smontabile; tutta la struttura è lavabile con idropulitrice..



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

