



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

MOD: AR-100 / AR-200 **friggitrice per arachidi ricoperte**



In figura Modello AR-100

CARATTERISTICHE:

- Struttura robusta in acciaio AISI 304;
- La friggitrice può essere costruita con bruciatore a gas / elettrica / olio diatermico, nel caso di bruciatore a gas, quest'ultimo può anche essere montato in un altro ambiente;
- Sistema di mescolatura in ingresso, in modo che il prodotto non si attacchi;
- Avanzamento del prodotto mediante delle apposite palette;
- Tempo di cottura regolabile;
- Temperatura impostabile da termostato;
- Pompa di circolazione forzata dell'olio, flusso su tutta la larghezza, eliminando vortici all'ingresso e trasportando il prodotto sotto al contronastro;
- Nastro a tunnel per il trasporto del prodotto da friggere;
- Nastri sollevabili dalla vasca con motorizzazione per la pulizia;
- Quadro elettrico installato a bordo macchina, oppure separato;
- Filtro a carta automatico per il filtraggio dell'olio montato sopra la friggitrice, con carta filtrante certificata fino ad una temperatura di 200°C;
- Cisterna (su ruote e posizionata sotto la friggitrice) per il rabbocco automatico e raccolta dell'olio (ad es. a fine lavoro), con anta per inserire pacchi di olio solido;
- Piedini snodati e regolabili in altezza, adattabili in caso di pavimenti sconnessi.

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**



Carico dell'olio nella friggitrice in modo automatico (comandato dai livelli MAX e MIN) o manuale.
Se il livello dell'olio supera quello impostato, il troppopieno scarica l'olio in eccesso nella vasca di recupero. Mantenimento di una certa temperatura tramite delle resistenze nella vasca di rabbocco in modo che l'olio non si solidifichi.



Apertura per l'inserimento dell'olio in pacchi.

Il livello MAX comanda il riempimento automatico dell'olio.
Il livello MIN garantisce l'accensione dei bruciatori (La friggitrice si accende solo quando i bruciatori sono sommersi dall'olio).

Il troppopieno serve a scaricare l'olio in eccesso direttamente sulla vasca di recupero sottostante.



Il sistema di filtraggio assicura un'ottima pulizia dell'olio, una lunga durata ed un'estrema praticità. L'olio pompato dalla vasca della friggitrice al filtro a carta, viene filtrato da una speciale carta per alimenti (indicata per l'utilizzo fino alla temperatura di 200°C) che trattiene i residui di cottura, la farina, e le piccole particelle, lasciando passare l'olio pulito, che per caduta ritorna, a scelta, nella vasca della friggitrice o nella vasca di rabbocco dell'olio.

La sporcizia accumulata sulla carta fa alzare il livello dell'olio: a questo punto il sensore comanda l'avanzamento di nuova carta con la conseguente sostituzione del tessuto sporco con quello pulito. Il tessuto esausto viene raccolto in un'apposita vaschetta, che andrà svuotata periodicamente.





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



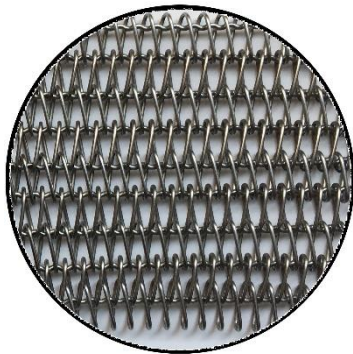
E' possibile decidere se mandare l'olio filtrato alla vasca della friggitrice o alla vasca di recupero olio (vedi immagine).
Se lo si scarica nella vasca di recupero olio è possibile mantenerlo alla temperatura impostata (grazie ad un termostato regolabile) in modo da conservarlo allo stato liquido, pronto ad essere subito utilizzato.

È possibile alzare i nastri di cottura per agevolare la pulizia della vasca, il tutto agendo solo su due pulsanti posti nel quadro elettrico generale.



Quando i nastri della friggitrice vengono alzati per la pulizia, l'aspiratore si disinnesta dal raccordo a "U"; si riallaccia quando questo viene abbassato.

Aspiratore (uscita Ø150mm) dei fumi di cottura con cella filtrante in acciaio inox e con serranda per regolare l'aspirazione.



Nastri realizzati con rete inox tipo TN, come in figura.
L'avanzamento del prodotto è garantito mediante a delle apposite palette che accompagnano il prodotto in tutto il processo di frittura.





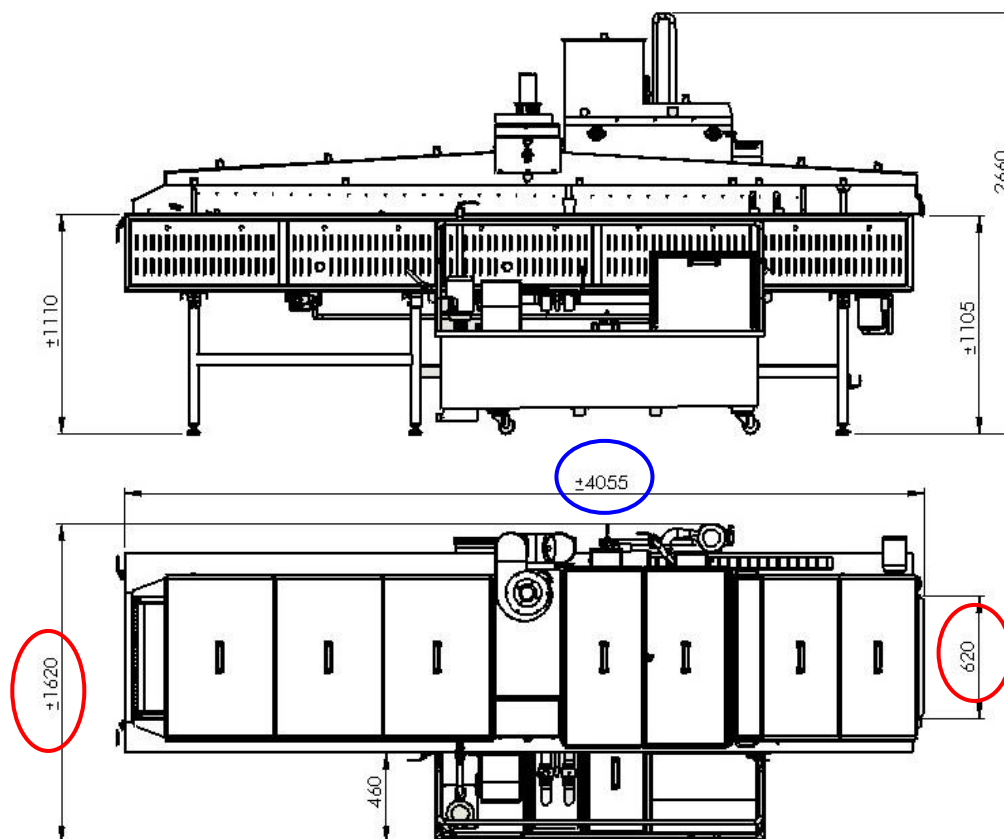
Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

MODELLO	Misure d'ingombro (Cm)	Spazio utile di cottura (Cm)	Potenza termica (kW)	Potenza elettrica totale (kW)	Produzione oraria indicativa (kg/h)
AR-100 (gas) AR-100 (elettrica)	405x162x266 405x162x266	400x60 400x60	114 108	3,7 112	100 - 120 100 - 120
AR-200 (gas) * AR-200 (elettrica)	605x182x266 605x182x266	600x80 600x80	300 270	3,7 275	200 - 250 200 - 250

* modello con caldaie esterne

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

DIMENSIONI:



Disegno relativo alla friggitrice modello AR-100,
Per mod. AR-200 aggiungere 2000mm alle quote cerchiate di blu e 200mm alle quote cerchiate di rosso.

* NB. Il modello AR-200 ha Nr°2 caldaie esterne non calcolate negli ingombri

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

