



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

## **MOD: ARACHIDI-150 / ARACHIDI-300 / ARACHIDI 600 / ARACHIDI 800** **friggitrice per arachidi ed anacardi**



### **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;
- 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 e contronastro 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](mailto: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).

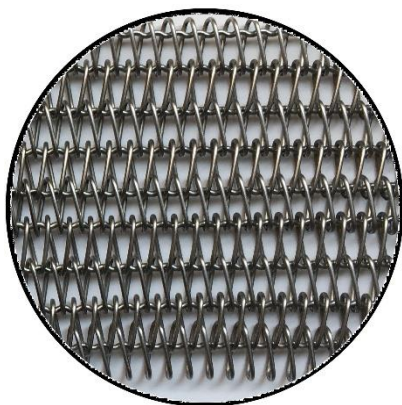
Se lo si scarica nella vasca di recupero olio è possibile mantenerlo alla temperatura impostata (grazie ad un termostato regolabile) in modo da conservarlo allo stato liquido, pronto ad essere subito utilizzato.

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.





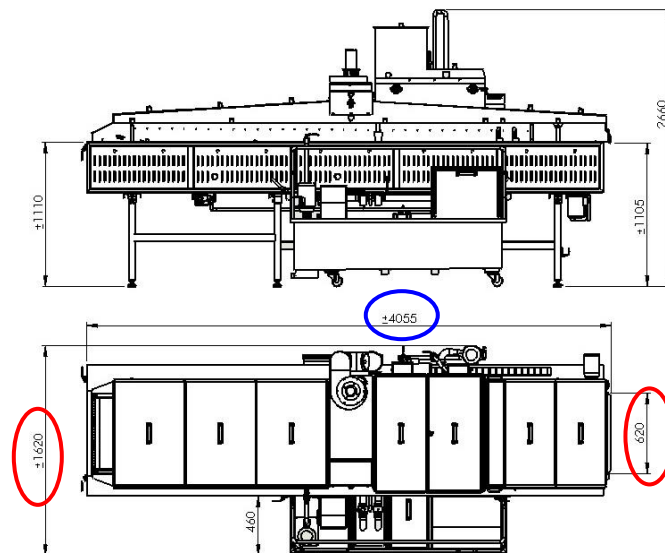
Linee automatiche  
di frittura e bollitura  
Automatic lines for  
frying and boiling production

MODEL	Overall dimensions (Cm)	Useful cooking space (Cm)	Thermal power (kW)	Total electric power (kW)	Indicative hourly production (kg/h)
ARACHIDI 150 (gas)	245x162x266	200x60	83	3,7	100 - 150
ARACHIDI 150 (electric)	245x162x266	200x60	75	79	100 - 150
ARACHIDI 300 (gas)	405x162x266	400x60	114	3,7	200 - 300
ARACHIDI 300 (electric)	405x162x266	400x60	108	112	200 - 300
ARACHIDI 600 (gas) *	605x162x266	600x60	300	3,7	500 - 600
ARACHIDI 600 (electric)	605x162x266	600x60	270	275	500 - 600
ARACHIDI 800 (gas) *	605x182x266	600x80	300	3,7	700 - 800
ARACHIDI 800 (electric)	605x182x266	600x80	270	275	700 - 800

\* 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 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 mod. ARACHIDI 800 aggiungere 2000mm alle quote cerchiate di blu e 200 a quelle cerchiate di rosso

\* NB. Il modello ARACHIDI 600 e ARACHIDI 800 hanno 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](mailto:info@afryer.eu) - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014

