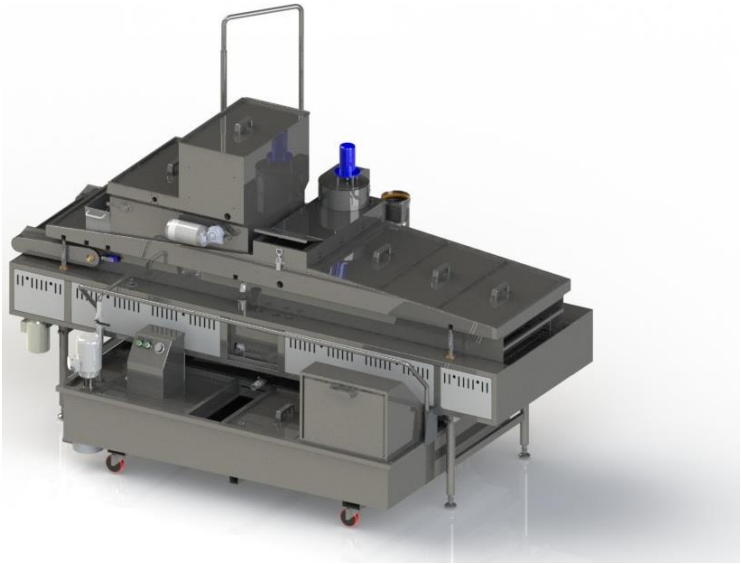
MOD: K-3600 / K-4100 / K-6100

per krapfen e ciambelle



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;
- Sistema di ribaltamento del Krapfen a metà cottura (possibilità di aggiungerne altri);
- 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 la 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;
- Possibilità di sincronizzare la friggitrice con altri accessori come: nastro caricamento krapfen, farcitura krapfen, nastro di ritorno, etc…

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 resistenza 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.

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.

L'avanzamento dei Krapfen avviene tramite delle apposite bacchette.

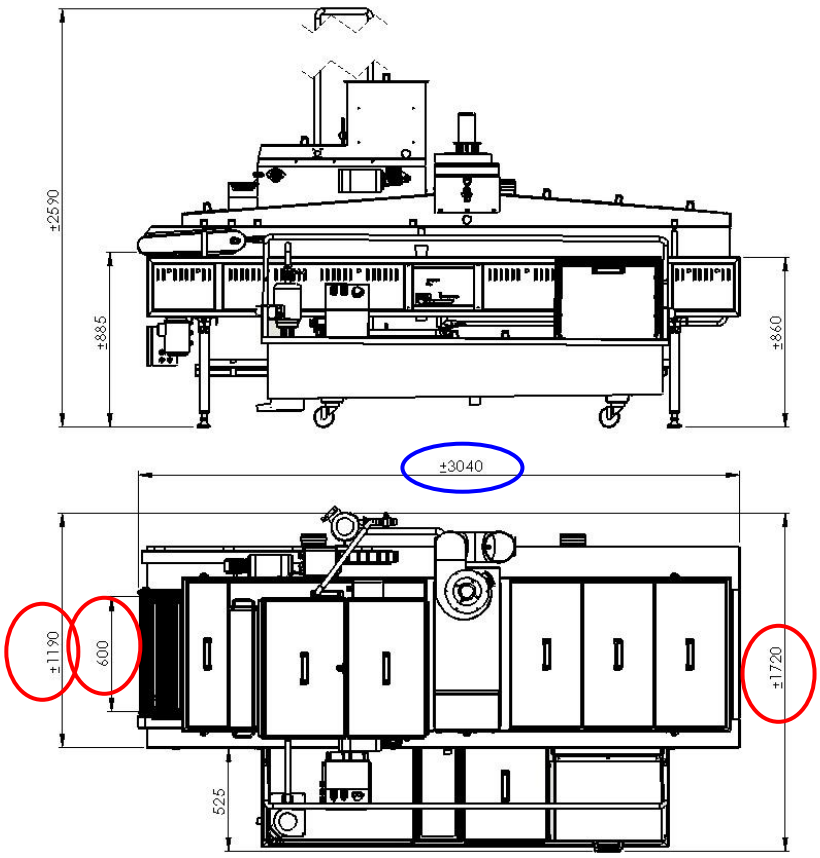
A metà cottura la friggitrice è provvista di un sistema di ribaltamento automatico dei krapfen.

MODELLO	Misure d'ingombro (Cm)	Spazio utile di cottura (Cm)	Potenza gas / resistenze (kW)	Potenza elettrica totale (kW)
K-3600 (gas) K-3600 (electric)	302x172x259 302x172x259	250x60 250x60	54,5 54	3,5 58
K-4100 (gas) K-4100 (electric)	402x212x259 402x212x259	350x100 350x100	109 72	3,5 76
K-6100 (gas) * K-6100 (electric)	602x212x259 602x212x259	550x100 550x100	150 99	3,5 103

*** modello con caldaia esterna**

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

DIMENSIONI:



Disegno relativo alla friggitrice modello K-3600,
Per il modello K-4100 aggiungere 1000mm alle quote cerchiate di blu, e 400mm a quelle cerchiate di rosso
Per il modello K-6100 aggiungere 2000mm alle quote cerchiate di blu, e 400mm a quelle cerchiate di rosso

*** NB. Il modello K-6100 ha Nr°1 caldaia esterna non calcolata negli ingombri**

SCHEDA DI PRODUZIONE ORARIA DI KRAPFEN IN BASE AL MODELLO, DIMENSIONI E TEMPO DI COTTURA:

FRIGGITRICE MODELLO K-156					
Diametro Krapfen mm	65	77	90	102	115
Tempo di cottura 3 ‘	2000	1570	1270	940	850
Tempo di cottura 4 ‘	1570	1180	955	710	640
Tempo di cottura 5’	1250	940	765	565	510
Tempo di cottura 6’	1050	780	635	470	425

FRIGGITRICE MODELLO K 3600						
Diametro Krapfen mm	65	77	90	102	115	128
Tempo di cottura 4 ‘	3700	2800	2100	1510	1360	866
Tempo di cottura 5’	2950	2200	1450	1090	990	690
Tempo di cottura 6’	2450	1850	1240	910	880	560
Tempo di cottura 7’	2100	1600	1060	775	750	500

FRIGGITRICE MODELLO K-4100					
Diametro Krapfen mm	77	90	102	115	128
Tempo di cottura 4 ‘	6300	4560	3600	3200	2250
Tempo di cottura 5’	5000	3650	2900	2500	1800
Tempo di cottura 6’	4200	3040	2400	2100	1700
Tempo di cottura 7’	3600	2600	2000	1840	1250

FRIGGITRICE MODELLO K-6100					
Diametro Krapfen mm	77	90	102	115	128
Tempo di cottura 4 ‘	10000	7525	5990	5324	3765
Tempo di cottura 5’	8000	6020	4792	4259	3012
Tempo di cottura 6’	6600	5017	3993	3550	2510
Tempo di cottura 7’	5700	4300	3423	3042	2151

Questa tabella vuole essere di aiuto per la scelta di una friggitrice in base al tempo di cottura e le dimensioni dei krapfen, la produzione è indicativa e può cambiare in base al tipo di impasto e/o ricetta.