



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

## MOD: Pellets 70 / Pellets 150 / Pellets 250



In figura Modello  
Pellets 70

### CARATTERISTICHE:

- Friggitrice industriale ideata per la cottura di prodotti snack e pellets;
- Struttura robusta in acciaio AISI 304;
- Ridotta quantità di olio nella friggitrice in modo da garantire una completa sostituzione in breve tempo;
- La friggitrice può essere costruita con bruciatore a gas / elettrica / olio diatermico;
- 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;
- Palette per il trasporto del prodotto in cottura;
- Nastro di uscita inclinato per lo sgocciolamento del prodotto;
- Nastro sollevabile dalla vasca con motorizzazione, per agevolare la pulizia;
- Quadro elettrico separato (come in foto) oppure installato a bordo macchina;
- Cisterna di rabbocco e di raccolta olio su ruote e posizionata sotto la friggitrice per ridurre gli ingombri, con anta per l'inserimento dei 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**



Il carico dell'olio nella friggitrice può avvenire in modo automatico (comandato dai livelli MAX e MIN) o in modo manuale.

Nella cisterna di recupero olio è presente una resistenza a temperatura regolabile, in modo da tenere l'olio sempre liquido, ed evitare che solidifichi.

Se il livello dell'olio nella friggitrice dovesse scendere sotto la soglia del "livello MAX", in maniera automatica la cisterna rabbocca l'olio mancante fino al raggiungimento del livello impostato.



Tramite l'apposito cassetto, è possibile caricare dei pacchi di olio solido direttamente all'interno della vasca di recupero olio.k.

Nella friggitrice è presente una "Scatola dei livelli" da dove è possibile regolare la soglia dei livelli minimo - massimo e il livello del troppopieno.

Il livello MAX comanda il riempimento automatico dell'olio.

Il livello MIN comanda 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.



Aspiratore (uscita Ø150 mm) dei fumi di cottura con cella filtrante in acciaio inox e con serranda per regolare l'aspirazione.







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



Per facilitare il processo di pulizia, è possibile alzare automaticamente il nastro di cottura dalla vasca della friggitrice, mediante due pulsanti posti nel quadro comandi.

Il nastro di uscita è indipendente e facilmente rimovibile dalla vasca.

Quando il nastro della friggitrice viene alzato, l'aspiratore si disinnesta dal raccordo a "U"; per riallacciarsi quando questo viene abbassato.



Nelle nostre friggitrici sono presenti due differenti soluzioni di lavoro:

- Il metodo "Classico", dove la temperatura dell'olio è gestita dai bruciatori/resistenze con sistema modulante, ossia la potenza erogata varia a seconda della temperatura dell'olio; se l'olio è ad una bassa temperatura il sistema riscaldante lavorerà a piena potenza, mentre se la temperatura è vicina a quella impostata, il sistema riscaldante lavorerà con meno potenza per poter mantenere la temperatura ad un livello costante, senza creare sbalzi termici.
- Altro metodo usato consiste nel controllare la temperatura dell'olio mediante la quantità di prodotto inserito in frittura. Il termostato che rileva la temperatura dell'olio comanda il nastro di carico prodotto. Più alta è la temperatura più prodotto viene versato all'interno della friggitrice; al contrario, più bassa è la temperatura meno prodotto entra in frittura.





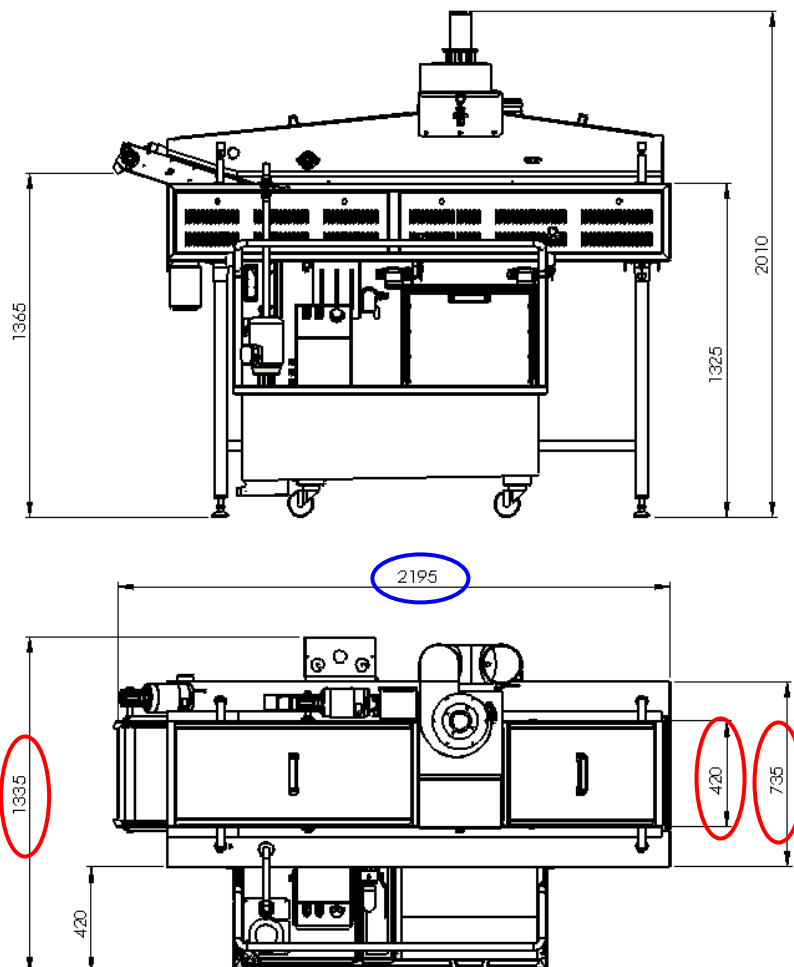
Linee automatiche  
di frittura e bollitura  
Automatic lines for  
frying and boiling production

MODELLO	Produzione indicativa (Kg/h)	Potenza gas / resistenze (kW)	Potenza elettrica totale (kW)	Olio sulla friggitrice (Litri)
Pellets 70 (gas)	50 - 70	36	≈ 3	≈ 90
Pellets 70 (elettrica)	50 - 70	36	≈ 39	≈ 75
Pellets 150 (gas)	120 - 150	83	≈ 3	≈ 185
Pellets 150 (elettrica)	120 - 150	82,5	≈ 85,5	≈ 150
Pellets 250 (gas)	200 - 250	124	≈ 3	≈ 250
Pellets 250 (elettrica)	200 - 250	117	≈ 120	≈ 210

**\*La produzione oraria è indicativa, può variare a seconda del tipo di prodotto e/o ricetta/impasto.**

- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Termostato elettronico che controlla la temperatura;
- Termostato di emergenza;
- Costruzione in acciaio inox AISI 304;
- Marcatura CE.

### DIMENSIONI:



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

