# FRIGGITRICE INDUSTRIALE MOD. 156

- A gas, GPL o Metano
- Elettrica

La 156 è la più grande friggitrice manuale da noi realizzata, il lavoro avviene mediante due ceste contemporaneamente immerse nell'olio e lasciate poi a scolare negli appositi scolatoi.

La friggitrice 156 è disponibile in tre versioni:

- Versione a gas (GPL o metano), con bruciatore da 45 kW;
- Versione elettrica, con blocco di resistenze da 22,5 kW;
- Versione elettrica, con blocco di resistenze da 37,5 kW.

La 156 è l'unica friggitrice che possa facilmente essere modificata in una friggitrice automatica a minitunnel sostituendo le ceste e gli scolatoi ed inserendo all'interno della vasca un nastro di cottura specifico per il tipo di prodotto che si desidera realizzare.

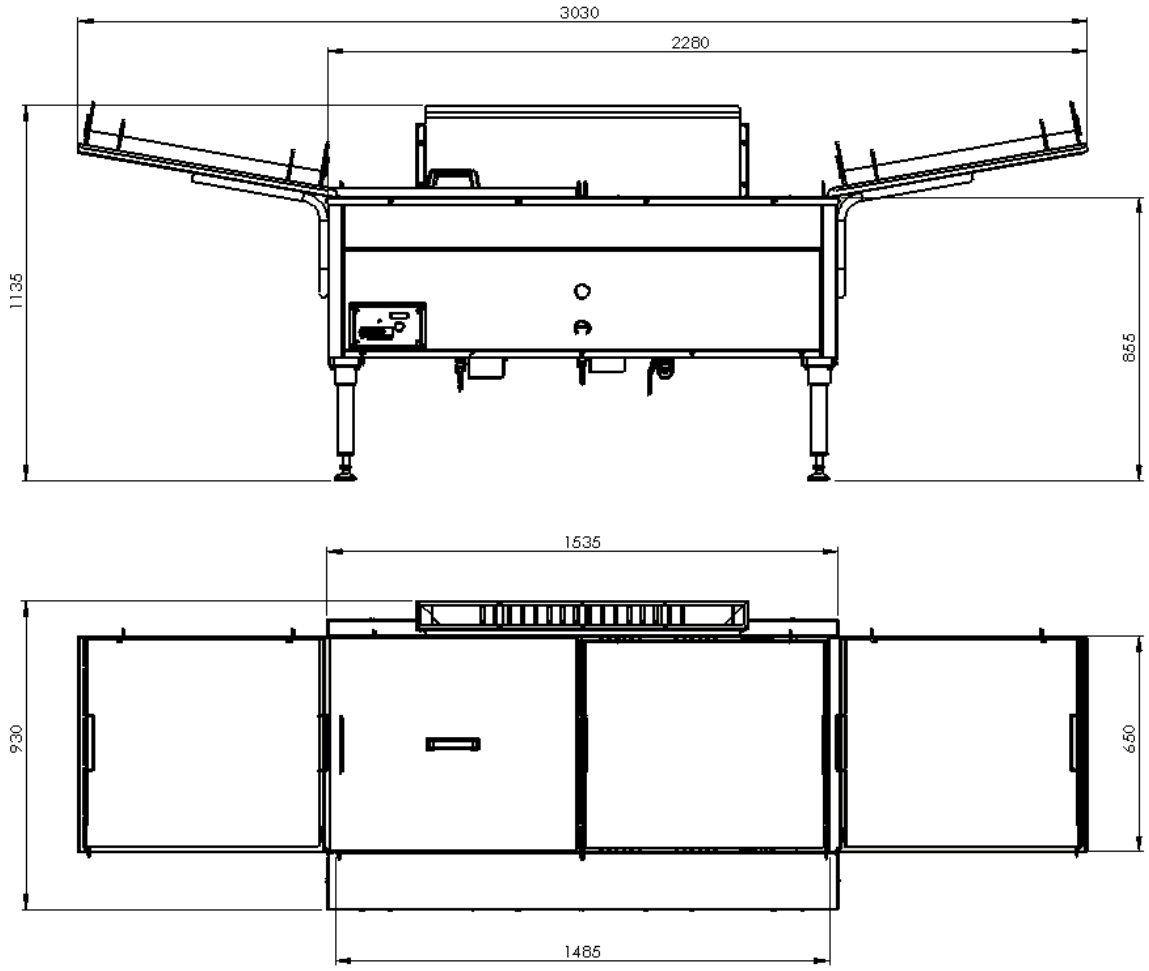
## CARATTERISTICHE:

- Misure di ingombro cm 303x93x113 (due scolatoi); cm 228x93x113 (uno scolatoio);
- Dimensioni interno vasca cm 148x65;
- Struttura e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Scolatoio che si può agganciare sui 2 lati;
- Due cestelli di lavoro e due a scolare;
- Termostato digitale di comando temperatura;

- Termostato di emergenza a riarmo manuale;
- Scarico dell'olio tramite un rubinetto sotto la vasca;
- Possibilità di scegliere tra tre versioni:
  - Versione con bruciatore a gas (GPL o metano) da 45kW;
  - Versione elettrica da 22,5 kW;
  - Versione elettrica da 37,5 kW.
- Tutte le parti facilmente smontabili per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Macchine con marchio CE.

| | GAS | ELETTRICA |
|---|---|---|
| **Litri di olio** | ≈ 200 | ≈ 165 |
| **Potenza termica** | Bruciatore modulare da:<br>39000 kcal/h → 45 kW/h | ❖ Versione da 22,5 kW tot.<br>❖ Versione da 37,5 kW tot. |
| **Potenza elettrica** | 50 W | ❖ Massima potenza elettrica 23 kW<br>❖ Massima potenza elettrica 38 kW |

## DIMENSIONI:

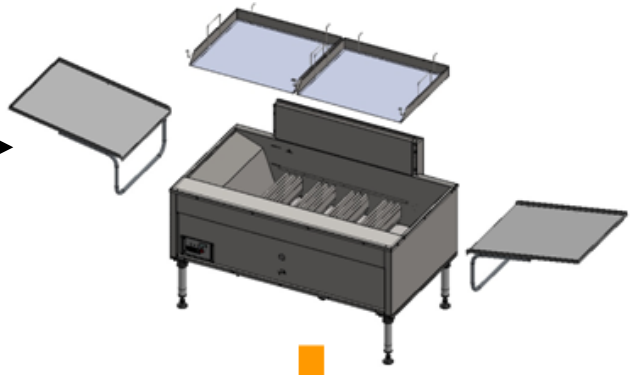



Misure di ingombro uguali per tutte le versioni.

# TRASFORMAZIONE DALLA VERSIONE A CESTELLI ALLA VERSIONE AUTOMATICA CON MINI-TUNNEL

**Friggitrice 156 versione a cestelli**

Alla friggitrice 156 versione a cestelli vengono rimossi gli scolatoi e le ceste.

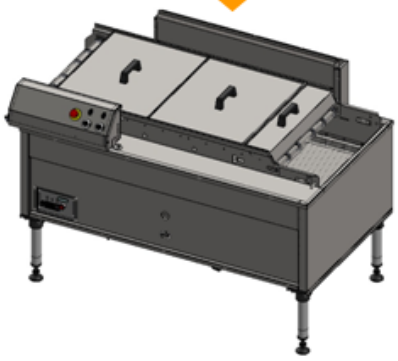


**Nastri automatici disponibili:**
**- Gastronomia**
**- Krapfen**
**- Pastellati**

Viene installata la pompa tangenziale, utile per la circolazione forzata dell'olio e consente di avere un migliore scambio termico, quindi una cottura a temperatura più bassa.
A seconda del nastro scelto, viene inserito all'interno della vasca il nastro ed il contronastro (il nastro per gastronomia ha il nastro separato dal contronastro per favorire la pulizia della macchina).
Il quadro elettrico per il controllo del nastro scelto viene collocato nel fianco della friggitrice (come in figura).

**156 automatica mini-tunnel**

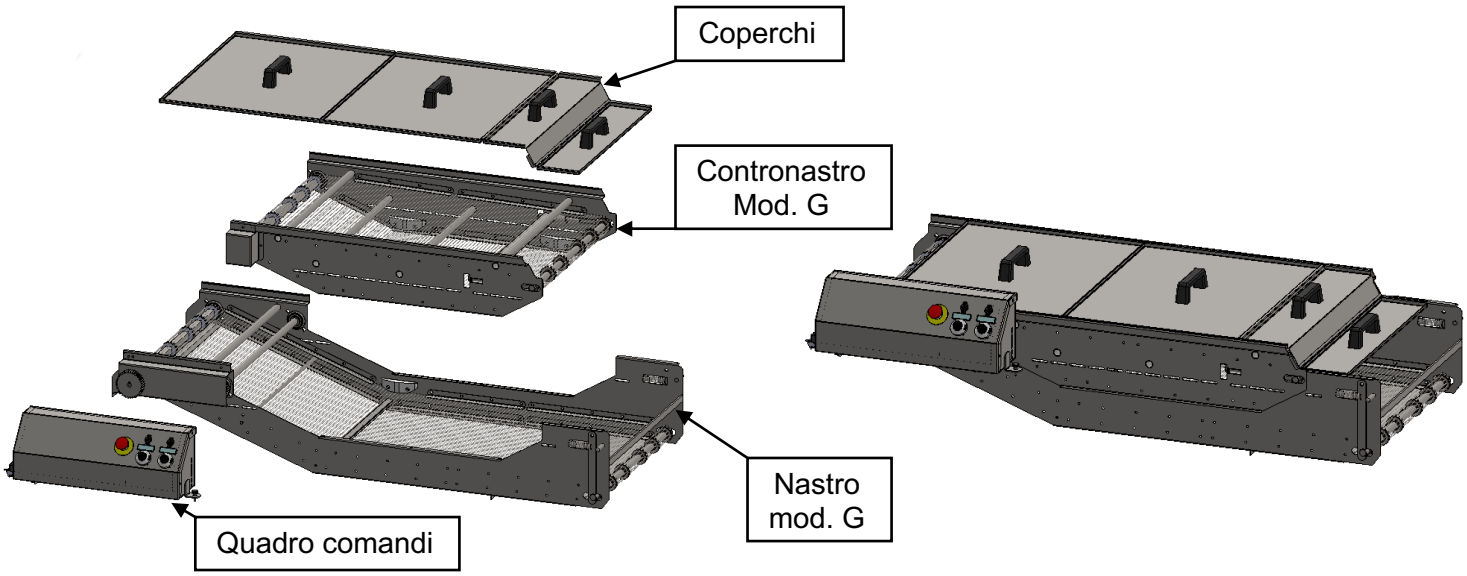
A questo punto la friggitrice 156 a cestelli si è convertita a tutti gli effetti in una friggitrice automatica a mini-tunnel.



# FRIGGITRICE G-156

## (nastro per prodotti di gastronomia)

Il nastro G è espressamente studiato per trasformare la friggitrice mod. 156 in una automatica per produzioni in continuo di prodotti di gastronomia (patate, pesce, ascolane, polpette, prodotti di carnevale,ecc.).



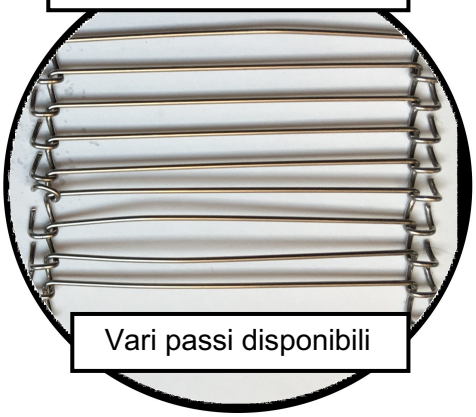

Il nastro G, è composto da:

- Nastro principale per il trasporto del prodotto;
- Contronastro, per forzare il prodotto a rimanere sotto il livello dell'olio, il contronastro è separabile dal nastro in modo da agevolare il processo di pulizia;
- Coperchi di chiusura;
- Quadro comandi, per attivare e regolare la velocità dei nastri e della pompa.

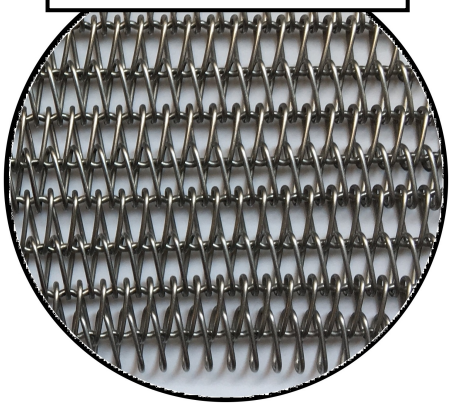
Nastri realizzabili in due tipi di rete, a seconda delle esigenze del cliente e del prodotto:

- Rete monofilo TIPO BS, vari passi disponibili;
- Maglia di rete TIPO TN.

Rete monofilo TIPO BS



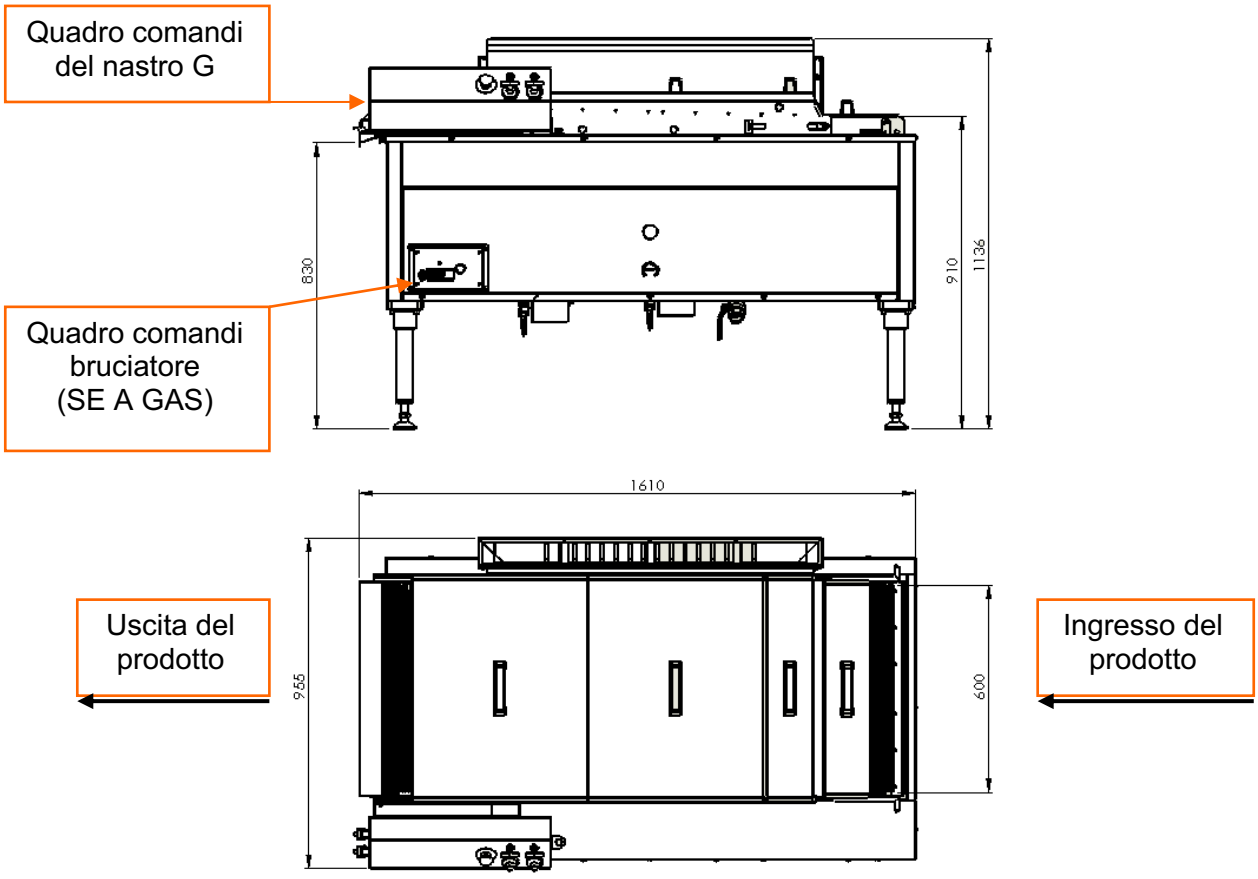

Maglia di rete TIPO TN



## CARATTERISTICHE DEI NASTRI PER GASTRONOMIA:

- Misure di ingombro cm 161x95x113;
- Struttura e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Nastro e contronastro di cottura a velocità regolabile, realizzabili in due tipi di rete;
- Pompa tangenziale per la circolazione forzata dell'olio che permette di cuocere ad una temperatura inferiore;
- Coperchi per contenere il vapore d'olio;
- Su richiesta è possibile installare un aspiratore per i fumi di cottura;
- Possibilità di aggiungere macchine aggiuntive come: dosatrice automatica, calibratore e taglio, caricamento krapfen automatico, farcitura frittelle automatica, nastri di raffreddamento e confezionamento, ecc..
- Massima potenza elettrica impiegata circa 250W;
- Marchiatura CE.

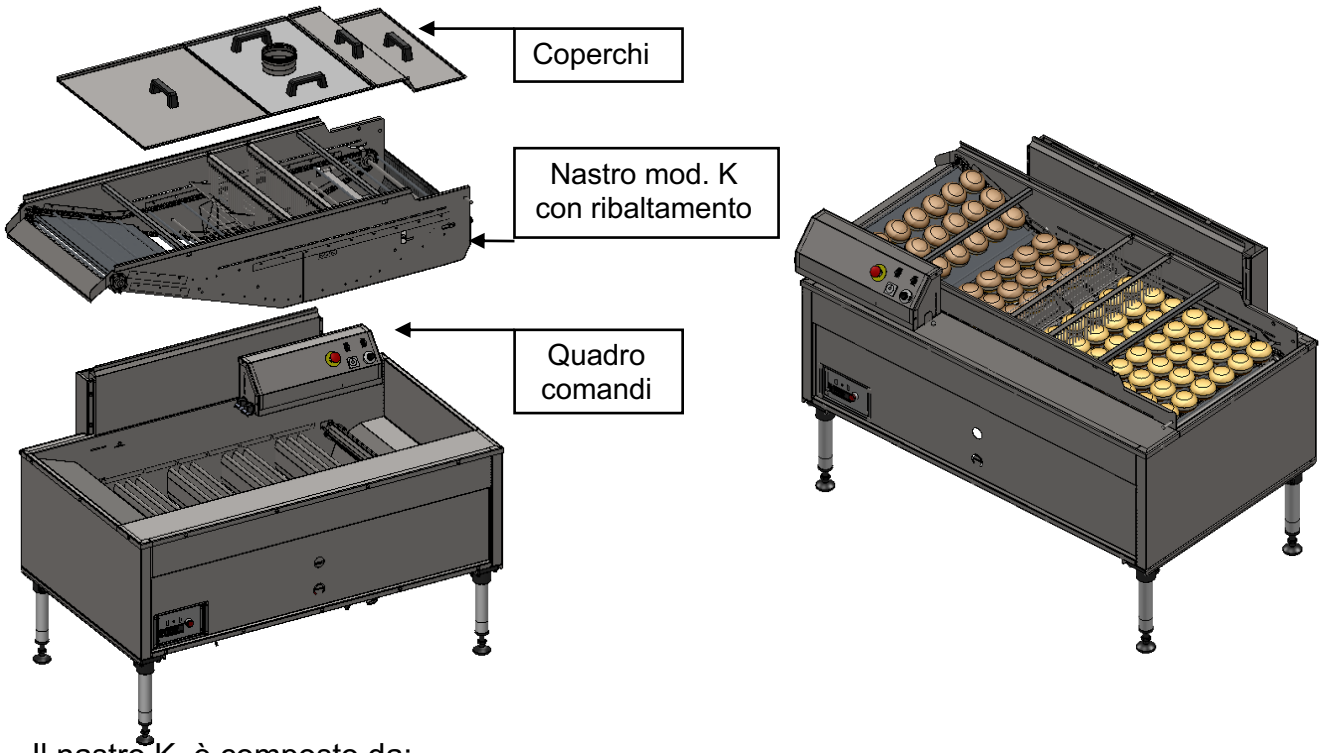
## DIMENSIONI:



# FRIGGITRICE K-156

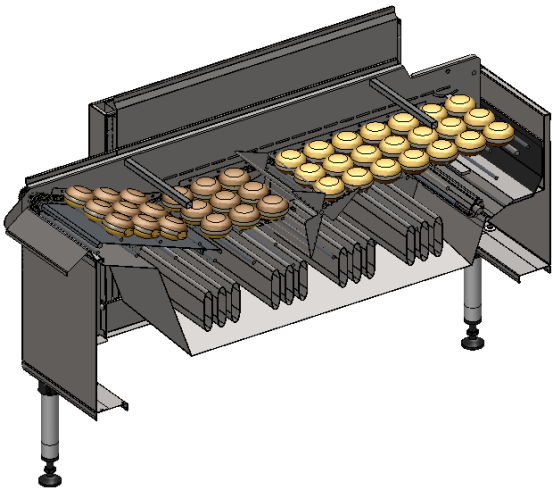
## (nastro per krapfen-donuts, con ribaltamento a metà cottura)

Il nastro K è appositamente studiato per trasformare la friggitrice mod.156 in una automatica per la produzione in continuo di prodotti lievitati per galleggiamento come Krapfen - Donuts.




Il nastro K, è composto da:

- Nastro per il trasporto del prodotto con sistema di ribaltamento a metà cottura;
- Coperchi di chiusura;
- Quadro comandi, per attivare e regolare la velocità dei nastri e della pompa.



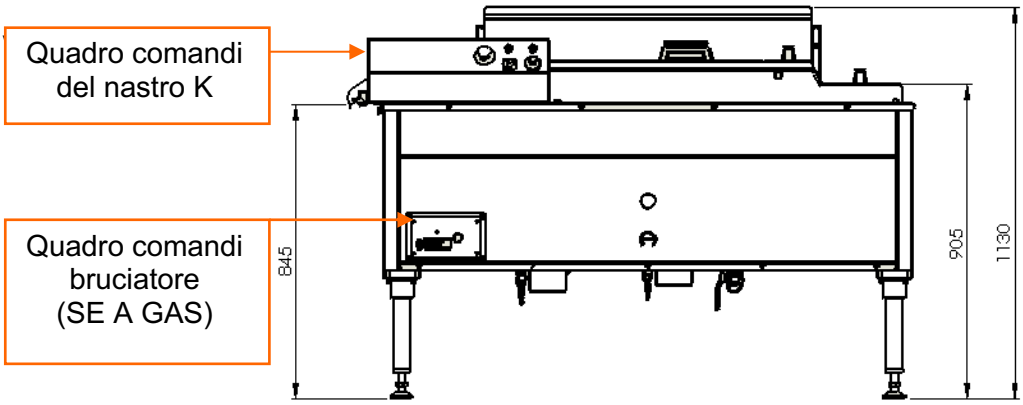
In figura

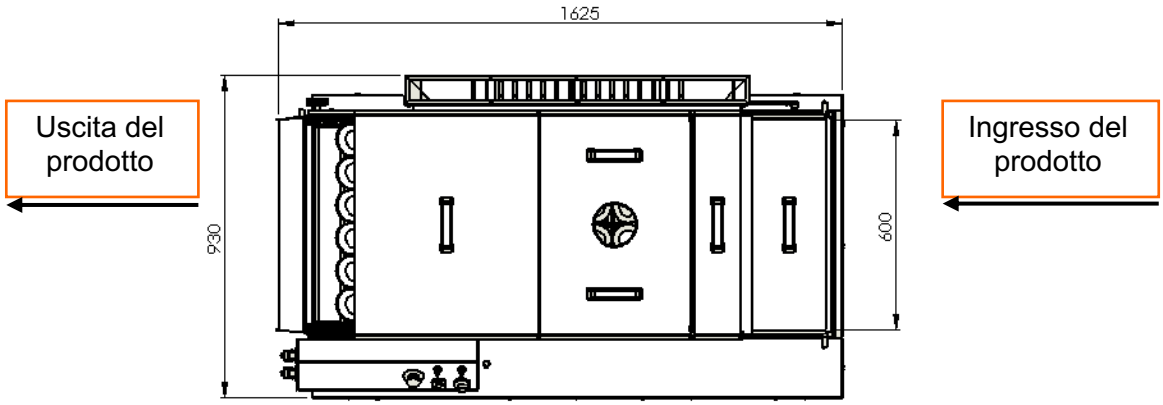
*Nastro K installato in una friggitrice mod. 156 a gas. Si nota come a metà del percorso di cottura il prodotto venga automaticamente girato.*

## CARATTERISTICHE DEI NASTRI PER KRAPFEN:

- Misure di ingombro cm 163x95x113;
- Struttura e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Nastro di cottura a velocità regolabile, realizzato in rete INOX;
- Sistema di ribaltamento automatico del prodotto a metà cottura;
- Pompa tangenziale per la circolazione forzata dell'olio che permette di cuocere ad una temperatura inferiore;
- Coperchi per contenere il vapore d'olio;
- Su richiesta è possibile installare un aspiratore per i fumi di cottura;
- Possibilità di aggiungere macchine aggiuntive come: dosatrice automatica, calibratore e taglio, caricamento krapfen automatico, farcitura frittelle automatica, nastri di raffreddamento e confezionamento, ecc..
- Massima potenza elettrica impiegata circa 250W;
- Marchiatura CE.

## DIMENSIONI:

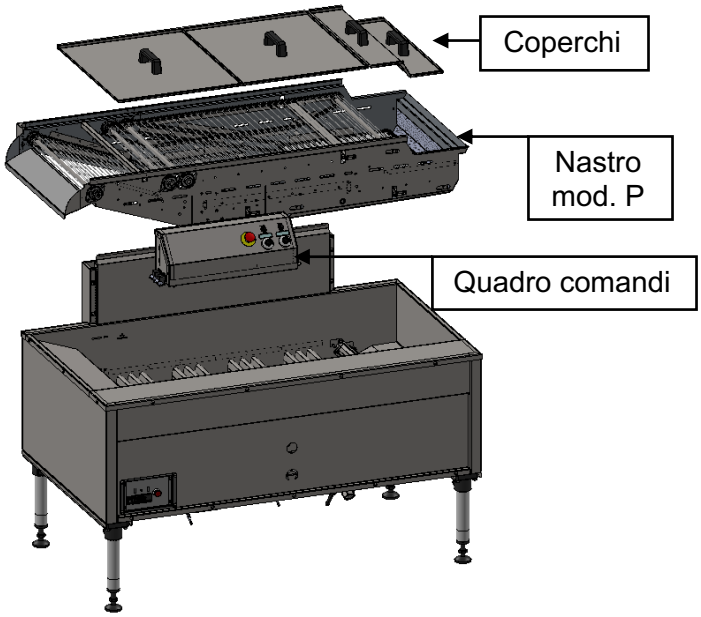


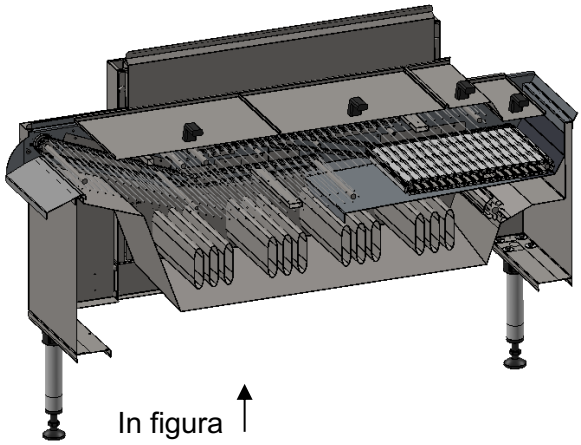



# FRIGGITRICE P-156

## (nastro per prodotti pastellati)

Il nastro P è espressamente studiato per trasformare la friggitrice mod. 156 in una automatica per produzioni in continuo di prodotti pastellati (verdure, ortaggi, etc...) o prodotti appiccicosi che tendono ad attaccarsi.




*Nastro P installato in una friggitrice Mod.156 a gas. Il primo tratto in ingresso è composto da un nastro in teflon, per evitare che il prodotto si attacchi.*

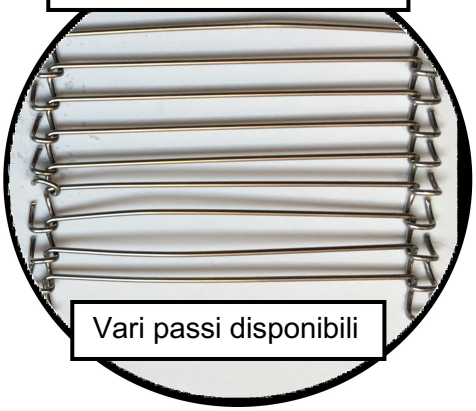
Il nastro P, è composto da:

- Nastro e contronastro per il trasporto del prodotto;
- Nastro con un primo tratto in teflon per evitare che il prodotto si attacchi;
- Coperchi di chiusura;
- Quadro comandi, per attivare e regolare la velocità dei nastri e della pompa.

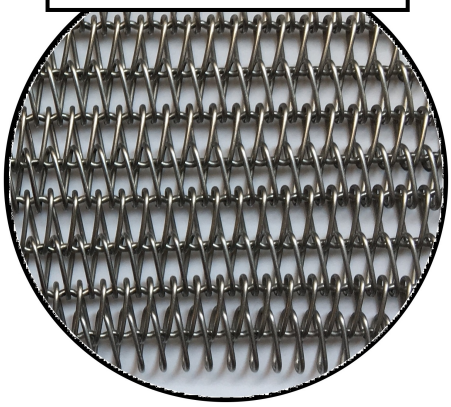
Nastri realizzabili in due tipi di rete, a seconda delle esigenze del cliente e del prodotto:

- Rete monofilo TIPO BS, vari passi disponibili;
- Maglia di rete TIPO TN.

Rete monofilo TIPO BS



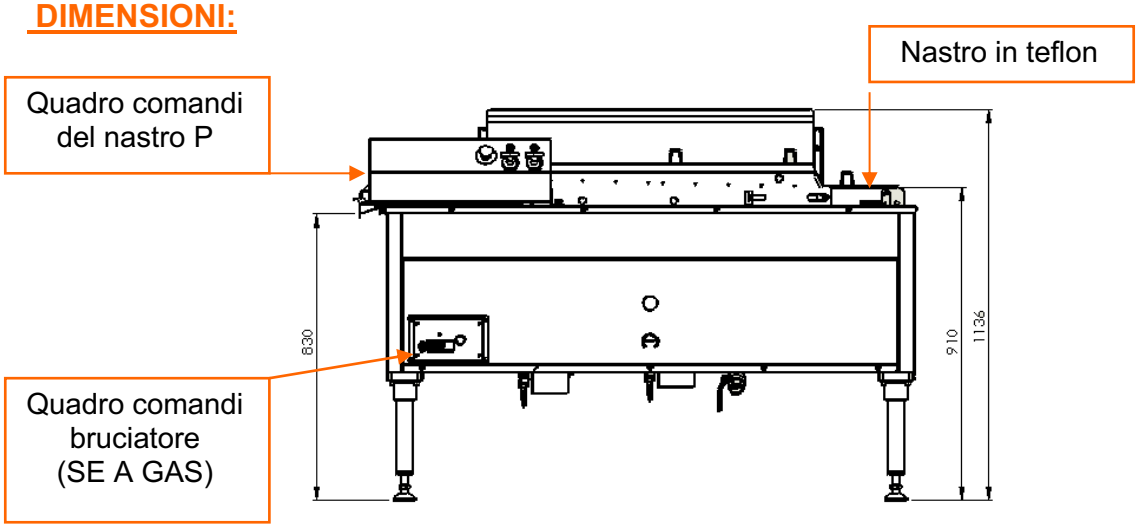

Maglia di rete TIPO TN

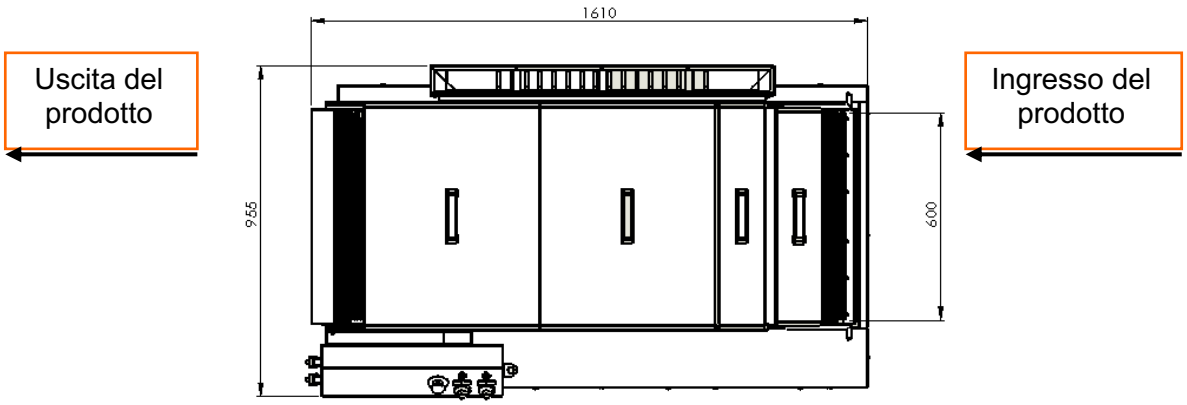


## CARATTERISTICHE DEI NASTRI PER PASTELLATI:

- Misure di ingombro cm 161x95x113;
- Struttura e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Nastro e contronastro di cottura a velocità regolabile, realizzabili in due tipi di rete;
- Primo tratto di nastro in teflon per evitare che i prodotti si attacchino;
- Pompa tangenziale per la circolazione forzata dell'olio che permette di cuocere ad una temperatura inferiore;
- Coperchi per contenere il vapore d'olio;
- Su richiesta è possibile installare un aspiratore per i fumi di cottura;
- Possibilità di aggiungere macchine aggiuntive come: dosatrice automatica, calibratore e taglio, caricamento krapfen automatico, farcitura frittelle automatica, nastri di raffreddamento e confezionamento, ecc..
- Massima potenza elettrica impiegata circa 250W;
- Marchiatura CE.

## DIMENSIONI:



# PRODUZIONI ORARIE INDICATIVE:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modello** | **Patate** | **Arachidi** | **Gastronomia** | **Dolci** |
| 156 Gas 45 kW | 60 kg/h | 130 kg/h | 60 kg/h | 75 kg/h |
| 156 Elettrica 22.5 kW | 40 kg/h | 70 kg/h | 35 kg/h | 40 kg/h |
| 156 Elettrica 37.5 kW | 55 kg/h | 120 kg/h | 55 kg/h | 65 kg/h |

***Le quantità indicate sono orientative, possono variare a seconda del prodotto e/o ricetta/impasto.**