Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FREIDORA DE ACEITE TERMICO KOPPENS CFS BRN 3000/700 INOX



ID	**0000000176323**
CAPACIDAD	1000 L
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
FRECUENCIA	50/60 HZ
INCORPORA	SENSOR DE TEMPERATURA PT100
MARCA	CFS- KOPPENS
MODELO	BRN 3000/700
POTENCIA	3.4 CV
PRESION	8 BAR
PRESION DE PRUEBA	18.5 BAR
TEMPERATURA	350 ºC
VOLTAJE	380 V

FREIDORA DE ACEITE TERMICO KOPPENS CFS BRN 3000/700 INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 6.70 M	ANCHO : 0.80 M	ALTO : 2.90 M	PESO : 2800 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

Freidora de aceite térmico para el flash o la fritura de productos con y sin recubrimiento.

La freidora GEA-CFS BRN 3000/700 es una máquina de procesamiento de alimentos avanzada y eficiente diseñada específicamente para operaciones de fritura a gran escala. Con su impresionante capacidad y características de vanguardia, esta freidora ofrece un rendimiento excepcional y un control preciso sobre el proceso de fritura.

Con una espaciosa cámara de fritura, la freidora BRN 3000/700 puede manejar grandes cantidades de productos alimenticios, lo que la hace ideal para una producción de alto volumen. La freidora está equipada con potentes elementos calefactores que garantizan una distribución del calor rápida y uniforme, lo que da como resultado una fritura uniforme y una calidad óptima del producto.

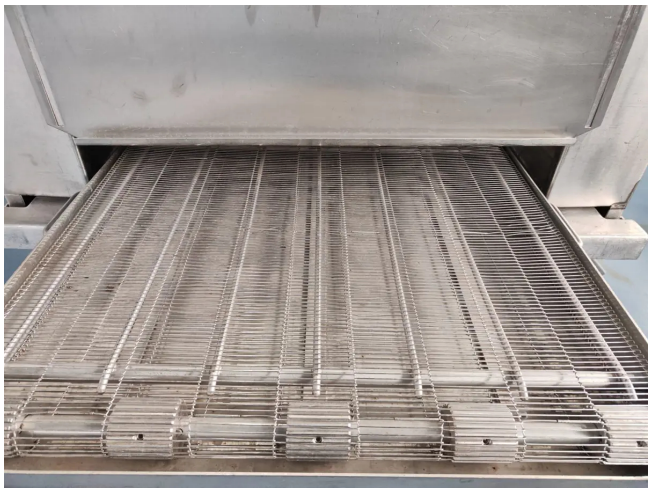
Incorpora sistema de eliminación de sedimentos: se realiza mediante una cadena provista de listones de acero inoxidable, raspando continuamente el fondo de la freidora.

La cinta transportadora es de malla metálica de 700 mm de ancho.

Medidas de trabajo:
Largo: 3 m
Ancho: 70 cm.

FREIDORA DE ACEITE TERMICO KOPPENS CFS BRN 3000/700 INOX









FREIDORA DE ACEITE TERMICO KOPPENS CFS BRN 3000/700 INOX

