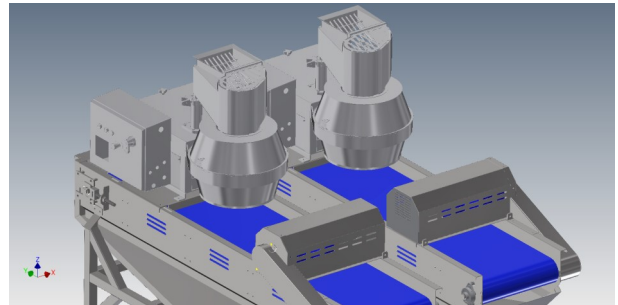


## FRITEUSE "BATCH" FFS CFS POUR CHIPS



Fabcon Food Systems fabrique une gamme de friteuses "batch" pour chips artisanales jusqu'à 300 kg/h de produit fini.

La consommation de gaz de nos friteuses FFS CFS est autour de 70% des machines concurrentielles avec une augmentation de capacité de 30%.



### Alimentation produit par tapis à haute vitesse

- Capacités: 120/160/220/300 kg/h
- Chauffage à gaz
- Efficacité et capacités élevées, faible coût d'opération
- Efficacité énergétique de 85% en raison d'un brûleur à modulation de gaz "high tech"
- Echangeur de chaleur type tube d'immersion
- Temps de réponses rapides de nos brûleurs produisent de faibles niveaux de CO
- Tailles approximatives des lots: 120 kg (modèle 300), 90 kg (220), 75 kg (160), 50 kg(120 )
- Carters de protection à maille amovibles manuellement
- Temps de cycle: de 400 à 450 secondes
- Tamis de filtration ne s'obstruent pas en raison de la turbulence élevée
- Pas d'accumulation de débris sur les tubes de chauffage qui puissent brûler et créer des problèmes de FFA et rancidité
- Système d'agitation à vitesse variable Stir-Matic en plus de la turbulence du produit supprime le besoin de circulation d'huile
- Economies d'énergie: il s'agit de la friteuse plus économe au niveau de consommation d'huile et au prix le plus compétitif.
- Encombrement réduit
- Gestion par automate
- Capable de produire chips de pommes de terre et chips de légumes

## FRITEUSE FFS PFS POUR PELLETS



Fabcon produit une gamme de friteuses pour pellets en formes 2D et 3D à base d'une large variété de céréales (blé, riz, tapioca, manioc etc), pommes de terre et autres légumes et légumineuses.

Ces pellets peuvent être aromatisés postérieurement sur nos systèmes d'assaisonnement.

- Capacité de 200 à 1,000 kg/h
- Temps de friture de 5 à 45 secondes
- Gamme de températures de 180 à 210 degrés C
- Chauffage à gaz ou par fluides thermiques
- Construction complètement en inox
- Réservoir de 1,000 litres avec tuyauteries associées, contrôle de niveau et alarmes
- Capot à charnières
- Tapis simple inversé à maille en inox segmenté pour la gestion de la temporisation .
- Circulation d'huile Multi flow
- Filtre intégré "Flux partial" avec deux paniers de filtration.
- Système CIP
- Pompe de circulation
- Remplissage automatique d'huile
- Cheminée de 5 mètres pour les gaz d'échappement avec ventilateur intégré
- Le calcul de chauffage nécessaire est basé sur la consommation d'énergie de 130 kW plus un facteur de 20% intégré
- Panneau de commande avec protection moteur, fonctions marche/arrêt, contrôles de température et fréquence, montés dans un boîtier inox.

**Fabcon Food Systems Ltd** fabrique et fournit des solutions de manipulation et process sur mesure pour l'industrie agroalimentaire en Europe et au-delà.

Nous proposons une large gamme de produits, de la conception initiale à l'exécution finale, en proposant aux transformateurs des solutions idéales complètes pour le process, la manipulation, le tri, l'aromatisation à haute précision, le pesage et l'emballage. En bref, une solution complète pour le traitement et le process agro-alimentaire, de la réception à l'emballage,

**Fabcon Food Systems, 1-3 Delta Close, Norwich, Norfolk NR6 6BG, Royaume-Uni**

**Tel: +44 (0) 1603 482338**

**Fax: +44 (0) 44 1603 484064 [www.fabcon.co.uk](http://www.fabcon.co.uk)**