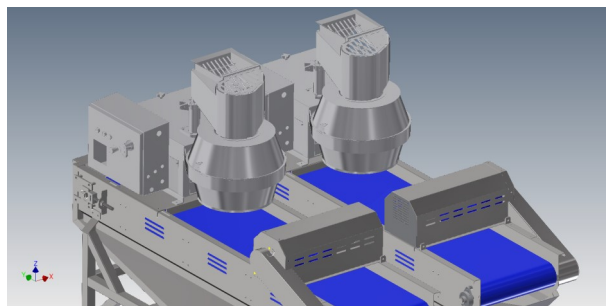


FRIGGITRICE “BATCH” FFS CFS PER PATATINE



Fabcon Food Systems fabbrica una gamma di friggatrici “batch” per patatine artigianali con portate fino a 300 kg/ora di prodotto finito.

Il consumo di gas delle nostre friggatrici FFS CFS è di circa il 70% delle macchine della nostra concorrenza con un aumento della portata del 30%.



Alimentazione prodotto tramite nastri ad alta velocità

- Portate: 120/160/220/300 kg/ora
- Riscaldamento a gas
- Efficienza e portate elevate, basso costo di operazione
- Efficienza energetica del 85% con l'uso di un bruciatore a modulazione di gas di alta tecnologia
- Scambiatore di calore tipo tubo ad immersione
- Tempi di risposta veloci dei bruciatori producono bassi livelli di CO
- Taglie approssimative dei loti: 120 kg (modello 300), 90 kg (220), 75 kg (160), 50 kg (120)
- Protezioni a maglia removibili a mano
- Tempo di ciclo: da 400 a 450 secondi
- Setacci di filtrazione non si bloccano a causa della turbolenza elevata
- Assenza di detriti sui tubi di riscaldamento che possano bruciare e provocare problemi di FFA e rancidezza
- Sistema di agitazione Stir-Matic a velocità variabile più la turbolenza del prodotto elimina la necessità di circolazione di olio
- Risparmi di energia: si tratta della friggitrice più efficiente a livello di consumo di combustibile e al prezzo più competitivo
- Ingombro ridotto
- Gestita da PLC
- Adatta alla frittura di patatine o chips vegetali

FRIGGITRICE FFS PFSF PER PELLETS



Fabcon fabbrica una gamma di friggitrici per pellets in forma 2D o 3D a base di un'ampia varietà di cereali come grano, riso, tapioca, manioca etc o patate ed altre verdure e legumi secchi.

Questi pellets possono essere aromatizzati successivamente su i nostri sistemi di aromatizzazione.

- Portate da 200 a 1,000 kg/ora
- Tempo de frittura da 5 a 45 secondi
- Gamma di temperature da 180 a 210 gradi C
- Riscaldamento a gas o con liquido termico
- Costruzione completamente in acciaio inossidabile
- Serbatoio da 1000 litri con tubazioni associate, controllo di livello ed allarme
- Cappa con cerniere
- Nastro unico a maglia inox invertito con segmenti per controllo la temporizzazione
- Circolazione di olio Multi flow
- Filtro integrato a flusso parziale con no. 2 cestelli
- Sistema CIP
- Pompa di circolazione
- Riempimento automatico dell'olio
- Canna fumaria da 5 metri per i fumi di scarico con ventilatore integrato
- Il calcolo di riscaldamento è basato sul consumo energetico di 130 kW per la portata desiderata più un fattore di sicurezza del 20%
- Quadro elettrico con protezione motore, funzioni stop/start, controlli di temperatura e frequenza, cabina in inox.

Fabcon Food Systems Ltd fabbrica e fornisce soluzioni di manipolazione e processo su misura per l'industria alimentare. Il nostro patrimonio di conoscenza ed esperienza, più i nostri impianti di produzione, ci permettono di fornire macchinari di alta qualità costruiti in Gran Bretagna a prezzi competitivi. Proponiamo una vasta gamma di prodotti, dal concetto iniziale alla realizzazione finale, proponendo ai processori delle soluzioni idonee complete per la lavorazione e manipolazione del prodotto, classificazione, aromatizzazione ad alta precisione, pesatura e confezionamento; in breve, una soluzione completa di manipolazione e processo alimentare, dall'arrivo del prodotto fino al suo confezionamento finale,

Fabcon Food Systems, 1-3 Delta Close, Norwich, Norfolk NR6 6BG, Regno Unito

Tel: +44 (0) 1603 482338

Fax: +44 (0) 44 1603 484064 www.fabcon.co.uk