

# FRYMATIC

## Friggitrice a ciclo continuo



### FRIGGERE ALLA GRANDE NON È PIÙ UN PROBLEMA

La frittura di grandi quantitativi di prodotto ha sempre causato numerosi problemi: alle numerose difficoltà di produzione si aggiungono sprechi di prodotto e di manodopera, senza ottenere buoni risultati dal punto di vista della qualità. La friggitrice a ciclo continuo **Frymatic** rappresenta la risposta più razionale a questi problemi. Consente di friggere perfettamente e con grandi vantaggi economici: cotolette, patate chips e a bastoncino, pesce, melanzane, cosce e petti di pollo, tourtons, nems, acras, dolci e tutti quei prodotti che richiedono una frittura dorata e croccante. Grazie alla particolare costruzione e ai suoi dispositivi innovativi **Frymatic** offre vantaggi assolutamente esclusivi:

- alta produttività con ingombro contenuto
- minimo impiego di manodopera
- lunga durata dell'olio di frittura
- alta qualità e digeribilità del prodotto
- grande facilità di pulizia della macchina

oltre alle altre caratteristiche, tipiche di ogni macchina **Nilma**: costi energetici contenuti, costruzione robusta interamente in acciaio inox 18/10, perfetta conformità alle normative e la più assoluta affidabilità e sicurezza operativa. Tutte queste qualità fanno di **Frymatic** la risposta perfetta alle esigenze qualitative ed economiche delle grandi cucine e delle industrie alimentari.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# FRYMATIC

## Friggitrice a ciclo continuo



### Olio sempre pulito

Azionando la pompa di ricircolo olio, incorporata nella Frymatic, e dotata di filtro, l'olio esausto, stoccato nella vasca di raccolta, viene automaticamente filtrato e inviato pulito nella vasca di frittura.



### A ognuno la sua Frymatic

Le Frymatic possono essere adeguate tecnicamente in funzione della produzione richiesta e della tipologia del prodotto. Si realizzano friggitori con nastro di larghezza fino a 800mm.



COSTRUTTIVE	CARATTERISTICHE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruzione interamente in acciaio inox 18/10</li> <li>• Nastri di trasporto e di immersione prodotto in rete di acciaio inox 18/10</li> <li>• Velocità regolabile dei nastri in funzione del tipo di prodotto da friggere</li> <li>• Vasca di frittura a "zona fredda"</li> <li>• Tramoggia di carico prodotto estraibile per la pulizia</li> <li>• Vasca di raccolta olio, in acciaio inox 18/10, dotata di pompa di ricircolo e filtro</li> <li>• Larghezza nastro standard: 450 mm</li> <li>• Altezza standard di passaggio prodotto fra i nastri: 60 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro comandi a bassa tensione, dotato di interruttore generale, regolatore di velocità nastri, spie di raggiunta temperatura, termoregolatori digitali per temperatura olio, pulsante ribaltamento nastri, selettore travaso olio, pulsante sblocco bruciatore (versione a gas)</li> <li>• Sollevamento automatico dei nastri per la pulizia della vasca di frittura</li> <li>• Dispositivo elettronico anticracking dell'olio di frittura (solo per versioni elettriche da 48 a 144 kW)</li> <li>• Doppio dispositivo di regolazione indipendente della temperatura dell'olio (solo per versioni gas da 60 kW e elettriche da 48 a 144 kW)</li> <li>• Tempo e temperatura di frittura regolabili in base al tipo di alimento da friggere</li> <li>• Termostati di sicurezza</li> <li>• Coperchio convogliatore dei vapori di frittura (solo per versioni gas da 60 kW e elettriche da 48 a 144kW)</li> <li>• Termometro elettronico digitale per il controllo a vista, dalla posizione di carico, della temperatura olio</li> </ul>

### Facile da programmare

Frymatic è facilmente programmabile grazie ad un quadro comandi di massima semplicità. Basta impostare sui termostati la temperatura ideale di frittura e selezionare la velocità del nastro più adatta al prodotto, per assicurare una frittura sana e appetitosa.

### Massima igiene

Una friggitrice a ciclo continuo deve far risparmiare tempo nella produzione. Tuttavia questo risparmio, non deve essere poi vanificato da difficoltose operazioni di pulizia. Per questo Frymatic è dotata di una vasca di frittura con angoli arrotondati, ha una tramoggia di carico facilmente estraibile e i nastri possono essere sollevati automaticamente, lasciando la vasca di frittura completamente accessibile.



### Tutto sotto controllo

A richiesta Frymatic può essere predisposta per il collegamento al software Nilma "Creative Control Machine Point" in grado di registrare la funzione (HACCP) temperatura/ tempo e di selezionare le modalità di funzionamento in base al prodotto da friggere. Il CCMP esegue anche l'autodiagnosi di funzionamento della macchina memorizzando eventuali anomalie tecniche. I dati di funzione raccolti vengono archiviati in appositi files su PC.



### ACCESSORI

#### Carrello raccolta prodotto

in acciaio inox 18/10, dotato di tre contenitori GN 2/1, h 150 mm  
Dimensioni: 590x660x810 mm



#### Nastro carrellato di carico prodotto

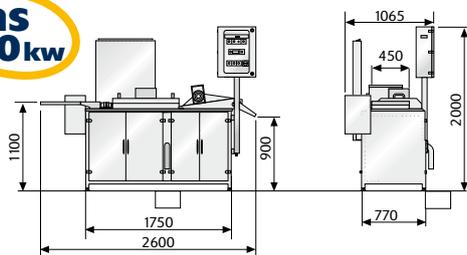
in acciaio inox 18/10, dotato di quadro comandi con pulsante di marcia/arresto e regolazione di velocità  
Dimensioni: 1500x650x1050h  
Larghezza nastro: 400 mm  
Collegamento elettrico: 0,07 kW- 230V50Hz 1ph+T



### DISEGNI TECNICI

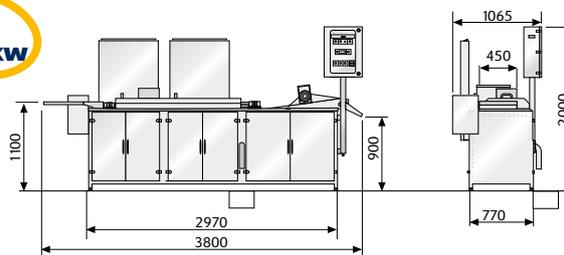
FRYMATIC

gas  
30kw



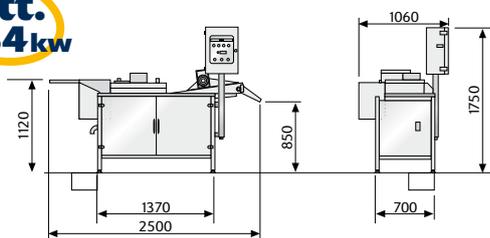
FRYMATIC

gas  
60kw



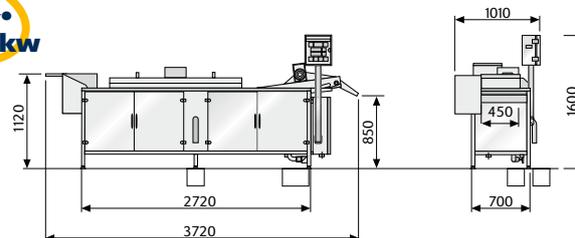
FRYMATIC

elett.  
24/34kw



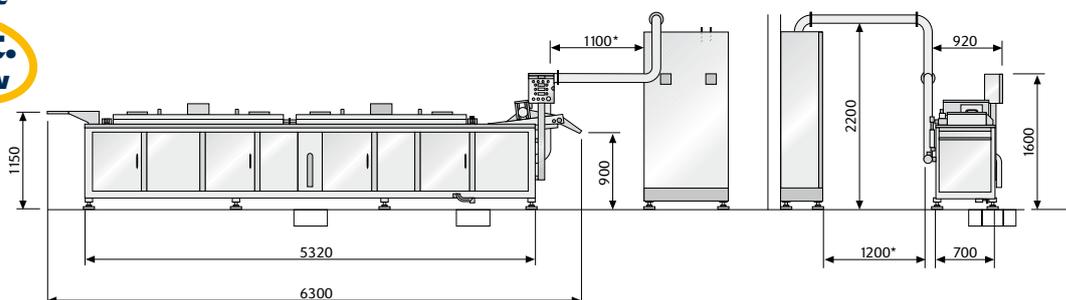
FRYMATIC

elett.  
48/72kw



FRYMATIC

elett.  
144kw



\* Da considerarsi come dato minimo variabile secondo le esigenze

DATI TECNICI	GAS		ELETTRICA				
	30 Gas	60 Gas	24 Elet.	34 Elet.	48 Elet.	72 Elet.	144 Elet.
Allacciamento elettrico	230/400V 50Hz 3ph +N +T		230/400V 50Hz 3ph +T				
Potenza termica kW	30	60	24	34	48	72	144
Potenza elettrica kW	1,5	1,5	25	35	49	73	145
Allacciamento gas Ø	1/2"	1"	-	-	-	-	-
Capacità vasca di frittura lt	160	290	100	100	230	230	430
Produzione oraria kg/h *	40	80	40	60	80	120	240

\* La produzione può variare anche sensibilmente a seconda della temperatura, della pezzatura o del tipo di prodotto da friggere. I dati di produzione indicati s'intendono per prodotto, in ingresso alla friggitrice.

### VERSIONI

**Gas:** con bruciatori dotati di accensione elettronica e sonda di sicurezza.

**Elettrica:** dotata di resistenze in acciaio incoloy.



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

NILMA S.p.A.

Via E. Zaccani, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it  
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE