

FS

Friggitrici automatiche



FRITTURE CROCCANTI IN TUTTA SICUREZZA

Le friggitrice automatiche **FS** sono state progettate per risolvere le esigenze produttive di grandi cucine e gastronomie garantendo praticità d'uso, sicurezza operativa, velocità di entrata in temperatura dell'olio e qualità dei risultati.

Le friggitrice automatiche **FS/1** e **2**, sono composte da **una o due vasche** di frittura e da un silo, nel quale è posto il carrello di raccolta prodotto. A inizio ciclo, programmato il tempo di frittura, il cestello scende automaticamente nell'olio. A fine frittura, il cestello risale e, fatto scorrere su apposite guide, giunge al silo di raccolta prodotto. Azio-

nando l'apposita leva, il fondo del cestello si apre, scaricando il prodotto nel contenitore del carrello. Tutto con la massima velocità e nella più ampia sicurezza operativa. La notevole dimensione dei cestelli, la grande **capacità delle vasche di frittura (80 litri)**, il riscaldamento elettrico, o a gas, entrambi a "zona fredda", unitamente al perfetto controllo termostatico dell'olio, consentono frittura perfettamente dorate e croccanti di grandi quantità di cotolette, patate, polpette, frutta, verdure, pesce, crostacei, dolci e arancini, nel rispetto della migliore tradizione gastronomica.

Kilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.

Telaio in tubolare di acciaio inox con piedini regolabili in altezza.

Vasche di frittura, indipendenti, coibentate, a "zona fredda", dotate di valvola di scarico olio.

Cestelli di frittura in lamiera lucida, forata sui lati e sul fondo, dotati di quattro ruote inox e apertura a leva dei deflettori di scarico prodotto. Dimensioni 500 x 500 x 200 (h) mm.

Silo con tramoggia di convogliamento prodotto

Carrello dotato di tre contenitori GN 2/1 (530 x 650 x 150 (h) mm) e quattro ruote inox girevoli di cui due con freno.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Temperatura dell'olio regolata tramite termostato digitale.

Termostato di sicurezza.

Versione gas con bruciatori ad accensione elettrica con fiamma pilota e termocopia di sicurezza.

Versione elettrica con resistenze corazzate in acciaio incoloy.

Salita e discesa automatica del cestello comandato dal timer.

Quadro comandi su braccio mobile, dotato di: termostato digitale, timer elettronico, comando salita/discesa cestelli, selettore funzionamento manuale/automatico, spia di raggiunta temperatura, pulsante di emergenza.



FS/2

ACCESSORI

Carrello supplementare, in acciaio inox AISI 304, della capacità di tre contenitori GN 2/1 (530 x 650 x 150 (h) mm).

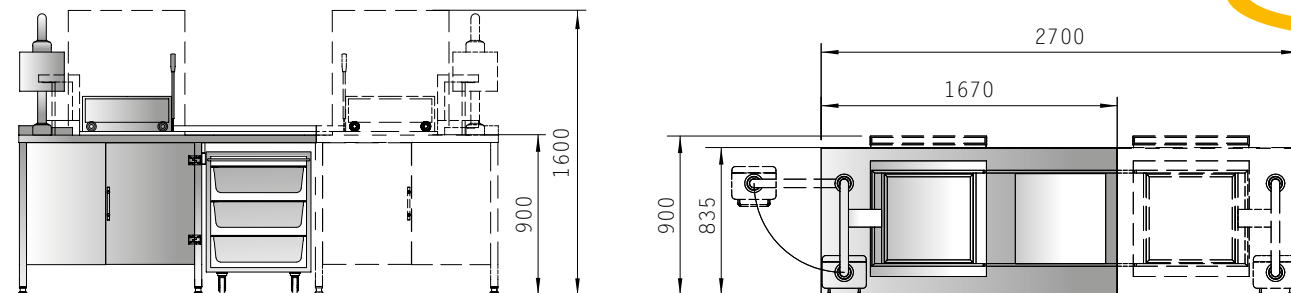
Pompa di travaso e stoccaggio olio, dotata di: serbatoio ispezionabile della capacità di 160 lt, filtro inox e quattro ruote inox di cui due fisse e due girevoli con freno. Quadro comandi (24 V) dotato di spia di tensione e selettore mandata/aspirazione olio. Temperatura massima di lavoro: 180°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Potenza elettrica: 0,7 kW. Allacciamento elettrico: 3 ~ 400 / 230 V 50Hz + PE. Dimensioni: 700 x 800 x 1260 (h) mm.



DATI TECNICI	FS/1 Elettrica	FS/1 Gas	FS/2 Elettrica	FS/2 Gas
Vasche frittura n.	1	1	2	2
Capacità cestello kg	8	8	8 + 8	8 + 8
Capacità olio l	80	80	80 + 80	80 + 80
Potenza elettrica kW	30,5	0,5	2 x 30,5	2 x 0,5
Allacciamento elettrico V	3 ~ N* 400 / 230 V 50Hz + PE			
Allacciamento gas Ø	-	3/4"	-	2 x 3/4"
Potere calorif. (inf. I _{2H} Hi) kW	-	27	-	2 x 27

* Solo versione a gas.

DISEGNI TECNICI



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO
NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI
MARCATURA CE.

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

NILMA S.p.A.

Via E. Zacconi, 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