

FS

Friggitrici automatiche



SICURE E VELOCI PER LE GRANDI ESIGENZE

La particolare cura progettuale e costruttiva con cui la NILMA ha realizzato le friggitrice automatiche FS, non solo risolve le esigenze gastronomiche e dietetiche, ma tiene in massima considerazione anche altri fattori, come facilità e praticità d'uso, sicurezza, igienicità, velocità di esecuzione e grande capacità produttiva.

Le friggitrice automatiche FS sono composte da due vasche di cottura per il modello FS 2, da una vasca per il modello FS 1 e da un particolare silo sotto il quale viene posto il carrello di raccolta del prodotto.

Si programma il tempo di cottura sul timer e, a fine ciclo, il cestello contenente il prodotto si solleva automaticamente. Il cestello, dotato di fondo apribile, viene quindi fatto scorrere sino al silo in cui viene scaricato il prodotto.

La grande capacità della vasca di frittura (80 litri), il riscaldamento a fascio tubiero «a zona fredda», il funzionamento indipendente di ogni vasca, rendono le friggitrice automatiche FS uno strumento

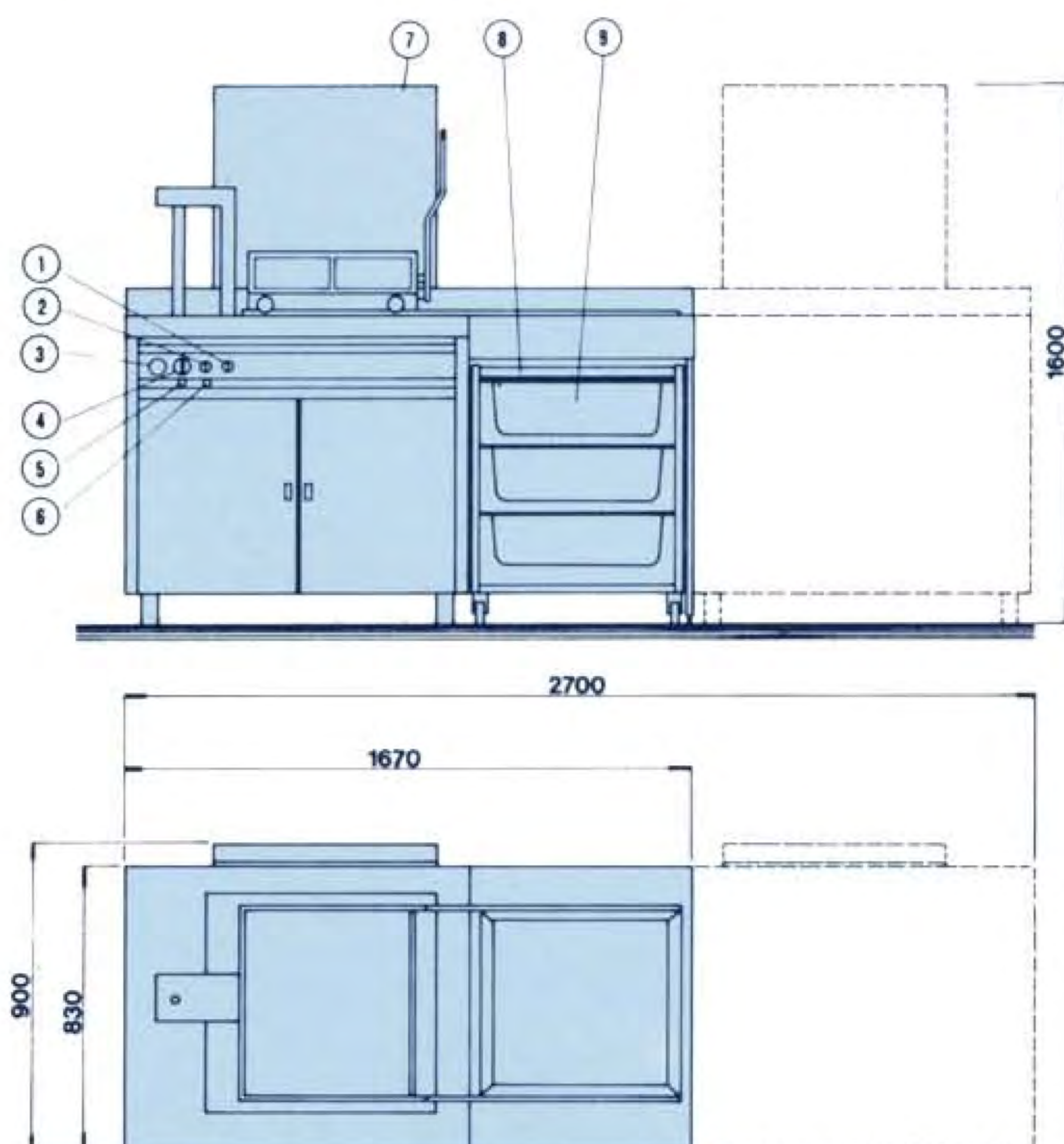
ideale per soddisfare le esigenze di una grande cucina.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

FS

Friggitrici automatiche



LEGENDA

1) Selettore salita-discesa 2) Selettore manuale-automatico 3) Temporizzatore 4) Termoregolatore 5) Spia di raggiunta temperatura 6) Spia di tensione 7) Scarico fumi 8) Carrello estraibile 9) Teglie.

GLI ACCESSORI



Pompa carrellata per il travaso dell'olio delle vasche di frittura con: serbatoio ispezionabile della capacità utile di 160 litri, filtro di separazione residui, comandi a bassa tensione, potenza installata kW 0,55 230/400.3.50+T, temperatura massima di lavoro 180°, dimensioni 700x870x1260 (h.) mm.

La pompa è costruita in acciaio inox 18/10 ed è dotata di quadro comandi con spia tensione e pulsanti di mandata e aspirazione.

LE CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Vasche, silo, carrello e carenatura esterna in acciaio inox 18/10
- Telaio portante in acciaio inox 18/10, dotato di piedini regolabili in altezza
- Vasche di frittura a "zona fredda" coibentate dotate di valvola di scarico da 1"
- Cestelli di contenimento forati sulle pareti e sul fondo dotati di dispositivo a leva per l'apertura dei deflettori di scarico prodotto
- Elemento a silo composto da una tramoggia di convogliamento prodotto e da un carrello, in acciaio inox, corredato di tre contenitori GN 2/1 530x650x150 (h.) mm

FUNZIONALI

- Termostato elettronico di regolazione della temperatura dell'olio
- Termostato di sicurezza
- Bruciatore ad accensione elettrica, con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza, indipendente per ogni vasca nel mod. FS 2
- Sollevamento automatico dei cestelli realizzato tramite una centralina idraulica e da due pistoni indipendenti, comandati dai timer che regolano il tempo di frittura
- Quadro comandi dotato di: termostato elettronico, temporizzatore 0-15 minuti, selettore di funzionamento manuale/automatico, selettore salita/discesa, spia di tensione, spia di raggiunta temperatura

Modelli	FS 1 elet.	FS 1 gas	FS 2 elet.	FS 2 gas
numero vasche	1	1	2	2
capacità olio vasca l.	80	80	80+80	80+80
pot. elett. installata kW	30.5	0.5	2x30,5	2x0,5
allacciamento elettrico	230/400.3.50 + T			
potenza bruciatore kW	-	27	-	2x27
allacciamento gas	-	3/4"	-	2x3/4"
capacità di carico prodotto	8	8	8 + 8	8 + 8

DIMENSIONALI

- Modello FS 1: 1670X900X930 (h.) mm, altezza camino versione gas 1600 mm
- Modello FS 2: 2700x900x930 (h.) mm, altezza camino versione gas 1600 mm
- Cestello di carico prodotto: 500x500x200 (h.) mm.



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008