

FREIDORA -FRYER



FPT-XXXX

Freidoras diseñadas y fabricadas principalmente para:

- **Mayor producción y con la mejor calidad de producto**
- **Ahorro de combustible**
- **Mejor conservación del aceite**

Tecnología

Nuestra cámara de combustión esta pensada para **freír a 160°C** de temperatura, repartiendo el calor por toda la sartén de forma homogénea. No tenemos puntos calientes.

Incorporamos **sistemas de filtrado** para limpiar el aceite. (varios modelos)

Entrada en automático del aceite para hacer el trabajo lo más automatizado posible.

Altas medidas de seguridad y de producción.

Pantalla táctil con autómatas con acceso a internet para visualizar las posibles averías y solucionarlas de forma más rápida

Sistema de ruedas y patas regulables para fijar y desplazar a nuestro antojo.

Sistema manual o automático

Mínima cantidad de aceite



FPT-XXXX

Fryers designed and manufactured mainly for:

- **Higher production and with the best product quality**
- **Fuel savings**
- **Better oil conservation**

Technology

Our combustion chamber is designed for **frying at 160°C** of temperature, distributing heat through the pan evenly. We do not have hot spots.

We incorporate **filtering systems** to clean the oil. (several models)

Automatic oil entry to automate processes as much as possible.

High security measures and production.

Touch screen with access to the internet to view possible faults and solve them faster

Adjustable wheels and legs system for fix and move at will.

Manual or automatic system

Minimum amount of oil

