

FREIDORAS EN CONTINUO – CONTINUOUS FRYERS



FREIDORAS EN CONTINUO

Depende la aplicación se fabrica de una forma u otra.

Son fabricación a medida bajo pedido.

- **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 asistencia remota y servicio
Sistema de ruedas y patas regulables para fijar y desplazar a nuestro antojo.

Sistema manual o automático

Diseñamos y fabricamos a medida todo tipo de freidoras.

Según el producto se fabrican con cámara de combustión o fondo ciego.

Calentamiento por gas, gasoil o eléctrico.
También hay opciones de biomasa.



FREIDORAS EN CONTINUO

Depends on the application is manufactured in one form or another. They are custom made on request

- **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 the heat throughout the pan in a homogeneous way.

We do not have hot spots.

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

Automatic oil entry for make the work as automated possible.

High security measures and production.

Touch screen with automata with access to the internet to remote assistance
Adjustable wheels and legs system for fix and move at will.

Manual or automatic system

We design and manufacture all types of fryers to measure.

Depending on the product, they are manufactured with combustion chamber or direct heat.

Heating by gas, diesel or electric. There are also biomass options.

FREIDORAS EN CONTINUO-



FREIDORAS CONTINUO

EN

Sistemas: manuales, semiautomáticos o completamente automáticos
Para diferentes productos
En Trainomaq somos expertos en fabricar freidoras muy versátiles y funcionales. Con alto rendimiento y calidad.

Diseñamos y fabricamos a medida todo tipo de freidoras.

Según el producto se fabrican con cámara de combustión o fondo ciego.

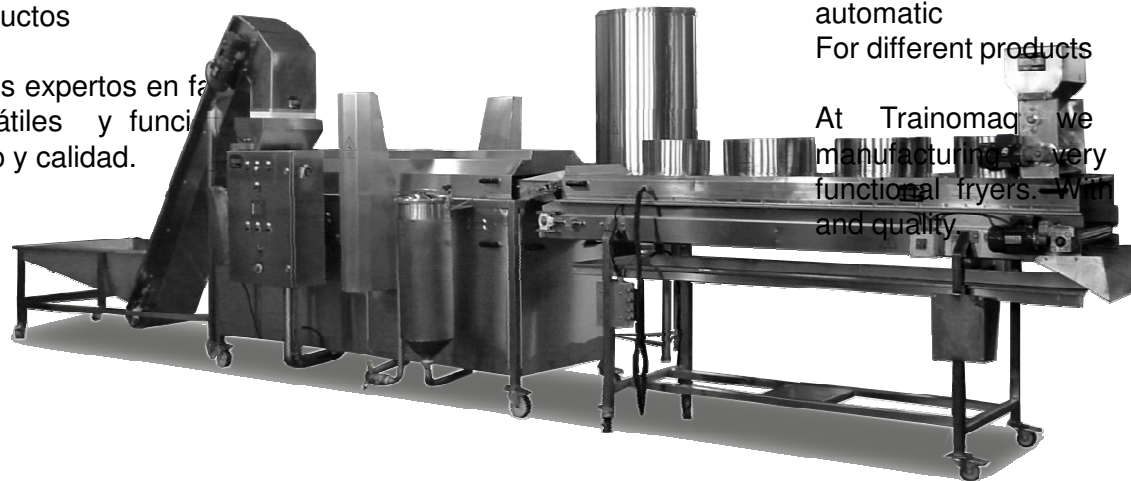
Calentamiento por gas, gasoil o eléctrico.

También hay opciones de biomasa.

Sistemas: manuales, semiautomáticos o completamente automáticos

Para diferentes productos

En Trainomaq somos expertos en fabricar freidoras muy versátiles y funcionales. Con alto rendimiento y calidad.



Continuos Fryer

Systems: manual, semi-automatic or fully automatic

For different products

At Trainomaq we are experts in manufacturing very versatile and functional fryers. With high performance and quality.

We design and manufacture all types of fryers to measure.

Depending on the product, they are manufactured with combustion chamber or direct heat.

Heating by gas, diesel or electric. There are also biomass options.

Systems: manual, semi-automatic or fully automatic

For different products

At Trainomaq we are experts in manufacturing very versatile and functional fryers. With high performance and quality.