тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Фритюрниця безперервної дії NILMA FRYMATIC

Nilma S.p.A. (Італія) · газові та електричні версії · ванна 100–430 л · до 240 кг/год



FRYMATIC — фото виробника Nilma S.p.A.

Призначення

Фритюрниця безперервної дії для великих обсягів смаження. Смажить паніроване м’ясо, чипси, картоплю фрі, рибу, баклажани, курячі грудки й гомілки, тортони, неми, акра, кондитерські вироби — усе, що має вийти рівномірно золотистим.

Смаження великих обсягів традиційно проблемне: багато втрат, низька віддача праці й нерівний результат. Безперервна фритюрниця знімає саме ці три проблеми — продукт іде на стрічці крізь ванну з постійною температурою, а не партіями.

Що дає FRYMATIC

— висока продуктивність на невеликій площі;
— мінімум ручної праці;
— довгий строк служби фритюрної олії;
— якісний і легко засвоюваний готовий продукт;
— дуже просте миття;
— низькі витрати енергії та міцна конструкція з нержавіючої сталі 18/10.



FRYMATIC у роботі — фото виробника Nilma S.p.A.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Конструкція

— корпус повністю з нержавіючої сталі 18/10;
— подавальна та занурювальна стрічки із сітки з нержавіючої сталі 18/10;
— швидкість стрічки регулюється під тип продукту;
— ванна смаження з «холодною зоною» — саме вона подовжує життя олії: крихти осідають туди, де олія не гріється, і не горять;
— завантажувальний бункер знімається для миття;
— бак рециркуляції олії з нержавіючої сталі 18/10 з насосом і фільтром;
— стандартна ширина стрічки 450 мм; фритюрниці виготовляють із шириною стрічки до 800 мм;
— стандартна висота проходу продукту між стрічками 60 мм.

Функціональні особливості

— панель керування на низькій напрузі: головний вимикач, регулятор швидкості стрічки, індикатори температури, цифрові терморегулятори температури олії, кнопка підняття стрічок, вимикач насоса олії та кнопка скидання пальника (газова версія);
— автоматичне підняття стрічок для миття ванни;
— електронний пристрій проти крекінгу олії — для електричних версій від 48 до 144 кВт;
— подвійний пристрій незалежного регулювання температури олії — для газової версії 60 кВт і електричних від 48 до 144 кВт;
— час і температура смаження регулюються під продукт;
— запобіжні термостати;
— кришка з відведенням парів смаження — для газової версії 60 кВт і електричних від 48 до 144 кВт;
— електронний цифровий термометр для візуального контролю положення завантаження та температури олії.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Модельний ряд

Дві версії нагріву. Газова — пальники з електронним запалюванням і датчиком безпеки; підключення 230/400 В 50 Гц, 3 фази + N + T. Електрична — нагрівальні елементи зі сталі incoloy; підключення 230/400 В 50 Гц, 3 фази + T.

Модель	Потужність, ванна, продуктивність
30 Gas	теплова потужність 30 кВт · електрична 1,5 кВт · підключення газу 1/2" · ванна 160 л · 40 кг/год
60 Gas	теплова потужність 60 кВт · електрична 1,5 кВт · підключення газу 1" · ванна 290 л · 80 кг/год
24 Elect.	теплова потужність 24 кВт · електрична 25 кВт · ванна 100 л · 40 кг/год
34 Elect.	теплова потужність 34 кВт · електрична 35 кВт · ванна 100 л · 60 кг/год
48 Elect.	теплова потужність 48 кВт · електрична 49 кВт · ванна 230 л · 80 кг/год
72 Elect.	теплова потужність 72 кВт · електрична 73 кВт · ванна 230 л · 120 кг/год
144 Elect.	теплова потужність 144 кВт · електрична 145 кВт · ванна 430 л · 240 кг/год

Продуктивність суттєво залежить від температури, розміру шматка та типу продукту; наведені цифри стосуються продукту НА ВХОДІ у фритюрницю. Технічні характеристики кожної FRYMATIC підбираються під потрібну продуктивність і тип продукту; фритюрниці виготовляють із шириною стрічки до 800 мм.



Стрічки піднімаються автоматично — ванна відкрита для миття. Фото виробника Nilma S.p.A.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Чиста олія без ручної роботи

Вбудований насос рециркуляції з фільтром автоматично фільтрує відпрацьовану олію з бака рециркуляції й повертає її чистою у ванну смаження. Разом із «холодною зоною» ванни це головна причина, чому олія у FRYMATIC живе довго.

Гігієна

Ванна смаження із заокругленими кутами, завантажувальний бункер легко знімається, а стрічки піднімаються автоматично — доступ до ванни повний. Економія часу на виробництві не з'їдається складним миттям.

Аксесуари

— візок збору смаженого продукту з нержавіючої сталі 18/10 з трьома контейнерами GN 2/1 висотою 150 мм; габарити 590 × 660 × 810 мм;
— завантажувальна стрічка на колесах із нержавіючої сталі 18/10 з панеллю керування (кнопка пуск/стоп і регулятор швидкості); габарити 1500 × 650 × 1050 (в) мм, ширина стрічки 400 мм, підключення 0,07 кВт — 230 В 50 Гц, 1 фаза + Т.

Облік і HACCP

На запит FRYMATIC готують до підключення програмного забезпечення Nilma «Creative Control Machine Point»: воно веде журнал температур і часу для HACCP, обирає режими під продукт, виконує самодіагностику апарата й записує технічні відхилення. Дані зберігаються у файлах на комп'ютері.

Постачання та сервіс

Доставка й пакування, монтаж і пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантія 12 місяців, післягарантійне обслуговування та запасні частини. Модель, версія нагріву й ширина стрічки підбираються під продукт і потрібну продуктивність.

Обладнання виготовлене згідно з гармонізованими нормами і має маркування CE. Характеристики є орієнтовними; виробник залишає за собою право змінювати їх без попередження.