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

Фритюрница непрерывного действия NILMA FRYMATIC

Nilma S.p.A. (Италия) · газовые и электрические версии · ванна 100–430 л · до 240 кг/час



FRYMATIC — фото производителя Nilma S.p.A.

Назначение

Фритюрница непрерывного действия для больших объёмов жарки. Жарит панированное мясо, чипсы, картофель фри, рыбу, баклажаны, куриные грудки и голени, тортоны, немы, акра, кондитерские изделия — всё, что должно выйти равномерно золотистым.

Жарка больших объёмов традиционно проблемна: много потерь, низкая отдача труда и неровный результат. Непрерывная фритюрница снимает именно эти три проблемы — продукт идёт на ленте сквозь ванну с постоянной температурой, а не партиями.

Что даёт FRYMATIC

— высокая производительность на небольшой площади;
— минимум ручного труда;
— долгий срок службы фритюрного масла;
— качественный и легко усваиваемый готовый продукт;
— очень простая мойка;
— низкие затраты энергии и прочная конструкция из нержавеющей стали 18/10.



FRYMATIC в работе — фото производителя Nilma S.p.A.

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

Конструкция

— корпус полностью из нержавеющей стали 18/10;
— подающая и погружная ленты из сетки нержавеющей стали 18/10;
— скорость ленты регулируется под тип продукта;
— ванна жарки с «холодной зоной» — именно она продлевает жизнь масла: крошки оседают туда, где масло не греется, и не горят;
— загрузочный бункер снимается для мойки;
— бак рециркуляции масла из нержавеющей стали 18/10 с насосом и фильтром;
— стандартная ширина ленты 450 мм; фритюрницы изготавливают с шириной ленты до 800 мм;
— стандартная высота прохода продукта между лентами 60 мм.

Функциональные особенности

— панель управления на низком напряжении: главный выключатель, регулятор скорости ленты, индикаторы температуры, цифровые терморегуляторы температуры масла, кнопка подъёма лент, выключатель насоса масла и кнопка сброса горелки (газовая версия);
— автоматический подъём лент для мойки ванны;
— электронное устройство против крекинга масла — для электрических версий от 48 до 144 кВт;
— двойное устройство независимого регулирования температуры масла — для газовой версии 60 кВт и электрических от 48 до 144 кВт;
— время и температура жарки регулируются под продукт;
— предохранительные термостаты;
— крышка с отводом паров жарки — для газовой версии 60 кВт и электрических от 48 до 144 кВт;
— электронный цифровой термометр для визуального контроля положения загрузки и температуры масла.

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

Модельный ряд

Две версии нагрева. Газовая — горелки с электронным зажиганием и датчиком безопасности; подключение 230/400 В 50 Гц, 3 фазы + N + T. Электрическая — нагревательные элементы из стали incoloy; подключение 230/400 В 50 Гц, 3 фазы + T.

Модель	Мощность, ванна, производительность
30 Gas	тепловая мощность 30 кВт · электрическая 1,5 кВт · подключение газа 1/2" · ванна 160 л · 40 кг/час
60 Gas	тепловая мощность 60 кВт · электрическая 1,5 кВт · подключение газа 1" · ванна 290 л · 80 кг/час
24 Elect.	тепловая мощность 24 кВт · электрическая 25 кВт · ванна 100 л · 40 кг/час
34 Elect.	тепловая мощность 34 кВт · электрическая 35 кВт · ванна 100 л · 60 кг/час
48 Elect.	тепловая мощность 48 кВт · электрическая 49 кВт · ванна 230 л · 80 кг/час
72 Elect.	тепловая мощность 72 кВт · электрическая 73 кВт · ванна 230 л · 120 кг/час
144 Elect.	тепловая мощность 144 кВт · электрическая 145 кВт · ванна 430 л · 240 кг/час

Производительность существенно зависит от температуры, размера куска и типа продукта; приведённые цифры относятся к продукту НА ВХОДЕ во фритюрницу. Технические характеристики каждой FRYMATIC подбираются под нужную производительность и тип продукта; фритюрницы изготавливают с шириной ленты до 800 мм.



Ленты поднимаются автоматически — ванна открыта для мойки. Фото производителя Nilma S.p.A.

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

Чистое масло без ручной работы

Встроенный насос рециркуляции с фильтром автоматически фильтрует отработанное масло из бака рециркуляции и возвращает его чистым в ванну жарки. Вместе с «холодной зоной» ванны это главная причина, почему масло во FRYMATIC живёт долго.

Гигиена

Ванна жарки со скруглёнными углами, загрузочный бункер легко снимается, а ленты поднимаются автоматически — доступ к ванне полный. Экономия времени на производстве не съедается сложной мойкой.

Аксессуары

— тележка сбора жареного продукта из нержавеющей стали 18/10 с тремя контейнерами GN 2/1 высотой 150 мм; габариты 590 × 660 × 810 мм;
— загрузочная лента на колёсах из нержавеющей стали 18/10 с панелью управления (кнопка пуск/стоп и регулятор скорости); габариты 1500 × 650 × 1050 (в) мм, ширина ленты 400 мм, подключение 0,07 кВт — 230 В 50 Гц, 1 фаза + Т.

Учёт и HACCP

По запросу FRYMATIC готовят к подключению программного обеспечения Nilma «Creative Control Machine Point»: оно ведёт журнал температур и времени для HACCP, выбирает режимы под продукт, выполняет самодиагностику аппарата и записывает технические отклонения. Данные хранятся в файлах на компьютере.

Поставка и сервис

Доставка и упаковка, монтаж и пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантия 12 месяцев, постгарантийное обслуживание и запасные части. Модель, версия нагрева и ширина ленты подбираются под продукт и нужную производительность.

Оборудование изготовлено согласно гармонизированным нормам и имеет маркировку CE. Характеристики являются ориентировочными; производитель оставляет за собой право изменять их без предупреждения.