FRYMATIC

Friteuse en continu



FRIRE EN GRANDES QUANTITÉS N'EST PLUS UN PROBLÈME

La friture de grandes quantités de produit a toujours causé de nombreux problèmes : aux multiples difficultés de production, s'ajoutent les gaspillages de produit et de main d'oeuvre, sans obtenir de bons résultats du point de vue de la qualité. La friteuse en continu **Frymatic** représente la solution la plus rationnelle à ces problèmes. Elle permet de frire parfaitement avec d'importants et nombreux avantages économiques : Viandes diverses, côtelettes, pommes de terre en chips et en bâtonnets, poissons, aubergines, cuisses et filets de poulet, tourtons, nems, acras, desserts et tous produits qui doivent être servis dorés et croustillants. Grâce à sa construction particulière et à ses dispositifs innovants, **Frymatic** offre des avantages absolument exclusifs :

- très grande productivité et encombrement réduit
- peu de personnel
- longévité de l'huile de friture
- très grande qualité et digestibilité du produit
- nettoyage de l'appareil très facile et sécurisé

ainsi que d'autres caractéristiques, typiques de chaque appareil **Nilma** : coûts d'énergie limités, construction robuste entièrement en acier inox 18/10, totale conformité aux normes en vigueur, fiabilité et sécurité opérationnelle absolues. Toutes ces qualités font de **Frymatic** la réponse parfaite aux exigences qualitatives et économiques des cuisines professionnelles et des industries agro-alimentaires.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



FRYMATIC

Friteuse en continu



Une huile toujours propre

La pompe de transfert d'huile incorporée à la friteuse et, équipée d'un filtre, permet de renvoyer après filtrage, l'huile stockée dans le bac de récolte inférieur, vers la cuve de cuisson. L'huile est parfaitement propre et prête à démarrer une nouvelle friture.



Une friteuse Frymatic pour chaque exigence

Les friteuses Frymatic peuvent être adaptées techniquement à tout type de produits, en tenant compte aussi, des productions demandées. Construction de friteuses avec tapis de 450 ou 800 mm de largeur.



CARACTÉRISTIQUES

DE CONSTRUCTION

- Construction entièrement en acier inox 18/10
- Tapis transporteurs et d'immersion du produit à maille inox 18/10
- Vitesse réglable des tapis transporteurs selon le type de produit à frire
- Cuve de friture à « zone froide »
- Trémie de chargement du produit extractible pour le nettoyage
- Bac de récolte de l'huile, en acier inox 18/10, avec pompe de remontée et filtrage incorporée
- Largeur de la bande transporteuse standard : 450 mm
- Hauteur standard de passage du produit entre les bandes : 60 mm

FONCTIONNELLES

- Panneau de commandes basse tension, équipé d'un d'interrupteur général, d'un régulateur de vitesse des bandes et voyants de température. Thermorégulateurs numériques pour la température de l'huile, commande de basculement des tapis, sélecteur de transvasement de l'huile, commande de déblocage du brûleur (version à gaz)
- Relevage automatique des tapis pour le nettoyage de la cuve de friture
- Système de montée en température, à partir de l'huile froide, équipé d'un procédé anti-cracking (cycle melting). Cela uniquement pour les versions électriques de 48 à 144 kW
- Double dispositif de réglage indépendant de la température de l'huile (uniquement pour les versions à gaz de 60 kW et électriques de 48 à 144 kW)
- Temps et température de friture réglables selon le type d'aliment à frire
- Thermostats de sécurité
- Couvercle convoyeur des vapeurs de friture (uniquement pour les versions gaz de 60 kw et électriques de 48 à 144kw)
- Thermomètre électronique numérique pour le contrôle visuel de la température de l'huile, de la position de chargement



Programmation simple

La friteuse **Frymatic** est facilement programmable grâce à un panneau de commandes d'une très grande simplicité. Il suffit de sélectionner sur les thermostats la température idéale de friture, la vitesse des tapis transporteurs la mieux adaptée au produit afin d' assurer une friture saine et parfaite.

Hygiène maximum

La friteuse en continu Frymatic optimise le temps de travail.
Les opérations de nettoyage sont simples, rapides et sécurisées. Pour cela, **Frymatic** est équipée d'une cuve de friture à angles arrondis, d'une trémie de chargement facilement extractible, et de tapis transporteurs, qui sont relevables automatiquement, pour laisser la cuve de friture libre et complètement accessible.





Sous étroite surveillance

Sur demande la Friteuse **Frymatic** peut être prédisposée pour le raccordement au logiciel Nilma **« Creative Control Machine Point »** en mesure d'enregistrer la fonction (HACCP) température/temps et de sélectionner les modes de fonctionnement selon le produit à frire. Le CCMP effectue aussi l'autodiagnostic de fonctionnement de l'appareil en mémorisant d'éventuelles anomalies techniques. Les données recueillies sont enregistrées dans des fichiers sur PC.

ACCESSOIRES



Chariot de récolte du produit
en acier inox 18/10,
avec trois bacs GN 2/1,
h 150 mm
Dimensions :
590x660x810 mm



Bande transporteuse à chariot pour le chargement du produit
en acier inox 18/10
muni de panneau de commandes avec bouton de marche/arrêt et réglage de la vitesse
Dimensions :
1500x650x1050h
Largeur de bande : 400 mm
Branchement électrique : 0,07 kW- 230V50Hz 1ph+T







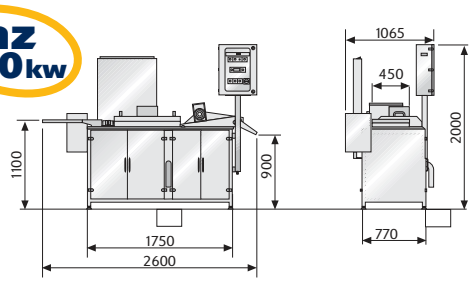


FRYMATIC

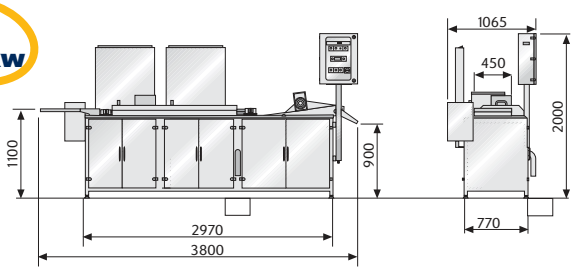
Friteuse en continu

DESSINS TECHNIQUES

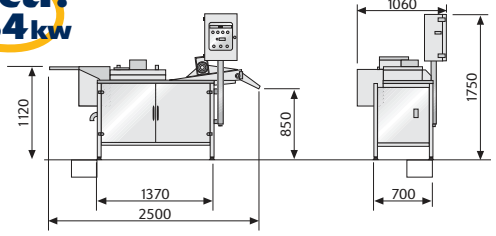
FRYMATIC gaz 30kw



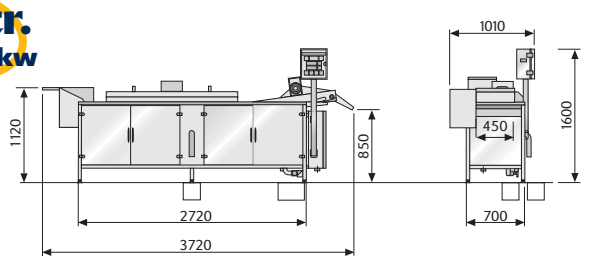
FRYMATIC gaz 60kw



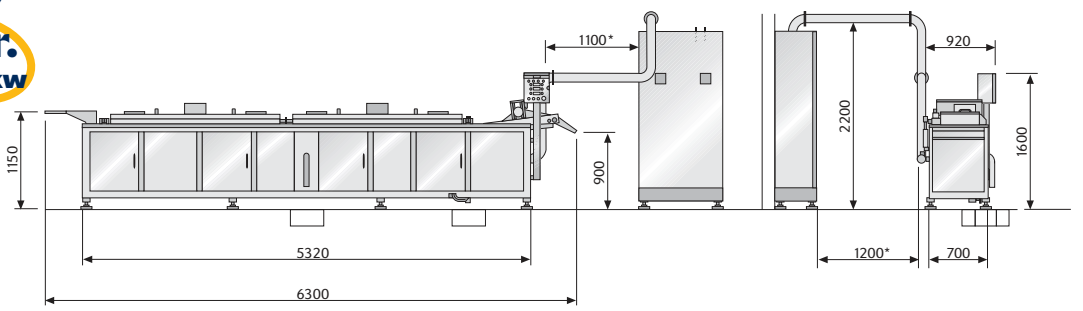
FRYMATIC électr. 24/34kw



FRYMATIC électr. 48/72kw



FRYMATIC électr. 120/144kw



* Donnée minimum, variable selon les exigences

DONNÉES TECHNIQUES	GAZ		ÉLECTRIC					
	30 Gaz	60 Gaz	24 Électr.	34 Électr.	48 Électr.	72 Électr.	120 Électr.	144 Électr.
Branchement électrique	230/400V 50Hz 3ph +N +T		230/400V 50Hz 3ph +T					
Puissance thermique kW	30	60	24	34	48	72	120	144
Puissance électrique kW	1,5	1,5	25	35	49	73	121	145
Branchement gaz Ø	1/2"	1"	-		-	-	-	-
Capacité cuve de friture L	160	290	100	100	230	230	430	430
Production horaire kg/h *	40	80	40	60	80	120	200	240

* La production peut aussi varier sensiblement selon la température, la taille, ou le type de produit à frire. Les données de production indiquées s'entendent pour un produit introduit dans la friteuse (produit cru en entrée machine).

VERSIONS

Gaz: avec brûleurs dotés d'allumage électronique et de sonde de sécurité.

Électrique: avec résistances en acier incoloy.

Reproduction interdite même partielle. Mai 2009

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET PORTANT LE MARQUAGE CE

Entreprise certifiée ISO 9001 et VISION 2000

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans notification préalable toutes les modifications et les améliorations techniques nécessaires.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE