FS

Friteuses automatiques



UNE FRITURE CROUSTILLANTE, EN TOUTE SÉCURITÉ

Les friteuses automatiques FS répondent aux besoins de production des grandes cuisines et des traiteurs en garantissant praticité, sécurité d'utilisation, montée en température rapide de l'huile et qualité du résultat.
Les friteuses automatiques FS/1 et FS/2 comprennent une ou deux cuves de friture et une zone de déchargement du produit, avec un chariot de récupération en dessous. Une fois le temps de friture programmé et le cycle lancé, le panier descend automatiquement dans l'huile. En fin de friture, le panier remonte en position haute, prêt à coulisser sur ses rails vers la zone de déchargement. L'opérateur actionne un levier qui ouvre le fond du panier et libère le produit dans le bac. Le tout avec une grande rapidité et une sécurité d'utilisation maximale. La grande **taille du panier, la forte capacité des cuves (80 li-**tres), le chauffage électrique ou gaz (tous deux selon le principe de la « zone froide ») et la régulation thermostatique précise de l'huile permettent de frire et dorer parfaitement de grandes quantités d'escalopes, pommes de terre, boulettes, fruits, légumes, poissons, fruits de mer, pâtisseries et arancini, dans la plus pure tradition de la friture.

Lilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



FS

Friteuses automatiques



FS/2

CONSTRUCTION

Entièrement en acier inox AISI 304.

Châssis tubulaire en acier inox avec pieds réglables.

Cuves de friture indépendantes avec « zone froide » isolée et vanne de vidange de l'huile.

Paniers de friture en acier poli, perforés sur les côtés et le fond, avec quatre roulettes inox et levier d'ouverture des trappes de déchargement. Dimensions (L x P x H) : 500 x 500 x 200 mm.

Zone de déchargement avec trémie de sortie.

Chariot avec trois bacs GN 2/1 (L x P x H : 530 x 650 x 150 mm) et quatre roulettes inox, dont deux avec frein.

FONCTIONNEMENT

Affichage numérique de la température de l'huile.

Thermostat de sécurité.

Version gaz avec brûleurs à allumage électronique, veilleuse et thermocouple de sécurité.

Version électrique avec résistances blindées en acier Incoloy.

Montée et descente automatiques du panier par minuterie.

Tableau de commande mobile avec thermostat numérique, minuterie électronique, montée/descente du panier, sélecteur automatique/manuel, voyant de température atteinte, bouton d'arrêt d'urgence.

OPTIONS

Chariot supplémentaire en acier inox AISI 304 pouvant recevoir trois bacs GN 2/1 (L x P x H : 530 x 650 x 150 mm).

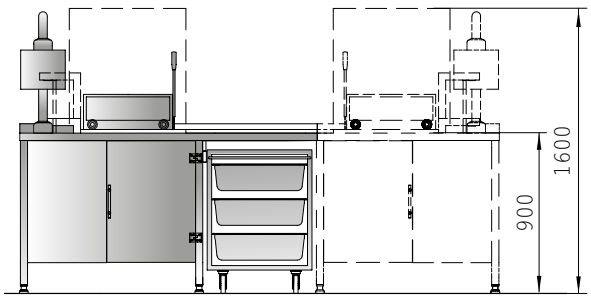
Pompe de stockage et de transfert d'huile avec réservoir visitable (capacité : 160 l), filtre inox et quatre roulettes inox, dont deux avec frein. Tableau de commande 24 V avec voyant de tension et commutateur transfert/aspiration d'huile. Température maximale d'utilisation : 180 °C. Entièrement en acier inox AISI 304. Puissance : 0,7 kW. Tension : 3 ~ 400 V / 230 V 50 Hz + PE. Dimensions (L x P x H) : 700 x 800 x 1260 mm.

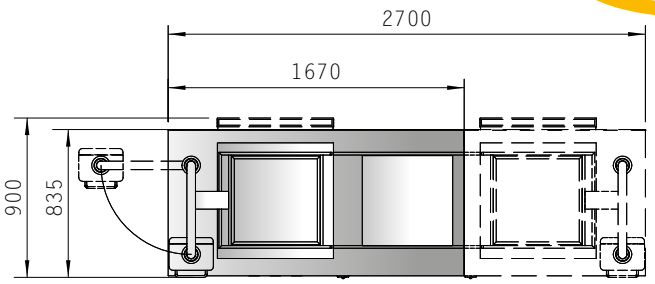


DONNÉES TECHN.	FS/1 électrique	FS/1 gaz	FS/2 électrique	FS/2 gaz
Nombre de cuves de friture	1	1	2	2
Capacité du panier kg	8	8	8 + 8	8 + 8
Capacité d'huile l	80	80	80 + 80	80 + 80
Puissance kW	30.5	0.5	2 x 30.5	2 x 0.5
Tension V	3 ~ N* 400 V / 230 V 50Hz +PE			
Diamètre arrivée gaz Ø	-	¾"	-	2 x ¾"
Puissance calorifique (PCI I2H Hi) kW	-	27	-	2 x 27

* versions gaz uniquement

PLANS TECHNIQUES





Reproduction totale ou partielle interdite - Novembre 2022

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE