

## FS Freidora automática



### SEGURA Y RAPIDA PARA LAS GRANDES EXIGENCIAS

El particular cuidado proyectual y constructivo con los que NILMA ha realizado la freidora automática FS, no solo resuelve las exigencias gastronómicas y dietéticas, sino que tiene la máxima consideración también en otros factores, como son facilidad y practicidad de uso, seguridad, higiene, velocidad de ejecución y gran capacidad productiva.

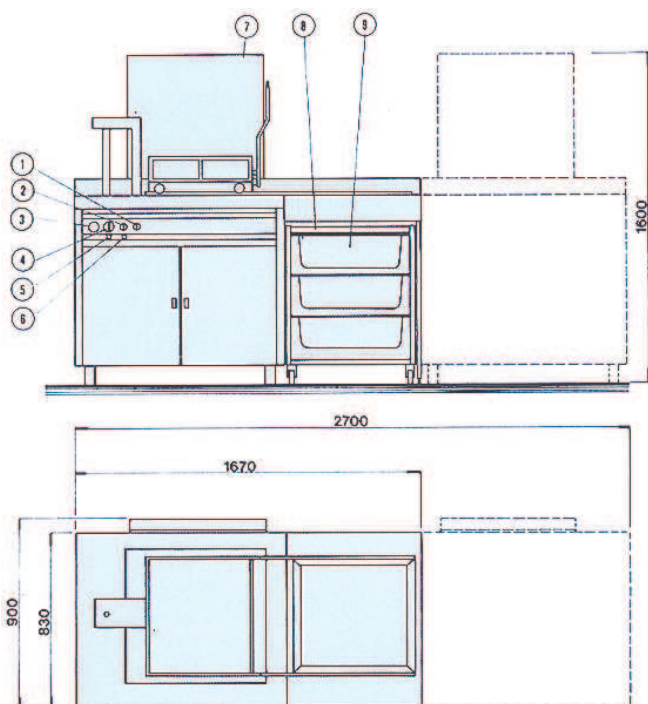
Las freidoras automáticas FS están compuestas por dos cubas de fritura para el modelo FS2, de una cuba para el modelo FS1 y de un particular silo bajo el cual viene colocado el carro de recogida del producto.

Se programa el tiempo de fritura sobre el temporizador, y al final del ciclo, el cestillo que contiene el producto se eleva automáticamente. El cestillo, dotado de fondo que se puede abrir, se desliza hasta el silo en donde se descarga el producto.

La gran capacidad de la cuba de fritura (80 litros), el calentamiento con conjunto tubular <<con zona fría>>, el funcionamiento independiente de cada cuba, hacen de las freidoras automáticas FS un instrumento ideal para satisfacer las exigencias de una gran cocina.

# FS

## Freidora automática



### LEYENDA

1) Selector subida-bajada 2) Selector manual automático  
3) Temporizador 4) Termostato 5) Piloto temperatura alcanzada  
6) Piloto de tensión 7) Chimenea de humos 8) Carro extraíble  
9) Cubeta

### LOS ACCESORIOS:



Bomba en carro para el trasvase del aceite de la cuba de fritura con: depósito inspeccionable de la capacidad útil de 160 litros, filtro de separación de residuos, mandos a baja tensión, potencia instalada kW 0,55-220/380.3.50+T, temperatura máxima de trabajo 90°C, dimensiones 700x870x1260 (h) mm.

La bomba está construida en acero inox 18/10 y está dotada de cuadro de mandos con piloto de tensión y pulsador de envío y aspiración.

### LAS CARACTERISTICAS

#### CONSTRUCTIVAS

- Cuba, silo y mueble exterior en acero inox 18/10
- Estructura portante de acero galvanizado en caliente, dotado de pies regulables en altura
- Cuba de fritura con “zona fría” completamente aislada dotada de válvula de descarga de 1”
- Cestas perforadas sobre las paredes y sobre el fondo, dotada de dispositivo de palanca para la apertura de los deflectores para la descarga del producto
- Elemento de Silo compuesto por una encimera de acompañamiento para el producto y un carro en acero inox, provisto de tres cubetas GN 2/1 530 x 650 x 150 (h) mm

#### FUNCIONALES

- Termostato electrónico de regulación de la temperatura de aceite
- Termostato de seguridad
- Quemador con encendido eléctrico, con llama piloto y termopar de seguridad, independiente en cada cuba en el mod. FS2
- Elevación automática de los cestillos realizado por medio de una centralita hidráulica y de dos pistones independientes, comandados por los temporizadores que regulan el tiempo de fritura
- Cuadro de mandos dotado de: termostato electrónico, temporizador 0-15 minutos, selector de funcionamiento manual/automático, selector subida/bajada, piloto de tensión, piloto de temperatura alcanzada.

Modelo	FS1 elec	FS1 gas	FS2 elec	FS2 gas
Número de cubas	1	1	2	2
Capacidad aceite L	80	80	80+80	80+80
Potencia eléctrica instalada	30,5	0,5	2x30,5	0,5
Conexión eléctrica	230/400.3.50+N+T			
Potencia quemador kW	--	27	--	2x27
Conexión gas Ø	--	3/4"	--	3/4"
Capacidad de carga de producto kg	8	8	8+8	8+8

#### DIMENSIONES

- Modelo FS1: 1670x900x930 (h) mm, altura chimenea versión gas 1600 mm
- Modelo FS2: 2700x900x930 (h) mm, altura chimenea versión gas 1600 mm
- Cestillo de carga de producto: 500x500x150 (h) mm

ISO 9001  
registered  
GASTEC

**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.

