

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

FREIDORA EN CONTINUO **NILMA - FRYMATIC**



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

FRYMATIC - SALES INFORMATION

FREIDORA EN CONTINUO

FREÍR YA NO ES UN PROBLEMA

Freír grandes cantidades de producto siempre ha creado múltiples problemas: a la dificultad de la operación en sí, se añade el derroche de productos y el consumo excesivo de aceite, además de la cantidad de tiempo que requiere.

FRYMATIC

Freidora profesional a ciclo continuo

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

www.importthispania.com

La freidora en continuo **FRYMATIC** es la respuesta más racionalizada para estos problemas, pues gracias a sus grandes ventajas fríe perfectamente milanesas, patatas, pescado, berenjenas, pollo, albóndigas, faláfeles (croqueta de garbanzos o habas), tourtons (empanadas), nems, accras (buñuelos), dulces y todo producto que requiera una freidura dorada y crujiente.

Gracias al equilibrio perfecto entre la potencia instalada y la cantidad de aceite, además de los dispositivos de control y ajuste de la temperatura, la **FRYMATIC** prepara frituras de gran calidad con un consumo mínimo de aceite.

FRYMATIC

FREIDORA A CICLO CONTINUO



Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

FRYMATIC también ofrece otras ventajas, tales como:

- gran productividad en espacios reducidos; una necesidad mínima de mano de obra;
- la producción en línea con otras fases de elaboración;
- mayor duración del aceite de freír;
- un producto de mayor calidad y más digerible;
- la limpieza fácil de la máquina;
- el filtrado automático del aceite.

A esto se añaden las características típicas de todas las máquinas de Nilma, que están hechas íntegramente en acero inoxidable AISI 304, son completamente automatizadas y ofrecen total fiabilidad y seguridad de funcionamiento.



FRYMATIC se realiza en varios modelos, en versión de gas y eléctrica, con una capacidad de producción que oscila entre 50 y 250 kg/h. Bajo pedido, el panel de mandos electromecánico se puede equipar con un PLC dotado de interfaz de pantalla táctil, que es capaz de realizar las recetas y de almacenar los procesos de freidura y los parámetros de APPCC.

Además, **FRYMATIC** se puede fabricar en función de las características del producto y la capacidad de producción.

FRYMATIC

Freidora profesional
a ciclo continuo

www.importthispania.com



Wilma

Estas cualidades convierten **FRYMATIC** en la respuesta más moderna y flexible para las exigencias de producción, calidad y ahorro de las grandes cocinas, los establecimientos de especialidades gastronómicas y las industrias alimentarias.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

