

# Freidor de Acción Dinámica

Este equipo continuo permite freír una amplia gama de botanas, como son chips de papa, torilla chips, pellets de harina, pellets de cerdo entre otros.

- Hojuelas de papa pueden ser producidas con el uso de poca o ninguna cantidad de agua durante el proceso de rebanado
- Hojuelas de plátano, malanga, taro y otros tipos de chips
- Chips de harina de papa, multigrano y otros ingredientes
- Corn chips (conchitas, churritos) y tortilla chips (totopos, nachos)
- Pellets y otros snacks extruidos
- Botanas regionales

El Freidor de Acción Dinámica es compacto y económico y permite hacer el trabajo de freidores de lote. Ajustar altura, velocidad de rotación en las paletas, permite modificar las condiciones de freído. La utilización de un calentador de aceite externo, ayuda a mantener la temperatura de operación en condiciones óptimas, respondiendo así a la demanda de calor para mantenerla.

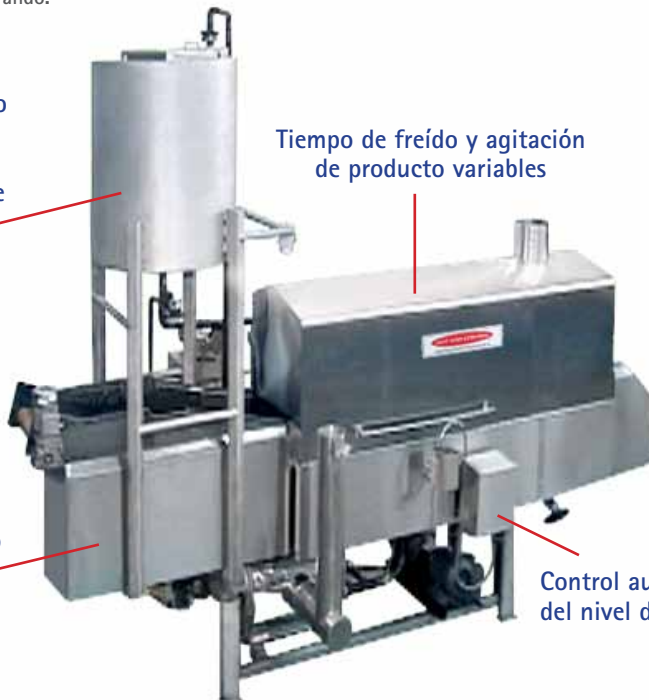
Contáctenos para conocer más detalles del Freidor de Acción Dinámica.  
[info@heatandcontrol.com](mailto:info@heatandcontrol.com) o [www.heatandcontrol.com](http://www.heatandcontrol.com)

©2013 Heat and Control, Inc.  
Las características y especificaciones del equipo pueden cambiar, ya que continuamente se esta mejorando.

Su diseño compacto permite ahorrar espacio

Se muestra con tanque de aceite integrado (opcional).

Sistema de filtrado de aceite de manera continua



Tiempo de freído y agitación de producto variables

Control automático del nivel de aceite.



**¡Nuevo!**  
Permite realizar ajustes rápidamente para elaborar nuevos tipos de botanas

**HEAT AND CONTROL**

Procesar. Empacar. Prosperar!