

HEAT AND CONTROL®

¡Nuevo!
¡Disponible ahora
después de 5 años
de desarrollo!

Freidor universal de productos

De tipo casero hasta clásico: ¡Elabore todo tipo de papas fritas con un sólo sistema de freidor continuo!

- Un freidor UPC produce estilos de papas fritas casi sin límite con la misma capacidad de varios freidores de lote.
- Elabore papas fritas utilizando poco o cero lavado.
- También para freir ciertos tipos de pellets y botanas extruidas.
- Reduzca los costos de operación.

UPC es el sistema de freído más versátil para papa, plátano y otras hojuelas de botanas. Desde papas fritas estilo casero más crujientes hasta las papas fritas tradicionales, UPC le deja crear botanas de un estilo determinado para cada cliente.

UPC utiliza secciones de freído independientes integrados en un sistema de freidor continuo. Ajuste la temperatura, tiempo de residencia y flujo de aceite en cada sección para producir papas fritas con textura, humedad y color específicos.

Económico y eficiente, UPC cuesta menos operar que sistemas distintos con freidores de lote y freidores continuos produciendo la misma capacidad. UPC utiliza aproximadamente la mitad de la energía de freidores de lote comparables. Puede también producir papas fritas de estilo tradicional utilizando poco o cero lavado.

Controles PLC fáciles a utilizar almacenan recetas múltiples para poder cambiar de producto en breves minutos.

El aceite de cocción se filtra continuamente en cada sección de freído para calidad de producto superior.

UPC tiene tecnología nueva protegida por patentes solicitadas y ya otorgados.

¡Pruebe el freidor del futuro hoy!
Comuníquese con nosotros para una demostración

- Llamar al +52 (33) 3689 1146
- www.heatandcontrol.com



¡Elija su papa frita! Papas fritas estilo casero o papas fritas tradicionales, de plátano, malanga o de multigrano: UPC produce casi cualquier tipo de hojuela de botana.

Freidor universal de productos

Modelo UPC

Heat and Control le ofrece todo que necesite para procesar y empacar botanas de calidad.

- Sistemas de descargar, almacenar y preparar papas
- Peladoras de papa continuos y de lote
- Bandas de transporte para inspección
- Freidores de lote y continuos
- Aplicadores de sazonado
- Sistemas de transporte y distribución
- Embolsadoras y pesadoras Ishida
- Detectores de metal CEIA
- Servicio de puesta en marcha
- Capacitación en clase o en campo
- Servicio en campo y refacciones
- Demostraciones de equipos
- Soporte técnico

UPC está protegida por patentes solicitadas.

Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.



HEAT AND CONTROL



Headquarters
21121 Cabot Blvd., Hayward, CA 94545 USA
Tel 1 800 227 5980 / 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600
Cambridge, Canada
Tel 519 623 1100 Fax 519 623 1052
Guadalajara, Mexico
Tel +52 (33) 3689 1146 Fax +52 (33) 3689 2240
Livingston, Scotland
Tel +44 (0)1506 420420 Fax +44 (0)1506 403919
Brisbane, Australia
Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 8371
Nanjing, People's Republic of China
Tel +86 25 8403 5000 Fax +86 25 8580 5033
Singapore
Tel +65 6844 6853 Fax +65 6841 2359

Over 30 Offices Worldwide www.heatandcontrol.com • info@heatandcontrol.com • ©2010 Heat and Control, Inc.