

HEAT AND CONTROL

®

Freidor de Botanas Mastermatic®



Se ofrecen freidores estándar con una superficie para freír de 12 a 65 pies cuadrados.

Fritura continua automática para una variedad de botanas.

Control preciso de la fritura

Se controla con precisión la temperatura y la velocidad del transportador para obtener productos consistentemente uniformes, entre ellos:

Tortilla chips	Nueces de soja y trigo	Chips de maíz
Bolas de queso	Botanas de pasta	Chicharrones de cerdo
Botanas de pellets	Botanas de vegetales	Fideos

Productos de calidad superior

El bajo volumen de aceite permite usar rápidamente el aceite para obtener productos frescos y crujientes cuya duración en almacenamiento es más larga. La singular Cool Zone™ Mastermatic (zona fría) prolonga la vida útil del aceite.

Fácil instalación

Todos los modelos vienen con las conexiones eléctricas ya hechas e incluyen los controles de operación. Los sistemas de freidores pueden entregarse con la tubería ya montada para reducir el costo de la instalación.

Máxima versatilidad

Se ofrece una gran variedad de bandas transportadoras para distintos productos. Todos los modelos tienen múltiples zonas de calentamiento para controlar óptimamente la temperatura.

Espacio mínimo

Los freidores Mastermatic ofrecen una área grande para freír, pero ocupan un espacio relativamente pequeño.

Fácil de limpiar

El transportador principal y el sumergidor se elevan a una distancia afuera de la paila para facilitar la limpieza. El freidor se puede fabricar para cumplir con las normas de USDA para freír botanas carnicas.

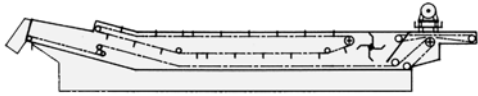
Características opcionales

- Filtro de aceite continuo
- Transportador para extraer el sedimento
- Control automático del nivel de aceite
- Sistemas de envasado

Freidor de Botanas Mastermatic.

Modelo MSFF

Elija de nuestros diseños de transportadores estándar o permítanos diseñarle un freidor especialmente para sus productos exclusivos.



Producto flotante

El transportador deja caer el producto individualmente. Chips de maíz y tortilla, bolas de queso, bollitos, botanas en gránulos, fideos, papas fritas, pasta.



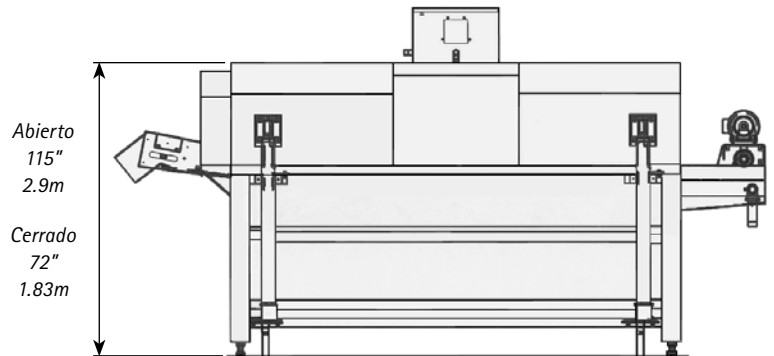
Producto fluyente

Nueces, semillas de girasol, nueces de soja y trigo, botanas de pellets y de vegetales, frijoles, botanas de pasta.



Transportador para extracción de sedimento

Transportador opcional extrae los residuos del fondo de la paila y los deposita continuamente en un contenedor exterior. Nota: Añade aproximadamente 5 pies a la longitud del freidor.



Ejemplos de modelo estándar	Zonas de calentamiento	Longitud total pies/metros	Ancho total pulgadas/cm
8-24	2	11' / 3.36	60" / 1524
10-24	2	13' / 3.97	60" / 1524
8-30	2	11' / 3.36	66" / 1676
28-30	3	31' / 9.46	66" / 1676
8-36	2	11' / 3.36	72" / 1829
36-36	3	39' / 11.90	72" / 1829
8-42	2	11' / 11.36	78" / 1981
32-42	3	35' / 10.68	78" / 1981

Ofrecemos freidoras en tamaños que varían en incrementos de 2 pies (0,6 m) hasta llegar a 36 pies (11 m) de largo y correas transportadoras con ancho utilizable de hasta 40 pulgadas (102 cm). Las dimensiones están redondeadas a la pie/metro o pulgsds/centimetro más próximo.

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

MASTERMATIC.

HEAT AND CONTROL

Oficina Corporativa
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

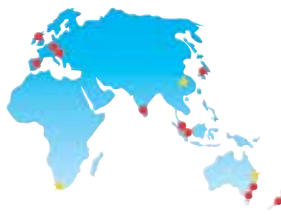
Guadalajara, Mexico
Tel +52 (33) 3689 1146 Fax +52 (33) 3689 2240

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



Más de 30 oficinas en todo el mundo

www.heatandcontrol.com • info@heatandcontrol.com • ©2012 Heat and Control, Inc.