

**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.

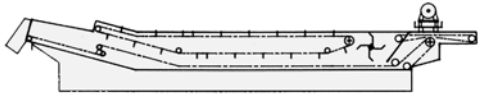
#### Características opcionales

- 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.



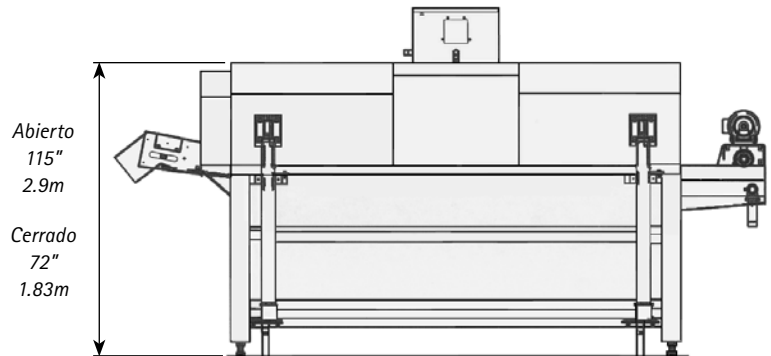
### Producto fluyente

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**

