

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 solicitados y ya otorgados.

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

- info@heatandcontrol.com
- 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

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



HEAT AND CONTROL

®

