

SF-360 Fritex® | Systema Freidor Rociando

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

SILEX SF-360 Fritex®

Tecnica de Freir Que Ahorra Energía



Por rociado por propiedad de freir



Control totalmente digital



Poca cantidad energia



Ideal marcha alta



SF-360 Fritex® | Systema Freidor Rociando



Tofudado



Callefreidora



Suave freír



Ejemplo de una SF-600



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

SILEX SF-360 Fritex® Systema Freidor Rociando

Proveedor así como para el panadero, también en instalaciones gastronómicas grandes y carnicerías grandes se encuentra esa técnica de fomentar la suya. Cantidades con energía pequeña hasta 1000 raciones por hora. Posibilidades de utilización ya sea carne, bollo grueso, verdura, pez - empanado, fresco o congelado todo podrá ser cocido con una regulación programada y la circulación de 27 litros de aceite.

SILEX El Procedimiento de Rociar

Frente a dispositivos freidores convencionales (calle freidora), que por una banera de grasa en la cual calientan hasta 400 litros de aceite para freír deben, si es SILEX ése SF-360-instalacion de rocío y fritura en la misma situación el mismo rendimiento con cerca 30 litros de aceite para freír. En eso se mantiene la temperatura tan constantemente, que por el procedimiento de calentar especial (patentado) hay solo pequeños efectos de enfriamiento. Surge un rebosamiento uniforme y seguro por la propiedad del aceite templado. Además esta este aceite protegido en sí mismo por las precauciones de calentamiento y así puede quedar en utilización sobre más de diez veces.

SILEX SF-600 Fritex®

Esta instalación es variable. Se construye en su espacio necesario y según sus deseos y se elabora especialmente para Usted. **silex® se ocupa de la limpieza, manteniendo calidad y ahorrando energía al freír y en la técnica freidora.**

FECHAS TÉCNICAS

Tipo	Tension	Potencia total	Protección	ancho de banda	anchura	altura	Profundidad	Peso bruto
SF-360 Fritex®	400 V 3N	22 kW	3x32 Amp.	360 mm	2,1 Meter	2 Meter	1,07 Meter	580 kg
SF-600 Fritex®	400 V 3N	- segun estilo -		600 mm			- segun estilo -	

SILEX Elektrogeräte GmbH, Germany

Rahlstedter Straße 185
D-22143 Hamburg

Telefon +49 (0) 40 - 668 59 7-0
Telefax +49 (0) 40 - 668 59 729

E-Mail: info@silex-de.com
Internet: www.silex-de.com