



Freidores Compactos Mastermatic



Freidores Compactos Mastermatic

La alternativa de freidura continua de múltiples productos para la freidura en lotes

Para sobremesa o autoestable

Los freidores Mastermatic ofrecen un área grande para freír, pero ocupan muy poco espacio. Desde el tamaño para sobremesa hasta los modelos autoestables más grandes, todos los freidores son autónomos formando un todo completo, incluidos los controles de operación. Cada freidor se entrega con las conexiones ya hechas y listos para funcionar.

Control preciso de la freidura

Se controla con precisión la temperatura y la velocidad del transportador para freír una amplia variedad de botanas y alimentos preparados:

Pollo empanado	Papas fritas
Papas hilo	Tortilla chips
Albóndigas y hamburguesas	Empanadas chinas (Egg rolls)
Trozos de pollo fritos	Palitos de pescado empanado
Aros de cebolla	Botanas de pellets
Carnes de nueces	Fideos

Productos de calidad superior

El volumen bajo de aceite permite usar rápidamente el aceite para obtener productos frescos y crujientes cuya duración en almacenamiento es más larga. El calentamiento directo sin zonas de concentración de calor fuerte contribuye a mejorar la calidad del producto y del aceite.

Fácil de limpiar

Las campanas fáciles de retirar, los transportadores desmontables y los elementos calentadores suspendidos simplifican la limpieza. Los freidores se fabrican para cumplir con las normas del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).



Freidor Modelo 700



Los freidores modelo 700 se calientan con llama de gas directa. Los freidores modelos 350 y 450 se calientan eléctricamente.



Freidor de sobremesa
Modelo 350

La temperatura y el transportador son controlados desde un cómodo panel montado en el freidor.



Cada freidor tiene una campana de apertura inclinable o desmontable.

Modelo 350

El freidor de sobremesa ahorrador de espacio ofrece un área de 0.33 metros cuadrados para freír y una banda transportadora de 305 mm de ancho. Calentamiento eléctrico.

Modelo 450

Freidor de sobremesa de gran capacidad con un área de 0.42 metros cuadrados para freír y una banda transportadora de 305 mm de ancho. Calentamiento eléctrico.

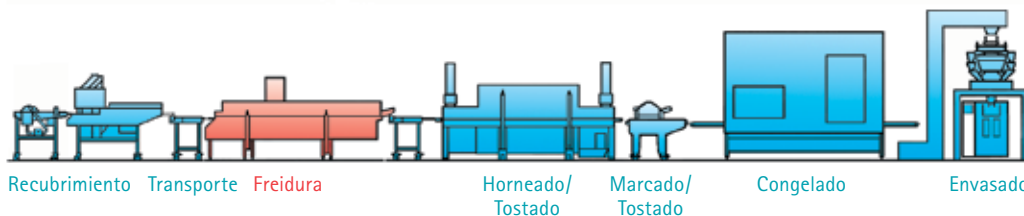
Modelo 700

Con una área de casi 0.65 metros cuadrados para freír y una banda transportadora de 508 mm de ancho, este freidor satisface las exigencias de los establecimientos de servicio alimentario de mayor movimiento. Calentamiento por gas natural.

Componentes accesorios

- Control automático del nivel de aceite
- Configuraciones especiales de transportadores
- Transportador para extraer el aceite del producto terminado
- Bandas transportadoras para enfriamiento
- Sistemas de salación/glaseado
- Revestidores de tambor

Heat and Control provee el sistema completo además de una red mundial de apoyo técnico y de repuestos.

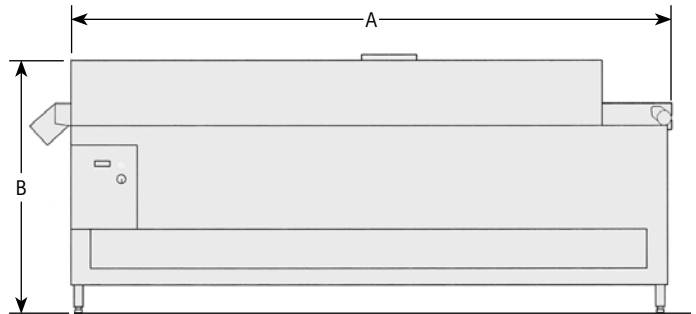


Freidores Compactos Mastermatic

Visite nuestros Centros Técnicos para probar sus productos en el versátil Freidor Compacto Mastermatic.



Los freidores compactos de sobremesa permiten a las cocinas institucionales preparar una variedad de alimentos requiriéndose un tiempo mínimo para hacer los cambios.



Modelos estándar	Ancho de banda	Ancho total	A Longitud	B Altura
350	12" / 305	23" / 584	92" / 2337	29" / 737
450	12" / 305	30" / 762	106" / 2692	30" / 762
700	20" / 508	31" / 787	121" / 3073	64" / 1626

Las dimensiones están redondeadas a la pulgada/centímetro 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.