



FRITEUSE ECAUCHIPS II



///Caractéristiques//////////

Cette friteuse principalement destinée à la production de chips a été étudiée et mise au point afin de réaliser des produits de qualité préservant l'intégrité des fruits et légumes avec un minimum de matière grasse.

La combinaison de plusieurs procédés physiques simples régis par un système totalement automatisé permet d'obtenir des chips croquantes et saines.

Le traitement qui se fait essentiellement à basse température évite la dégradation des corps gras et la production de composés chimiques nocifs tels que les acrylamides par exemple.

Les avantages sont particulièrement intéressants :

- Préservation : * de la couleur d'origine
 - * du goût
 - * des qualités organoleptiques
 - Très forte diminution de la consommation d'huile
 - Faible dégradation de l'huile
- Ces résultats sont obtenus par une friture à basse température et sous vide.

La teneur finale en corps gras est de l'ordre de 15 à 25 % selon les produits soit très au-dessous des produits habituellement commercialisés.

La machine que nous présentons peut traiter environ 20 à 60 kg de matière première à l'heure en plusieurs cuissons.

Un automate contrôle les paramètres de la cuisson :

- * Température
 - * Temps
 - * Valeur de vide
 - * Mouvements du panier dans et hors de l'huile
- Après la mise au point sur un produit, les éléments sont mémorisés et reproductibles.

Des dizaines de recettes peuvent ainsi être stockées.

Couvercle sécurisé

Besoins énergétiques :	Electricité 40 kw Eau 1 m ³ /h à 3 bar Air comprimé 3 Nm ³
Contenance en huile :	120 litres (non fournie)
Dimensions friteuse :	Largeur 1750 Profondeur 1400 Hauteur 1530 Hauteur couvercle ouvert
Poids (sans huile) :	600 kg



FRITEUSE ECAUCHIPS II

**pommes, bananes,
betteraves, carottes etc...**

