



# TJF S.A.



**MAQUINARIA PARA  
ENVASE  
Y PROCESOS DE FRITO**

## **FREIDORA MOD. F-190-EP** **FRYER MOD. F-190-EP**



### Características Técnicas

Construida en acero inoxidable AISI-304

Producción hasta 90 Kg/hora de producto terminado, dependiendo del sistema de calentamiento de aceite

Capacidad de aceite: 450 litros

Totalmente automática para alimentar, freír y extraer el producto

Posibilidad de calentamiento interno (quemador incorporado) o externo (generador e intercambiador de calor)

Potencia del quemador: 300.000 Kcal/hora

Pantalla táctil que controla todas las funciones de la freidora

Fácil variación de los parámetros

LargoxAnchoxAlto(con cesta levantada):  
1900x1900x3000mm

### Thechnical Characteristics

Manufactured in stainless steel AISI-304

Production from 85 to 125 Kg/hour of finished product, depending on the heating system used

Oil capacity: 450 liters

Totally automatic to feed, fry and extract the product

Possibility of internal heating (burner incorporated) or external heating (heat generator and interchanger)

Burner power: 300.000 Kcal/hour

Touch screen controlling all functions of the fryer

Easy variation of the parameters

LongxWidthxHigh (when the colander is up):  
1900x1900x3000mm

[www.tjf.es](http://www.tjf.es)

Ctra. Nacional 211-A, km.270, 50700 CASPE (Zgz)  
Tel. 976 63 03 06 - [tjf@tjf.es](mailto:tjf@tjf.es)