



TJF S.A.

MAQUINARIA PARA
ENVASE
Y PROCESOS DE FRITO



FREIDORA MOD. F-160-EP FRYER MOD. F-160-EP



Características Técnicas

Construida en acero inoxidable AISI-304

Producción de hasta 70 Kg/hora.

Capacidad de aceite: 300 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: 200.000 Kcal/hora

Pantalla táctil que controla todas las funciones de la freidora

Fácil variación de los parámetros

Largo x Ancho x Alto(con cesta levantada):
1600 x 1600 x 2500 mm

Thechnical Characteristics

Manufactured in stainless steel AISI-304

Production up to 70 Kg/hour.

Oil capacity: 300 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: 200.000 Kcal/hour

Touch screen controlling all functions of the frying

Easy variation of the parameters

Long x Width x High (when the colander is up):
1600 x 1600 x 2500 mm

www.tjf.es

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