

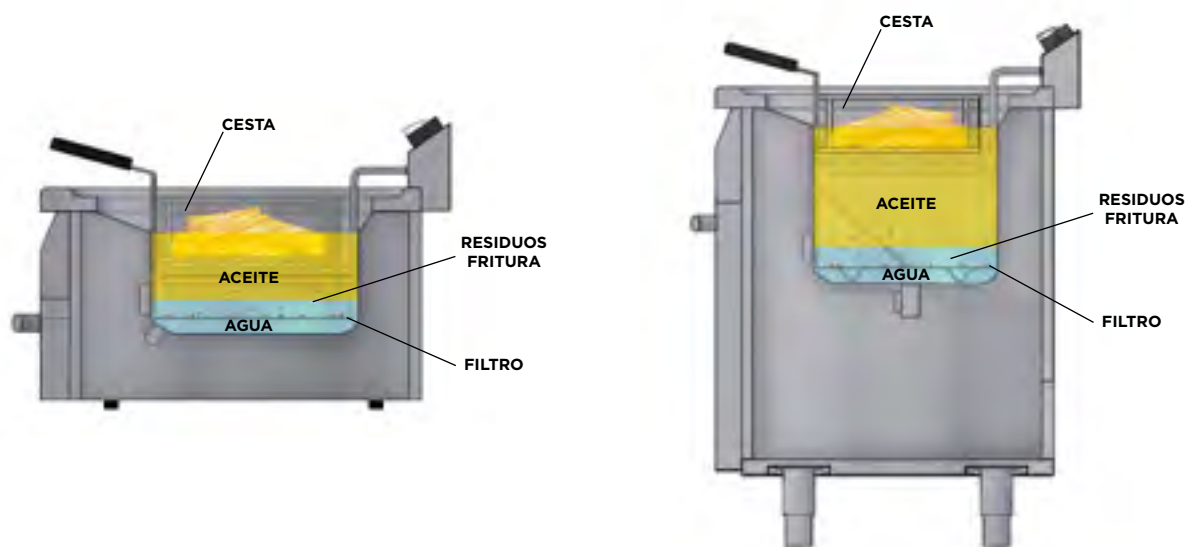
SISTEMA DE AGUA Y ACEITE

Desde 1962 nuestro sistema de fritura en AGUA y ACEITE ha sido la principal diferencia respecto al resto del mercado y será uno de nuestros pilares en nuestras nuevas freidoras.

El sistema de AGUA y ACEITE nos permite que todos los residuos producidos de la fritura se deposite en el fondo de la cuba, donde está el agua, el agua está en el fondo de la cuba al ser más pesada que el aceite que este siempre está en contacto con el alimento. En el agua se van depositando todos los residuos hasta que al final de la jornada se evacuan junto con el agua mediante el grifo al exterior de la freidora.

El agua de reposición se vierte en la freidora sobre el aceite y al descender al fondo de la cuba nos hace una labor de limpieza del aceite, arrastrando los residuos que están en el aceite, estas acciones hace que **la vida del aceite sea mayor**.

Durante el proceso de fritura con nuestro sistema de AGUA y ACEITE **nos permite freir distintos alimentos sin mezclar sus sabores**, cuando introducimos las cesta cargada en el aceite apreciamos que se desprenden partículas que al mismo tiempo se van depositando en el fondo de la cuba donde está el agua, así evitar el recalentamiento de estas partículas en el aceite y no contaminar dicho aceite.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

El nuevo sistema de elevación consta en situar la cesta con la fritura en los diferentes niveles opcionales que hay en el filtro de la cuba, con el fin de sumergir la cantidad necesaria para poder freír los alimentos. Este sistema nos permite las siguientes ventajas:

- **Incrementar Producción:** Con poca potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.
- **Durabilidad del Aceite:** Al no calentar en cada fritura todo el volumen de aceite, este tiene una mayor duración

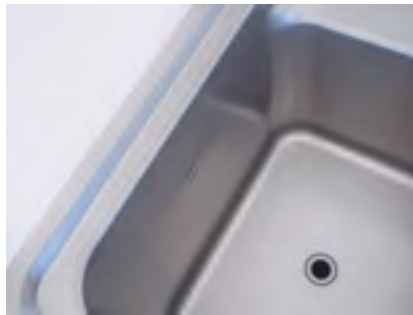
CUBA EMBUTIDA

Movilfrit incorpora en toda las gamas de freidoras las nueva cubas embutidas, tanto en los modelos sencillos como dobles con catos redondeados para facilitar su limpieza y con el diseño necesario para evacuar todo el aceite y no dejar ningún residuo.

También hemos incorporado en todas las freidoras de 20 y 30 litros un deposito para cada una, sea sencilla como doble. Este deposito es para poder evacuar todo el aceite y agua de la cuba.



Cuba modelo 10+10



Cuba modelo 20



Deposito de residuos

FILTRO DE RESIDUOS

En todas nuestras nuevas freidoras hemos incorporado de serie el filtro de residuos, este filtro queda colocado en el fondo de la cuba donde almacena los residuos de la jornada.

Es recomendable que al final de la jornada se extraiga y se pueda limpiar, en los modelos FHM (modelos Agua y Aceite), siempre está en contacto con el agua, con el fin de no quemar los residuos y no contaminar los sabores de la fritura.



Filtro



Apoyo resistencia en filtro



Apoyo cesta para escurrir

El filtro lleva diferentes posiciones para poder colocar la cesta para calentar la cantidad de aceite que uno estime, al mismo tiempo también lleva un refuerzo de apoyo para que la resistencia siempre este en el mismo plano de trabajo, con el fin de evitar basculaciones en la cesta.

También en el filtro, la varilla superior sirve para apoyar la cesta para escurrir todo el aceite sobrante que hay en la cesta.

FHM (Agua y Aceite)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Escurredor embutido frontal en la cubeta para depositar el aceite sobrante en la cuba
- **Sistema de agua y aceite:** permite el ahorro de aceite y no mezcla sabores
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Filtro de residuos en el fondo de la cuba
- Un contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod.20/20+20/30/30+30)
- Patas regulables en altura y antideslizantes

- Mayor duración del aceite
- Ahorro de energía
- Permite freír sin mezclar sabores



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg
					Agua	Aceite	Total			
117060	FM10	400x600x350	4	230	3	10	13	200x280x100	60	14
117061	FM10+10	600x600x350	4+4	230	3+3	10+10	13+13	200x280x100	120	27
117062	FHM10 230v	400x600x350	6	230	3	10	13	200x280x100	100	18
117063	FHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	3+3	10+10	13+13	200x280x100	200	34
117064	FHM10 400v	400x600x350	8	400	3	10	13	200x280x100	100	18
117065	FHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	3+3	10+10	13+13	200x280x100	200	34
117066	FHM20 230v	400x700x850	6	230	5	18	23	280x290x130	150	28
117067	FHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	5+5	18+18	23+23	280x290x130	300	51
117068	FHM20 400v	400x700x850	7	400	5	18	23	280x290x130	150	28
117069	FHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	5+5	18+18	23+23	280x290x130	300	51
117070	FHM20 MAX	400x700x850	15	400	5	18	23	280x290x130	260	38
117071	FHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	5+5	18+18	23+23	280x290x130	520	71
117072	FHM30	400x900x850	22	400	7	23	30	130x370x110 (x2)	310	44
117073	FHM30+30	800x900x850	22+22	400	7+7	23+23	30+30	130x370x110 (x4)	620	86



FM10



FHM30



FHM10+10 230V