

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922) 49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Саранск (8342)22-96-24
 Санкт-Петербург (8



**УСТАНОВКА
НЕПРЕРЫВНОЙ
ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА**

СТАНДАРТНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРА И ПОНЧИКОВ

Фритюрницы Canol спроектированы и изготовлены для непрерывной жарки таких продуктов, как берлинеры, пончики, пончики и подобные продукты, которые обжариваются попеременно с обеих сторон.

Производственные мощности фритюрниц Canol зависят от размера продукта, времени жарки и размера машины.

В зависимости от требований заказчика фритюрницы могут быть оснащены следующими системами обогрева:

- электрический нагрев с помощью электрических сопротивлений
- Отопление природным газом или сжиженным нефтяным газом с помощью модулирующих горелок.
- нагрев диатермическим масляным теплообменником (термальное масло)

Продукты, подлежащие обжарке, укладываются во фритюрницу с помощью ленточного питателя, с использованием противней с уже заквашенными продуктами или путем интеграции в линию жарки автоматической камеры закваски.

Во фритюрнице продукты можно переворачивать один или несколько раз в процессе жарки в соответствии с требованиями заказчика, а после завершения жарки их можно наполнить и засахарить с помощью наших собственных станций впрыскивания и засахаривания. Впрыск продуктов может быть горизонтальным, как для берлинера, или вертикальным, для таких продуктов, как пончики и пончики.

Фритюрницы Canol оснащены устройством для поддержания постоянного уровня масла внутри фритюрного бака, а также опционально могут быть оснащены

устройством непрерывной фильтрации масла и баком для хранения и слива самого фритюрного масла.

Компания Canol может предложить линии жарки различной ширины от 800 мм до 1000 мм и переменной длины в зависимости от производственной мощности, необходимой заказчику.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ



1. Friggitrice
2. Gruppo controllo livello/ pre-scaldato olio
3. Caricatore della friggitrice
4. Gruppo di filtratura
5. Vasca di decantazione olio
6. Gruppo di filtraggio continuo olio

1. Frigidora
2. Grupo de control nivel/ precalentamiento aceite
3. Cargador de la frididora
4. Grupo de rellenado
5. Trilva de decantado de aceite
6. Grupo de filtrado continuo de aceite

1. Friteuse
2. Groupe de controle niveau/ huile
3. Chargeur de la friteuse
4. Groupe de fourmage
5. Bac de decantation huile
6. Groupe de filtrage huile en continu

1. Фриторница
2. Система контроля уровня масла / предварительного нагрева
3. Попрузчик Фриторница
4. Группа заправки
5. резервуар для декантации масляный
6. Непрерывная масляная фильтрующая группа

1. Fryer
2. Level control for pre-heated oil
3. Fryer loader
4. Filling injecting group
5. Oil decanting tank
6. Continuous oil filtering group

1. Fritteuse
2. Öl-Vorheizung Niveau Kontrolle
3. Fritteuse Auflader
4. Einspritzgerät
5. Öl-Dekantiergefäß
6. Kontinuierliche Ölfiltrierung

1. Smazalnica
2. Zespół kontroli poziomu/ wstępniego ogrzewania oleju
3. Stacja załadunku smazalnika
4. Stacja podlewania
5. Zbiornik filtrowania oleju
6. Zespół ciągłego filtrowania