



Fritermia

Líder en tecnología para la cocina comercial actual

Freidoras sin ventilación exterior

- Totalmente cerradas
- No precisan ventilación de ningún tipo
- Completamente segura
- Totalmente automatizada
- Desde 9 a 54 kg/hora de producto terminado
- Novedad en Europa. Líder de ventas en USA



MTI-40C: modelo sobremostador con doble cuba /salida producto (Mantenedor expuesto opcional)



MTI-40E: modelo sobremostador con doble cuba/salida



MTI-10X/MTI-10XL : Modelo sobremostrador de una cuba (mantenedor expuesto opcional)



MTI-5: Modelo sobremostrador. (Mantenedor expuesto opcional)

Sistemas de freidoras automatizadas sin ventilación, diseñadas para la máxima seguridad

Desde 1990, Autofry lidera el mercado de freidoras sin humos. Al no precisar de ventilación exterior, se ahorrará grandes costos de instalaciones, permitiéndole además una total flexibilidad en la ubicación del equipo en su cocina. Diseñadas para cumplir con las exigencias de los operadores de servicios de alimentos de gran volumen. La serie Autofry® ofrece una alternativa segura y de sencillo uso a las freidoras de cuba abierta.

Todos los modelos están preparados para no precisar ventilación exterior. Están totalmente cerrados y equipados con un sistema anti-incendios Ansul. La tecnología exclusiva de Autofry® Simplifry™ ofrece facilidad de operación con el sólo toque de un botón, con tiempos de cocción predeterminados, modo de reserva y compensación de frío/calor.

AUTOFRY®

Independientemente de su necesidad de frituras, hay un modelo **AutoFry[®] para usted...**

ESPECIFICACIONES		
	MTI 40E	MTI 40C
Eléctricas	208/240 Voltios 12 kW Total 28,9 AMPS a 208/240 V Trifásico* 50 AMP (Requiere servicio dedicado)	208/240 Voltios 9.6 kW Total 208/240 V / 40 AMP / Monofásico** 50 AMP(Requiere servicio dedicado)
Capacidad de aceite	23 litros	18 litros
Capacidad de cocción	27-54 kgs patatas fritas / hora (de congeladas a hechas) <i>La capacidad varía según el tipo de patata frita.</i>	22-45 kgs patatas fritas / hora (de congeladas a hechas) <i>La capacidad varía según el tipo de patata frita.</i>
Espacios libres	Lateral = 0 Posterior = 10,16 cm Superior = 60, 96 cm	Lateral = 0 Posterior = 5,08 cm Superior = 60, 96 cm
Dimensiones en cm	81,28 Prof. x 91,44 Ancho x 162,56 Alto	63,5 Prof. x 91,44 Ancho x 82,55 Alto
Material	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Peso de envío	181,44 Kgs	140,61 Kgs
Dimensiones de envío	91,44 cm x 114,3 cm x 177,8 cm	81,28 cm x 101,6 cm x 91,44 cm
Opciones	*Monofásico disponible por pedido. Sistema automatizado de filtrado/eliminación de aceite	** Trifásico disponible por pedido
	MTI 10X / MTI 10XL	MTI 5
Eléctricas	208/240 Voltios CA Monofásico* X= 5,7 kW / XL = 7,2 kW Total X= 20 AMPS / XL = 30 AMPS X= 30 AMP / XL = 50 AMP (Requiere servicio dedicado)	208/240 Voltios CA Monofásico 4,8 kW Total 20 AMPS 30AMP (Requiere servicio dedicado)
Capacidad de aceite	10,5 litros	7,6 litros
Capacidad de cocción	14-27 kgs patatas fritas / hora (de congeladas a hechas) <i>La capacidad varía según el tipo de patata frita.</i>	9-18 kgs patatas fritas / hora (de congeladas a hechas) <i>La capacidad varía según el tipo de patata frita.</i>
Espacios libres	Lateral = 0 Posterior = 5,08 cm Superior = 60, 96 cm	Lateral = 0 Posterior = 5,08 cm Superior = 60, 96 cm
Dimensiones en cm	63,5 Prof. x 53,34 Ancho x 71,12 Alto	57,15 Prof. x 53,34 Ancho x 67,31 Alto
Material	Acero Inoxidable calibre 16	Acero Inoxidable calibre 16
Peso de envío	95,25 Kgs	63,5 Kgs
Dimensiones de envío	81,28 cm x 81,28 cm x 81,28 cm	81,28 cm x 81,28 cm x 81,28 cm
Opciones	*8,5 KW / Trifásico disponible por pedido.	

CARACTERÍSTICAS

- Campana integral sin salida exterior
- Totalmente cerrada
- Proceso de cocción automatizado
- Controles programables
- Sistema de extinción de incendios ANSUL

Fitermia

C/Quito 3 - Naves 8, 9 y 10
Polígono industrial Camporosso
28806 Alcalá de Henares (Madrid)
e-mail: equipamiento@fitermia.com

www.fitermia.com

Tel. 91-8023793 Fax 91-8026709