



**PISTO**  
maschinenbau

**VERARBEITUNGSMASCHINEN  
FÜR NÜSSE UND LEBENSMITTEL**  
**NUTS & FOOD PROCESSING MACHINERY**



**FP100**

**ELEKTRISCHE FRITTEUSE FÜR NÜSSE UND LEBENSMITTEL**  
**ELECTRIC FRYER FOR NUTS AND FOOD**



**ELEKTRISCHE FRITTEUSE FÜR  
NÜSSE UND LEBENSMITTEL**

Automatische Frittier-Einheit zum frittieren von Nüssen und Lebensmittel in Portionen. Der Betrieb und die Steuerung werden durch eine SPS - Touch Panel, die das Frittieren, das Salzen sowie das Kühlen des Produkts übernimmt.

Schnelle und einfache Installation und Betrieb.

Enthaltet:

- ▶ Indirektes Heizungssystem für Speiseöl durch einen elektrischen Wärmetauscher
- ▶ Ölfiltersystem
- ▶ Salzsystem
- ▶ Kühlungssystem
- ▶ Beheizter Ölbehälter

Ein neuer innovativer Prozess der Speiseölheizung, der eine Längerfristige Haltbarkeit des Produkts gewährleistet, und für ein qualitatives gleichbleibendes Frittieren sorgt sowie ein unverändertes Aussehen mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis und Aroma.

Die kontinuierliche Forschung zur Verbesserung und Weiterentwicklung von der Elektro Frittier-Einheit des TYP FP -100 machen dieses Modell zu der besten Wahl im Bereich des Frittieren auf hohem qualitativen Niveau. Komplet hergestellt aus Edelstahl.



**ELECTRIC FRYER FOR NUTS & FOOD**

Automatic nuts and food frying "in portions" unit. Operation through a PLC panel for the control of roasting, salting and cooling of the product. Quick and easy installation and operation.

Including:

- ▶ Indirect edible oil heating system through an electrical heat exchanger.
- ▶ Oil filtering system.
- ▶ Salting system.
- ▶ Cooling system.
- ▶ Heated oil filling tank.

A new innovative edible oil heating process gives maximum shelf life to the product, even frying, unaltered appearance as well as high quality taste and flavor.

The continuous research and development of electric fryers of FP-100 type make these models the best option in quality frying.

Entirely made of Stainless Steel.



**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА  
ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ ОРЕХОВ,  
И ДРУГИХ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ**

Автоматическая система обжарки орехов – и других сыпучих продуктов, которая производится по этапно. Управляется при помощи PLC - программируемого логического контроллера для установки и контроля основных параметров процессов обжаривания, охлаждения и хранения продукта.

Быстрая установка и простой ввод в эксплуатацию.

Включает в себя:

- ▶ Систему подогрева масла через электрический теплообменник.
- ▶ Систему фильтрации масел.
- ▶ Систему добавки соли
- ▶ Систему охлаждения.
- ▶ Нагреваемая емкость пополнения масла.

Новый инновационный процесс который используется для подогрева масла при обжарке, увеличивает срок годности продукта, придает равномерное обжаривание и позволяет улучшить качество, сохраняя первоначальный товарный вид продукта, и улучшая вкусовые качества и аромат.

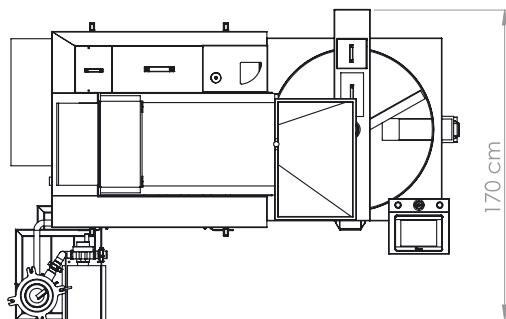
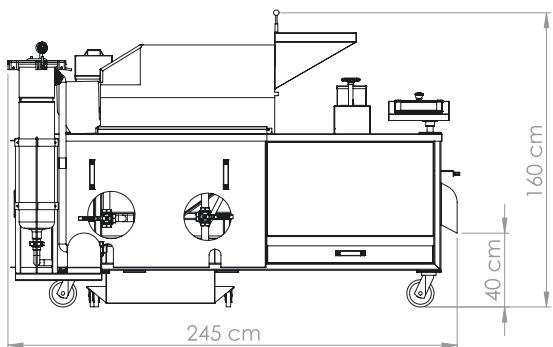
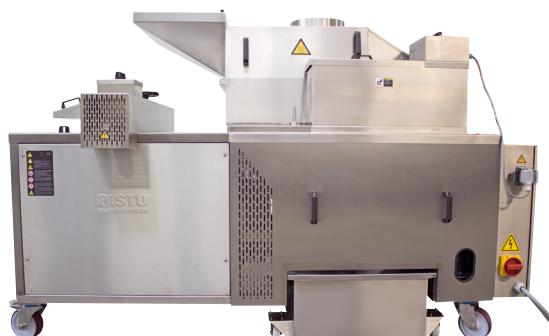
Наше постоянное развитие в разработках и реализации нового типа FP-100 электрических фритюрниц, делают эти модели Вашим лучшим выбором для качественного обжаривания продукта.

Фритюрницы изготовлены полностью из нержавеющей стали.



**FP100**

ELEKTRISCHE FRITTEUSE  
ELECTRIC FRYER  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА



TYP MODEL МОДЕЛЬ	BREITE WIDTH ШИРИНА	LÄNGE LENGTH ДЛИНА	HÖHE HEIGHT ВЫСОТА	GEWICHT WEIGHT ВЕС	LEISTUNG POWER МОЩНОСТЬ	WARMEKRÄFT THERMAL POWER ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ	PRODUKTIVITÄT PRODUCTIVITY ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
<b>FP100</b>	170 cm	245 cm	160 cm	650 kg	1,36 kW	24 kW - 20.640 kcal/h	≈100 kg/h

