

MULTI FRITAS®



Fritar é uma Arte; Você é o Artista
A Multifritas sua Inspiração !



MULTIFRITAS®

A Multifritas, há mais de 35 anos no mercado de food-service com mais de 60.000 fritadeiras no mercado, foi a pioneira na introdução do revolucionário sistema de fritura água e óleo no país; e com seu Know-how e tradição, aliado as tendências mundiais, fornece vários equipamentos para atender diferentes segmentos da alimentação profissional, desenvolvendo produtos com critério ergonômico de construção arrojada utilizando o aço inoxidável com tecnologia de ponta 100% nacional.

Em sua nova linha de equipamentos a Multifritas inova mais uma vez, colocando a disposição de seus clientes as fritadeiras mais eficientes do mercado, com a melhor tecnologia energética e de segurança. Suas fritadeiras com sistema água e óleo dispõe de sensores de segurança anti-transbordamento.

Nas fritadeiras elétricas as resistências são blindadas em aço inoxidável com controle de temperatura por termostato para evitar o super aquecimento do óleo. Já nas fritadeiras a gás dispomos de queimadores de alto rendimento desenvolvidos para obter a mais alta eficiência energética, e as fritadeiras também contam com um sistema exclusivo de retentores de calor, Turbo-Retainer que aumentam a eficiência térmica, assim reduzindo o consumo de gás, tornando as fritadeiras MULTIFRITAS as fritadeiras com melhor rendimento e menor consumo do mercado.

A fábrica está instalada em Mairinque, a menos de 70 km de São Paulo, conta com 7.000 m² e dispõe de máquinas e ferramentas modernas que lhe permitem construir equipamentos com a melhor qualidade.

Multifritas oferece as seguintes linhas de equipamentos:

- Fritadeiras Comerciais Elétricas e a Gás
 - o Sistema Óleo Zona Fria
 - o Sistema Água/sal e Óleo
- Fritadeiras Industriais Elétricas e a Gás
 - o Sistema Óleo Zona Fria
 - o Sistema Água/sal e Óleo
- Fritadeiras de frango a Pressão Elétricas e a Gás
- Cozedores de Massa Elétricos e a Gás

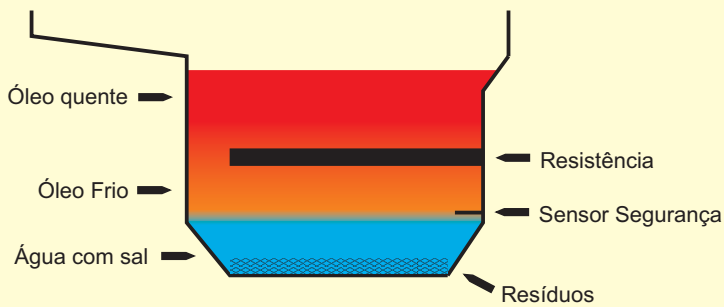


Por que MULTIFRITAS ?

- **Economia de Óleo**
- **Alta Produção**
- **Baixo Consumo Energético**
- **Qualidade das Frituras**
- **Segurança Operacional**
- **Tecnologia**
- **Tradição**

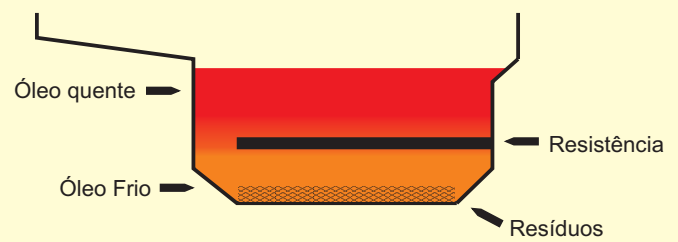


Sistema Água/sal e Óleo



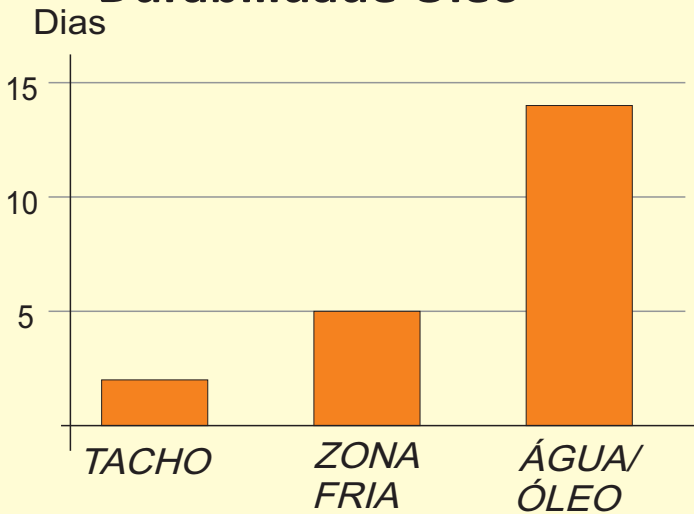
Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo da cuba, onde é mantido na salmoura a temperatura ambiente parando com a fritura e isolando-os do óleo de fritura, fazendo com que o gosto dos alimentos não se misturem, dessa forma age como um filtro natural do óleo prolongando a vida útil do mesmo sem afetar a qualidade dos produtos fritos. Não carboniza os resíduos, ou seja, não forma acroleína e nem degrada o óleo como em outros sistemas. Gerando a mais alta economia entre os sistemas de fritura. Sistema indicado quando necessita uma maior variação de produtos fritos

Sistema Zona Fria de Óleo

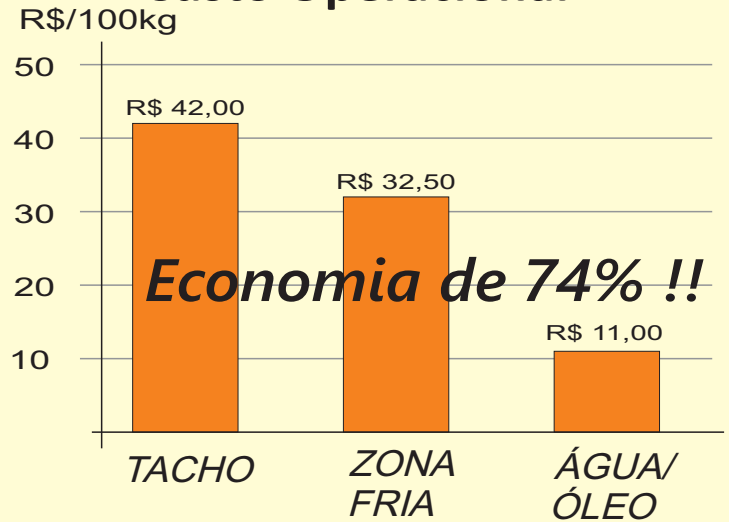


Neste sistema os resíduos de alimentos se depositam no fundo da cuba onde o óleo está a temperatura ambiente, fazendo com que a fritura destes resíduos pare, e assim não são carbonizados, por isso não degrada o óleo e nem forma substâncias cancerígenas. Porém neste sistema não há o isolamento dos resíduos o que pode gerar a transferência de gosto dos alimentos. Sistema mais indicado para restaurantes com pouca variação de produtos fritos.

Durabilidade Óleo



Custo Operacional



Fritadeiras Comerciais - *Sistema Óleo Zona Fria*

A linha Comercial Multifritas utiliza os mais modernos conceitos de engenharia e tecnologias construtivas para fazer equipamentos de alta eficiência energética, obtendo a maior lucratividade possível com alimentos fritos, assim como, uma ótima qualidade do produto final.

As fritadeiras da linha Comercial são as que utilizam a menor quantidade de óleo e tem o menor consumo de energético, por isso possuem o menor custo em Reais por kilo de produto pronto. Essa economia pode chegar a mais de 100% em comparação com outras fritadeiras do mercado.

Sua cuba perfeitamente dimensionada com uma zona fria profunda aliada ao controle preciso de temperatura garante uma maior vida útil ao óleo.

Com resistências triplas completamente submersas o aquecimento e recuperação da temperatura do óleo se dá de forma mais eficiente, com menor consumo de energia.

Veja algumas vantagens da **Multifritas**:

- Utiliza 35% menos óleo do que as outras fritadeiras de mercado;
- Menor consumo de óleo, devido ao controle preciso de temperatura;
- Menor consumo energético, menos óleo para aquecer menos energia utilizada;
- Construída em aço inoxidável com componentes robustos e confiáveis;
- Controle eletrônico computadorizado, exclusivo, com touch-screen (100% nacional); Tempo e temperatura precisamente controlados, com memória para 3 receitas;
- Resistências triplas blindadas em aço inox;
- Queimadores de alta eficiência com trocadores de calor e turbo retainer.

ECONOMIA COMPROVADA!
Investimento Garantido
Retorno em 6 meses



MGC-2 O
MEC-2 O



MGC-2D O
MEC-2D O



MGC-3 O
MEC-3 O



MGC-2 Euro

Modelo	Potência		Dimensões Externas (mm)			N° Cestos	Volume de Óleo (L)	Área de fritura (mm)	Produção de Batatas (kg/h)
	W	kcal/h	Largura	Profundidade	Altura				
Modelos Elétricos									
MEC-2 O	9000	-	393	700	900	2	15	340 x 370	30
MEC-3 O	13500	-	587	700	900	3	24	510 x 370	45
MEC-2D O	2x 9000	-	786	700	900	2 + 2	2x 15	2x 340 x 370	2x 30
MEC-SPLIT	2x 4500	-	393	700	900	1 + 1	2x 9	2x 170 x 370	2x 15
Modelos a Gás									
MGC-2 O	20	10500	393	700	900	2	16	340 x 370	30
MGC-3 O	20	17500	587	700	900	3	26	510 x 370	45
MGC-2D O	40	2x 10500	786	700	900	2 + 2	2x 16	2x 340 x 370	2x 30
MGC-SPLIT	40	2x 7000	393	700	900	1 + 1	2x 9	2x 170 x 370	2x 15



Fritadeiras Comerciais - Sistema Água/Sal e Óleo

Utilizando-se do conceito **SMART ENERGY**, onde o princípio fundamental é performance com sustentabilidade, a **MULTIFRITAS** reinventou o sistema Água/sal e Óleo. Com know-how de mais de três décadas no mercado e milhares de equipamentos em funcionamento, a **MULTIFRITAS** apresenta sua nova linha de fritadeiras Água/sal e Óleo, com dimensionamento perfeito, sua cuba de fritura reduz em mais de 30% a quantidade de óleo utilizado para fritura e incorpora dois sistemas de segurança em sua linha.

- Sistema de segurança efetivo contra alta temperatura, dotado de termostato e acionamento duplo que bloqueia completamente a fritadeira em caso de temperatura excedente.
- Sistema anti-transbordamento, composto por sensor que detecta variação na quantidade de água e contator que bloqueia completamente a fritadeira em caso de variação na água ou até mesmo por uso indevido do operador.

Além disso a **MULTIFRITAS** continua com suas características exclusivas antes já utilizadas, como: queimadores de alto desempenho, trocador de calor com sistema Turbo Retainer, utilização de válvula solenóide para controle do gás, acendimento automático sem utilização de chama piloto, resistências triplas blindadas em aço inox e estrutura completa em aço inoxidável.

Por estes motivos as fritadeiras da linha Comercial **MULTIFRITAS** são as únicas fritadeiras do mercado que utilizam o sistema Água/sal e Óleo com segurança, o que dá aos seus clientes a maior economia, segurança e versatilidade em equipamentos para fritura.

A linha Comercial traz 3 opções de tamanhos 2, 3 ou 4 cestos de fritura a gás ou elétricas. Disponíveis em gás GLP alta ou baixa pressão, gás Natural; nas versões elétricas são disponíveis em 220V ou 380V trifásico e 220V monofásico.



MODELO	POTÊNCIA		PRODUÇÃO DE BATATAS (kg/h)	ÁREA FRITURA (mm x mm)	DIMENSÕES EXTERNAS (mm)			VOLUME (LITROS)		
	(W/h)	(Kcal/h)			larura	profundidade	altura	óleo	água	sal (kg)
MEC-2 AO	9.000	-	30	340 x 370	393	700	900	32	10	1
MEC-3 AO	12.000	-	45	510 x 370	587	700	900	48	16	1,5
MEC-2D AO	2X 9000	-	2X 30	2X 340 x 370	786	700	900	2x 32	2x 10	2x 1
MGC-2 AO	20	10.500	30	340 x 370	393	700	900	32	10	1
MGC-3 AO	20	17.500	45	510 x 370	587	700	900	48	16	1,5
MGC-2D AO	40	2X 10500	2X 30	2X 340 x 370	786	700	900	2X 32	2x 10	2x 1



Fritadeiras de Frango a Pressão - Broaster

Indicadas inicialmente para frangos. As fritadeiras a pressão, garantem a crocância da parte externa e aumentam a suculência interna do frango, utilizando uma temperatura mais baixa do que as fritadeiras convencionais aumentando a vida útil do óleo e fritam em menos tempo aumentando a produtividade.

Vantagens das fritadeiras de pressão:

- Economia de óleo em relação ao método tradicional;
- Frango crocante, seja frito "in natura", ou empanado;
- Conserva melhor a humidade interna do alimento;
- Economia de energia;
- Integralmente de aço inoxidável;
- Produção de 18 kg/h de frango por cuba;



Equipamentos a Gas- GLP ou GN									
Modelo	Potência Máxima		Consumo Máximo		Área de Fritura	Dimensões Externas – mm			Volume de Óleo
	kcal/h	BTU/h	kg/h	W.h	mm x mm	Largura	Profund.	Altura	litros
FGP-S	7.000	28.000	0,6	20	Ø 270	430	670	850	14
FGP-G	14.000	56.000	1,2	20	2 x Ø 270	780	670	850	2 x 14
Equipamentos Elétricos									
Modelo	Potência	Área de Fritura	Dimensões Externas – mm			Volume de Óleo			
	W	mm x mm	Ancho	Profund.	Altura	litros			
FEP-S	5.500	Ø 270	410	530	850	14			
FEP-D	2 x 5.500	2 x Ø 270	730	530	850	2 x 14			



Fritadeiras Industriais

Quando os volumes de frituras são o problema, a MULTIFRITAS tem a solução.

Nossas fritadeiras industriais incorporam os sistemas Zona Fria de óleo e Água e Óleo com segurança única no mercado além de estar de acordo com NR-12. Desta forma os resíduos de alimentos caem em uma zona fria, onde a fritura não ocorre, portanto não geram substâncias tóxicas como acroleína, e além disso no sistema Água e Óleo o sabor dos alimentos não se misturam.

Veja algumas vantagens da linha Industrial Multifritas:

- Alta Produção, maior quantidade de produto por carga;
- Menor consumo de óleo, maior vida útil do óleo;
- Menor consumo de electricidade ou gás;
- Menor impacto ambiental;
- Menor ocupação de área para alto volume de produção;
- Integralmente construída de aço inox;
- Construção e componentes robustos e confiáveis.
- Sensor anti-transbordamento no sistema Água e Óleo.



MGI-1



MGI-2



SI-1.0



SI-1.5

Equipamentos a Gás- GLP ou GN												
Modelo	Potência Máxima		Consumo Máximo		Área de Fritura (mm)	Dimensões Externas mm			Volume (Litros)			Produção de Batatas (kg/h)
	Kcal/h	BTU	GLP kg/h	Eléct. kW.h		Largura	Profund.	Altura	Óleo	Água	Sal kg	
MGI-1	28.000	111.000	2,4	20	750 x 500	910	790	880	120	22	4	85
MGI-2	57.000	226.000	4,8	20	1500 x 500	1660	790	880	240	44	8	160
Equipamentos Elétricos												
Modelo	Potência (W)	Área de Fritura (mm)	Dimensiones Externas mm			Volume (Litros)						
			Largura	Profund.	Altura	Óleo	Água	Sal - kg				
SI-1.0	16.500	750 x 500	910	660	880	90	21	4		80		
SI-1.5	33.000	1500 x 500	1660	660	880	180	42	8		150		

*Para modelos zona fria de óleo, consulte.



Alguns de Nossos Clientes



Observações



INDÚSTRIA:

Rua Weebn, 250 - Área Industrial
Mairinque - SP CEP:18120-000
Tel.: +55(11) 4246.1200 / 4718.2803

www.multifritas.com.br

VENDAS - vendas@multifritas.com.br