

- fritézy, plničky koblih
- silnice, moučnice, hospodářské stříkací stroje
- dopravníky, kynárny
- zakázková výroba



Fritéza FRITA

Průmyslová automatická nerezová fritéza pro využití v pekárně a cukrárně pro smažení. Vyrábí se ve dvou kapacitních verzích F48 a F60.

Největší výhody zaizení

- motoricky ovládané víko
- automatický provoz
- smažicí programy



Technické parametry:

- **provedení:** A/AK - bez kynárny / s kynárnou
- **orientace:** levá nebo pravá (dle umístění elektroniky)
- **velikost:** **F48** (48 koblih), **F60** (60 koblih)
- **výkon:** bez kynárny: 7,5 kW, 9 kW
s kynárnou: 8,5 kW, 10 kW
- **rozsah teplot:** 90° - 190 °C
- **hmotnost tuku:** 55 kg
- **vnější rozměry:** **F48:** 2150 (1140*) x 930 (890*) x 1090 mm
F60: 2550 (1340*) x 930 (890*) x 1090 mm
(* - přepravní rozměry)
- motorické zvedání a spouštění koše
- automatické obrácení koše
- motoricky ovládané víko
- **služby:** vozíky na kynutí s 8 nebo 10 šazovkami
povrchová úprava šazovky: filc nebo teflon