

- fritézy, plničky koblih
- silnice, moučnické hospodářství
- dopravníky, kynárny
- zakázková výroba



Fritéza FRITAS

Průmyslová nerezová fritéza pro využití v pekárenském a cukrárenském průmyslu na smažení. Nejvíce vybavený model v naší nabídce. Vyrábí se ve dvou kapacitních verzích F48 a F60.

Největší výhody zařízení

- automatický pojezd odkapávacího plechu
- automatické obrácení koše
- 10 smažicích programů
- elektronické řízení kynárny
- elektronika je součástí koše

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:** 2180 (1140*) x 930 (890*) x 1090 mm
F60: 2580 (1340*) x 930 (890*) x 1090 mm
(* - pracovní rozměry)
- motorové zvedání a spouštění koše
- automatické obrácení koše
- motoricky ovládané víko
- **automatický pojezd odkapávacího plechu**
- **elektronické řízení kynárny**
- **10 smažicích programů**
- **program pro plochý koš**
- **výbava:** vozíky s 8 nebo 10 šazovkami
povrchová úprava šazovky: filc nebo teflon

