



Automatická fritéza FRITAS

Průmyslová automatická nerezová fritéza pro využití v pekařském a cukrářském průmyslu, nejvíce vybavený model. Na výběr ze dvou variant F48 nebo F60 podle kapacity. Možnost volby orientace levá nebo pravá dle umístění ovladače.

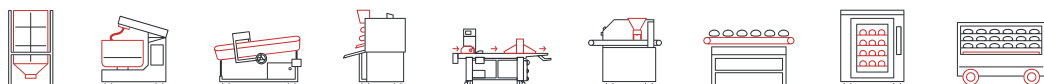
Fritéza se skládá ze smažícího zařízení (rám, smažící vana, smažící koš, ovládací elektronika) a příslušenství pro kynutí koblih (vozíky na shazovače a shazovače na kterých koblíhy kynou). V závislosti na vybavení provozovny zákazníka dodáváme fritézu s kynárnou nebo bez kynárny. V závislosti na vybavení provozovny zákazníka dodáváme fritézu s kynárnou nebo bez kynárny. V nabídce je také model **FRITAS Economy** bez automatického pojezdu odkapávače, bez programu pro plochý koš a bez elektronického řízení kynárny.

Výhody zařízení

- motorické zvedání a spouštění koše
- automatický pojezd odkapávacího plechu
- automatické obracení koše
- 10 smažících programů, program pro plochý koš
- motoricky ovládané víko
- elektronické řízení kynárny

Příslušenství

- vozíky na kynutí s 8 nebo 10 shazovači, povrchová úprava shazovačů filc nebo teflon



PARAMETR	F 48	F 60
Rozměr (š x h x v) (mm)	2180 x 930 x 1090	2580 x 930 x 1090
Rozsah teplot (°C)	90 – 190	90 – 190
Počet koblih ve vaně (ks)	48	60
Hmotnost tuku (kg)	55	55
Příkon bez kynárny (kW)	7,5	9
Příkon s kynárnou (kW)	8,5	10

