

## Automatická fritéza FRITA



Průmyslová automatická nerezová fritéza pro využití v pekařském a cukrářském průmyslu. 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 koblihy kynou). V závislosti na vybavení provozovny zákazníka dodáváme fritézu s kynárnou nebo bez kynárny.

### Výhody zařízení

- motorické zvedání a spouštění koše
- automatické obracení koše
- smažící programy

### Příslušenství

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

PARAMETR	F 48	F 60
Rozměr (š x h x v) (mm)	2150 x 930 x 1090	2550 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

