

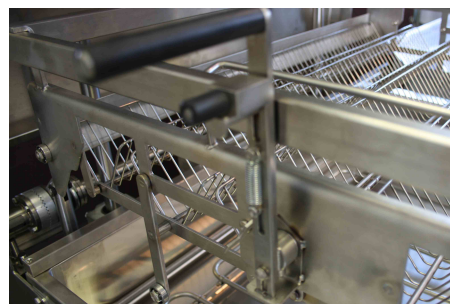


Fritéza FRITA

Průmyslová automatická nerezová fritéza pro využití v pekařském a cukrářském průmyslu na smažení. Vyrábí se ve dvou kapacitních řadách F48 a F60.

Největší výhody zařízení

- motoricky ovládané víko
- automatický provoz
- smažící programy



Technické parametry:

- **provedení:** A/AK - bez kynárny / s kynárnou
- **orientace:** levá nebo pravá (dle umístění elektroniky)
- **velikost:** **F48** (48 koblih), **F60** (60 koblih)
- **příkon:** bez kynárny: 7,5 kW, 9 kW
s kynárnou: 8,5 kW, 10 kW,
- **rozsah teplot:** 90° - 190 °C
- **hmotnost tuku:** 45, 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 obracení koše
- motoricky ovládané víko
- **příslušenství:** vozíky na kynutí s 8 nebo 10 shazovači
povrchová úprava shazovačů filc nebo teflon