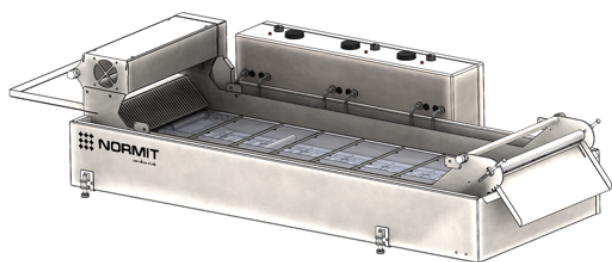


УНИВЕРСАЛЬНАЯ МОДУЛЬНАЯ ФРИТЮРНИЦА 400/1100/12



Универсальная модульная фритюрница для непрерывной жарки широкого ассортимента продуктов с регулируемым временем обжарки от нескольких секунд до 50 минут! Настольная фритюрница модульного типа для HoReCa, предприятий street food, кейтеринговых компаний и других предприятий сектора организации общественного питания.

Фритюрница непрерывного действия позволяет с легкостью обжаривать широкий спектр продуктов: орехи, чипсы, куриные крылышки, куриные наггетсы, чебуреки,

пирожки, шницели, картофель фри, сэнки и другие изделия – ассортимент выпускаемой продукции может быть легко расширен с помощью дополнительных модулей.

Базовая версия представляет собой рабочую ванну из пищевой нержавеющей стали, корпус с теплоизоляцией и внешним декоративным кожухом из отшлифованной нержавеющей стали, в которую установлен рабочий конвейер с мелкоячеистым полотном из стали, рекомендованной для применения в пищевой промышленности.

Установка оборудована нагревательной системой с индивидуальными термостатами для каждого нагревательного элемента и системой плавного управления скорости движения конвейера с широким диапазоном настройки: от нескольких секунд до часа.

Дополнительные модули

1. Второй верхний (прижимной) конвейер - для обжарки продуктов с высоким содержанием воды.
2. Конвейер с лопатками - для обжарки легких и тонких продуктов.
3. Рабочий стол из нержавеющей стали для фритюрницы.
4. Накопитель для хранения масла объемом 75 литров, встроенный в конструкцию стола.
5. Автоматическая система циркуляции горячего масла с фильтрацией.



Мощность нагрева, кВт	12
Объем масла, л	75
Ширина ленты конвейера, мм	400
Длина зоны обжарки, мм	1100
Рабочая площадь, м ²	0,44
Материал	AISI304
Размеры, ДхШхВ, мм	1650x710x370

FTP ENGINEERING s.r.o.
 Prevádzka: Pezinská cesta 5104, 901 01 Malacky
 Tel.: +421 902 400 321
 E-mail: sales@foodtechprocess.com
www.foodtechprocess.com