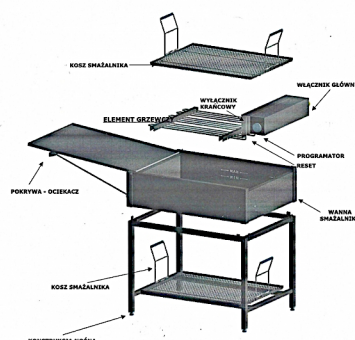




Smażalnie

Urządzenia przeznaczone są do smażenia pączków, ryb, frytek, faworków, itp. W komorze smaźalni znajdują się trzy wymiwalne grzałki o mocy 3 kW każda. Temperaturę oleju w wannie kontrolują dwa termostaty połączone z układem sterowania. Jeden z nich służy do zabezpieczenia urządzenia przed pożarem w przypadku awarii drugiego. Wszystkie elementy smaźalni wykonane są z blachy kwasoodpornej; pokrywa pełni rolę ociekacza oleju. Dwa kosze, służące do wkładania i wyjmowania produktów, stanowią standardowe wyposażenie urządzenia. Smaźalnia zaopatrzona jest w zawór spustowy.



Moc modułu grzewczego	3 x (230 V~; 2800W) = 8,4kW
	Zasilanie 400 V
Maksymalna temperatura grzania	235°C
Wymiary urządzenia (dł x szer), wysokość	1034 x 680mm, h=890mm
Wymiary wewnętrzne zbiornika (dł x szer x wys)	830 x 600 x 195mm
Wymiary kosza	565 x 770mm
Temperatura przechowywania	-20°C - +70°C
Dopuszczalna wilgotność	maksymalnie 75%