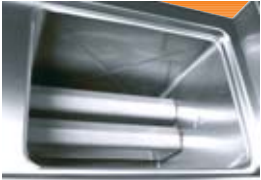


FRITÉZY

STANDARD



CLASSICO 700



CLASSICO 900



Fritézy se používají v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin v horkém oleji.

Fritézy jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce.

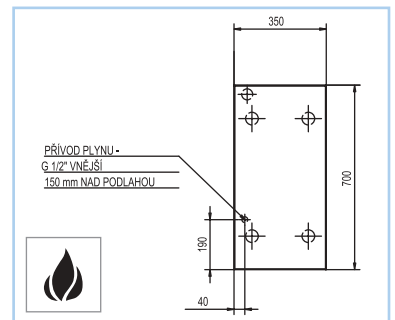
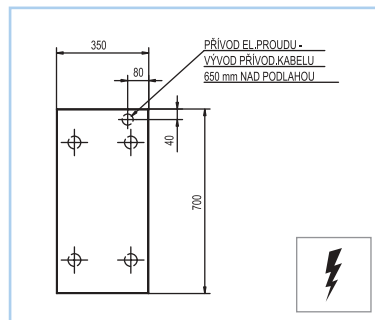
Horní část tvoří deska s jednou nebo dvěma nádobami na smažení.

U každé nádoby je koš s držadlem, síto pro zachycení přepadlých zbytků upravovaných potravin a víko. Za nádobu je umístěn držák pro zavěšení koše a odkládání víka nádoby.

Podstavce fritéz jsou uzavřeny dvířky, za kterými je umístěna nádoba na vypouštění použitého oleje. Tato nádoba je opatřena jemným sítím pro odstranění hrubých nečistot z použitého oleje.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x koš pro vanu
- 1 x síto
- 1 x víko
- 1 x nádoba na vypouštění oleje



MYČKY



KONVEKTOMATY



MODEL	ELEKTRICKÁ E-F-2/1X15/700D	PLYNOVÁ G-F-2/1X13/700D
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900	350 x 700 x 900
Velikost nádob	1 x 15 litrů	1 x 13 litrů
Regulace teploty (°C)	50 - 190 °C	100 - 190 °C
Počet košů	1	1
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz	piezo zapalování
Příkon nádoby	10,2 kW	plyn 9 kW
Plyn/kategorie	ZP PB	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetlak	ZP PB	2,1 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	0,95 m ³ /hod 0,8 kg/hod
Spaliny	-	20m ³ /hod (300 °C)
Druh ohřevu	nerezové sklopné těleso	nerezové topné články
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,26 m ³ / 54 kg	0,26 m ³ / 64 kg
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ne	ne
DS - s dvířky a policí	ne	ne
FS - s volným prostorem a policí	ne	ne
Vařidlová část	ne	ne
EO - s elektrickou troubou	ne	ne