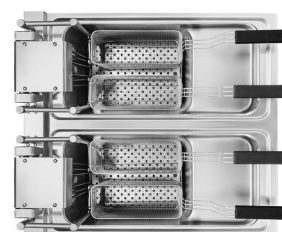


RQ.PLS.ODFE.020

Frytownica automatyczna elektryczna | filtr oleju | ekran dotykowy | 60 kW | 2x 25l | RQ.PLS.ODFE.020

Obróbka termiczna > Frytownice



Opis

- Profesjonalna frytownica przeznaczona do smażenia frytek, mięsa, ryb, warzyw czy innych potraw smażonych na głębokim tłuszczu
- Urządzenie wyposażone jest w **system filtracji oleju** -który oczyszcza gorący olej, dzięki czemu potrawy zyskują na smaku i wydłuża przydatność oleju do smażenia
- Frytownica posiada **automatyczne napełnianie oleju** ze zbiornika znajdującego się wewnątrz szafki, znajdującego się na podstawie jezdnej
- Olej jest filtrowany, następnie dzięki wbudowanej wewnątrz urządzenia pompy wraca z powrotem do zbiornika
- Panel sterowania z **ekranem dotykowym** o przekątnej 4.3 cali
- Możliwość zaprogramowania do 10 programów - dokładnego ustawienia temperatury i czasu gotowania dla różnych produktów
- Zintegrowany **moduł komunikatów głosowych** informujący o zakończeniu gotowania
- **Automatyczny system podnoszenia i opuszczania koszyka** podnośnikami, pozwalający na pełne zautomatyzowanie pracy frytownicy
- W przypadku przegrzania się oleju termostat bezpieczeństwa zatrzymuje pracę elementów grzewczych
- Dwa tłoczone zbiorniki o pojemności 25 litrów każdy
- Zawór spustowy i pojemnik na olej wewnątrz podstawy
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- Wersja wolnostojąca frytownicy, na podstawie z szafką
- W standardzie wyjmowane kosze na fryturę i pokrywy ze stali nierdzewnej
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu czystości konstrukcja

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	800x900x850
Wymiary kosza [mm]	340x130x155
Pojemność [l]	25+25
Moc [kW]	60
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	139

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny