

Seznam hlavních rozdílů mezi standardní fritézou FE E a fritézou FE

Fritézy FE E

Fritézy FE



- slabší stěny
- termoplast

- lepší ergonomické vlastnosti
- mechanická odolnost
- tepelná odolnost (bakelit)



- kolébkový vypínač s plastovou krytkou

- tlačítkový vypínač s vnitřní izolací



- bez bočních madel

- boční madla



- bez ochranného krytu tělesa a kapilár

- ochranný kryt těles a kapilár



- bez madel na fritovací nádobě

- madla na fritovací nádobě - pro snadné vyjmutí a vyprázdnění u variant bez výpusti



- plastový přívodní kabel

- silikonový přívodní kabel s ochranou proti průniku vody



Fritézy jsou vyrobeny z nerezové oceli s lisovanou vanou z oceli AISI 304. Jsou vhodné pro restaurace, fastfood apod. Pro snadné a jednoduché čištění mají odnímatelný ovládací panel s topným tělesem a vanou. Topná tělesa jsou vyrobená z nerezové oceli a zpevněna nožičkami. V nabídce naleznete fritézy s výpustným kohoutem pro snazší výměnu oleje. V třífázovém provedení fritézy nabízejí zvýšený výkon. Fritézy mají studenou zónu, která zabraňuje přepalování oleje a zbytků potravin. Košík je vyroben z chromované oceli s izolovaným držadlem a závěsným úchytem. Všechny modely jsou vybaveny pracovním, pojistným termostatem a bezpečnostním mikrospínačem.