

český výrobce zařízení pro gastronomii



RM GASTRO



*fritézy
elektrické*

Elektrické fritézy

Fritézy jsou vyrobeny z nerezové oceli s výjímatelnou lisovanou vanou z oceli 18/10. Vana je vybavena uchy pro snazší manipulaci. Jsou vhodné pro provozy rychlého občerstvení a jako doplňkové vybavení pro restaurační provozy.

Pro snadné a jednoduché čištění mají odnímatelný ovládací panel s topným tělesem, který je vybaven bezpečnostním mikrosplínáčem. Všechny fritézy mají studenou zónu, která zaručuje, že nedochází k přepalování zbytků potravin a tím ke znehodnocování oleje. Topná tělesa jsou vyrobená z nerezové oceli s dvojitým vynutím pro zlepšení přenosu tepla do olejové lázně a jsou zpevněna držákem kapilár termostatů a nožičkami. Nožičky zaručují zachování studené zóny i při zatížení košem s potravinami.

Pro možnost manipulace z celou fritézou je plášť osazen dvěma masivními madly. Pro ochranu vnitřku boxu před vnikáním oleje jsou kapiláry termostatů do boxu vedeny přes průchodku se silikonovým těsněním.

Modely na 230 V jsou osazeny přívodním kabelem s ochranou proti stříkající vodě a se silikonovou izolací proti oleji. Modely na 400 V jsou osazeny kabelem s přípravou pro třífázovou zástrčku.

V nabídce naleznete fritézy s výpustným kohoutem (FE - 10T a FE - 1010 T) pro snazší výměnu oleje a v třífázovém provedení pro zvýšení výkonu. Číselné označení fritézy určuje minimální objem oleje v lázni.

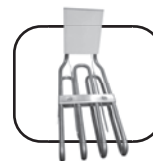
Masivní koš je vyroben z chromované oceli s izolovaným držadlem a závěsným úchytem. Všechny modely jsou vybaveny pracovním a pojistným termostatem, síťovým vypínačem a dvojitou kontrolkou indikující zapnutí a vyhřátí lázně. Při delší odstavce je možné lázeň přiklopit nerezovým víkem.



FE - 10 T



FE - 74



FE - 07

Frytownice elektryczne

Są odpowiednie do zastosowania w małych restauracjach, barach szybkiej obsługi i jako dodatkowe wyposażenie większych kuchni. Frytownice są wyprodukowane ze stali nierdzewnej, wyposażone w wyjmowaną tłoczoną wannę ze stali 18/10, która ma uchwyty do łatwego wyjmowania.

W celu łatwego i szybkiego czyszczenia mają odłączany panel sterujący z grzałką, zabezpieczony wyłącznikiem bezpieczeństwa. Wszystkie urządzenia mają tzw. zimną strefę, która zapewnia, że nie dochodzi do spalania resztek produktów i tym samym do zabrudzenia oleju. Grzałki są wykonane ze stali nierdzewnej z podwójnym zaokrągleniem wpływającym na lepszą przewodność ciepła do wanny olejowej. Są połączone z kapilarną termostatu uchwytem usztywniającym oraz nożkami, które zapewniają utrzymanie zimnej strefy, nawet w przypadku obciążenia przez kosz z produktem.

Masywne uchwyty umieszczone po dwóch stronach frytownic ułatwiają podnoszenie i przestawianie urządzenia. W celu ochrony wnętrza panela sterującego przed wnikaniem oleju przy zamocowaniu kapilary termostatu zastosowano uszczelki silikonowe.

Wszystkie modele są wyposażone w przewód zasilający z podwójnym zabezpieczeniem i z silikonową izolacją chroniącą przed przenikaniem oleju. Modele o napięciu 230V mają przewód dostosowany do tego zasilania, a o 400V do trójfazowego zasilania.

W ofercie są też frytownice z kranem spustowym (FE 10T i FE 1010T) służącym do łatwej wymiany oleju. Cyfrowe oznaczenie frytownic określa minimalną ilość oleju w wannie. Masywny kosz wykonany jest z chromowanej stali z izolowanym uchwytem i zaczepem służącym do zawieszania. Wszystkie modele są wyposażone w ochronny i roboczy termostat, wyłącznik sieciowy i podwójną kontrolkę - włączenia i nagrzania wanny.

Podczas dłuższego nieużywania można wannę przykryć nierdzewną przykrywką.

Model Model	Produkce (kg/h) Wydajność (kg/godz.)	Rozměry (cm) Wymiar (cm)	Rozměr koše (cm) Wymiar kosza (cm)	Obsah oleje (l) Pojemność oleju (l)	Příkon (kW) Moc (kW)	Napětí (V/Hz) Napięcie (V/Hz)
FE - 04	5	18 x 42 x 30	12,5 x 25 x 12	4 - 5	2,1	230 / 50
FE - 04 S	5	18 x 42 x 30	12,5 x 25 x 12	4 - 5	3,0	230 / 50
FE - 07	7	27 x 42 x 30	19,5 x 24,5 x 12	7 - 8	3,0	230 / 50
FE - 07 T	9	27 x 42 x 30	19,5 x 24,5 x 12	7 - 8	6,0	400 /3N/ 50
FE - 10 T	10	36 x 42 x 37	28 x 24,5 x 12	10	8,1	400 /3N/ 50
FE - 44	10	36 x 42 x 30	2x 12,5 x 25 x 12	2x 4 - 5	2x 2,1	230 / 50
FE - 44 S	11	36 x 42 x 30	2x 12,5 x 25 x 12	2x 4 - 5	2x 3,0	230 / 50
FE - 77	14	54 x 42 x 30	2x 19,5 x 24,5 x 12	2x 7 - 8	2x 3,0	230 / 50
FE - 77 T	16	54 x 42 x 30	2x 19,5 x 24,5 x 1	2x 7 - 8	2x 6,0	400 /3N/ 50
FE - 74	12	54 x 42 x 30	1x 13 x 23,5 x 10 1x 21 x 23,5 x 10	1x 7-8 1x 4-5	2 + 3	230 / 50
FE - 1010 T	20	72 x 42 x 37	2x 19,5 x 24,5 x 12	2x 10	2x 8,1	400 /3N/ 50