



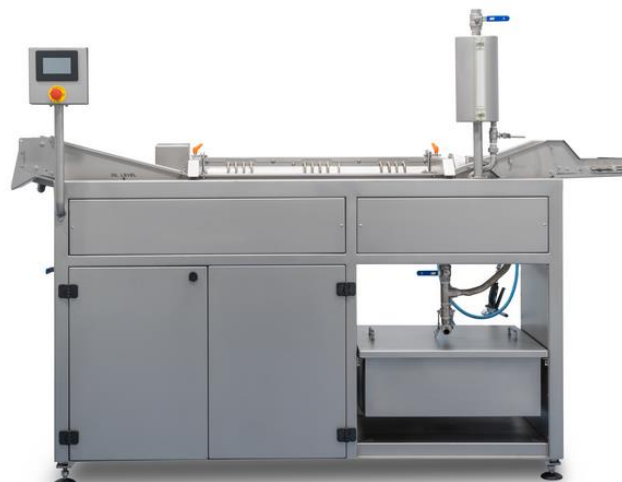
# Průběžná fritéza

(PRO SMAŽENÍ RŮZNÝCH PRODUKTŮ)

## AUTOMATICKÁ PRŮBĚŽNÁ FRITÉZA - model. FC01

je dimenzována na základě požadovaných produktů v délce od 1 – 10 m.

Rychlost krokového motoru pásu fritézy lze uživatelsky individuálně nastavit na základě konkrétního produktu.



### TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- ❑ Dostupné v délkách fritovací lázně od 1000 mm do 10 000 mm, šířkách od 250 mm a 500 mm.
- ❑ Stroj vyroben výhradně z nerezové oceli, včetně elektrických panelů.
- ❑ Převodní pás z nerezové oceli, stejně jako všechny části přicházející do kontaktu s produktem.
- ❑ Možnost vkládání produktu pomocí dopravního pásu, nebo ručně.
- ❑ Tepelná izolace stroje
- ❑ Nízká spotřeba energie.
- ❑ Elektronické ovládání rychlosti pásu a teploty oleje.
- ❑ Velmi snadná manipulace a čištění.

### TEORETICKÁ KAPACITA

Vstupní parametry referenčního produktu: Řízek (rozměry: 100 x 150 mm, váha: 150g, čas fritování: 4 min.) požadováno 250-300 ks /hod

Varianta A): Fritéza FC01-2530 (šířka 250mm délka 3,0 m) s teoretickou kapacitou cca. 500ks produktů /hod., tzn. cca. 75kg/ hod.

Varianta B): Fritéza FC01-5030 (šířka 500mm délka 3,0 m) s teoretickou kapacitou > 1.000ks produktů /hod., tzn. cca. 150kg/ hod.

