



# Univerzální fritovací linka

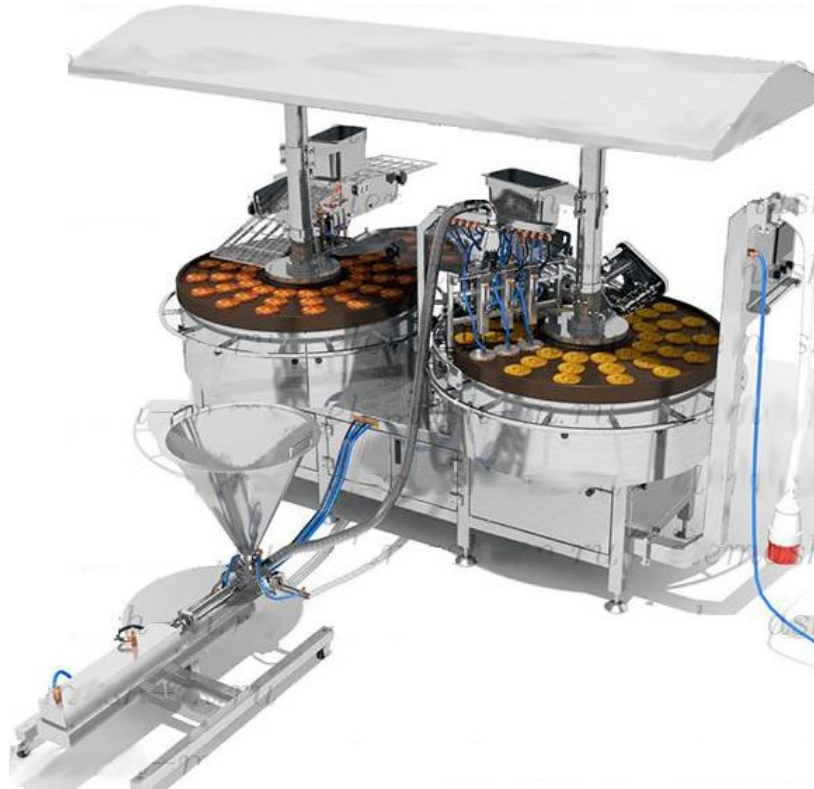
Typ VZHP 1200/ 1500/ 2000/ 2500

Jedná se o kompaktní univerzální linku určenou pro smažení různých produktů v potravinářském průmyslu, jako např.:

- Palačinky (s náplní i bez)
- Bramborové placky
- Bramborové a masové palačinky
- Zeleninové palačinky,
- Lívance,
- Tvarohové koláče
- Masové a sójové řízky,
- Hamburgery,
- Nugety a klobásy, klobásy a knedlíky,

Zařízení umožňuje maximální automatizaci postupu celého výrobního procesu.

1. Mazání fritovacích kotoučů olejem  
Instalace v automatickém režimu přivádí olej do fritovacích disků. Zařízení automaticky naolejuje fritovací disky a očistí je od zbytků produktu, které obsluha posbírá a odstraní.
2. Dávkování těsta na fritovací kotouče  
Dávkovací jednotka automaticky dávkuje těsto na první disk. Dávkování lze plynule nastavit v rozsahu od 25 ml do 250 ml.
3. Možnost korekce tvaru výrobku pomocí speciálních raznic.
4. Výrobek se smaží na pracovní ploše prvního fritovacího kotouče.
5. Produkt se přenesení z prvního fritovacího kotouče na druhý pomocí mechanismu pro převrácení.
6. Odstraňování smaženého produktu z fritovacího kotouče  
Kotouče používají drátěné dopravníky se zásobníky pro sběr nečistot a zbytků oleje.
7. Čištění fritovacích kotoučů od zbytků pomocí škrabky.



V některých případech je nutné, aby obsluha kontrolovala proces smažící linky. Vlivem nerovného povrchu se může stát, že dojde k nesprávnému překlopení produktu.

## Výhody fritovacího zařízení VZP:

- Možnost smažení široké škály produktů
- Smažení při různých teplotách až do maximální teploty +2200 °C
- Nízké náklady na údržbu

## Řídicí systém umožňuje regulovat:

- Rychlost otáčení fritovacích kotoučů
- Rychlost dopravních pásů
- Teplotu fritovacích kotoučů
- Úpravu objemu a frekvence dávkování



# Univerzální fritovací linka

Typ VZHP 1200/ 1500/ 2000/ 2500

## Nabídka programů:

Programování a výběr požadované receptury s odpovídajícími parametry pro rychlost.

Programové menu: Je možné naprogramovat požadovanou recepturu pro příslušné otáčky fritovacích kotoučů a přenosových pásů, teplotu roštových kotoučů, objem a frekvenci dávkování.

## Dávkování výrobku.

Možnost volby požadovaného množství výrobku, který má být vyroben, a následné zastavení, se zprávou na konci výrobního cyklu.

Stroj je standardně vybaven sondou pro odvod kouře. Bod připojení k ventilaci

Tato volba se provádí během instalace a závisí na uspořádání pracoviště.

Strojní zařízení je vyrobeno podle specifikace zákazníka a prochází řadou testů výrobku,

Automatický systém řízení strojního zařízení snižuje provozní náklady a eliminuje nutnost nákladného a časově náročného odvodu kouře.

Automatický systém řízení stroje umožňuje snížit náklady a výrazně zjednodušit celý proces smažení.

Zařízení je vyrobeno v souladu s evropskými normami

## Standardní dodávka zahrnuje:

- Pístové objemové dávkovací zařízení (1 ks) určený k dávkování produktu
- Síťové dopravníky pro přenos produktu mezi fritovacími kotouči a odstraňování zbytků
- Dopravníky jsou vybaveny pásovými podavači, které eliminují přichycení nebo poškození smažených produktů při jejich vyjímání ze smažicích kotoučů.
- Úhly dopravních pásů jsou mechanicky nastavitelné
- Ovládací panel
- Sonda pro odvod kouře

## Technická specifikace:

MODEL	VZHP 1200	VZHP 1500	VZHP 2000	VZHP 2500
PRŮMĚR FRITOVACÍHO KOTOUČE (MM)	1230	1540	2000	2480
ŠÍŘKA FRITOVACÍHO KOTOUČE (MM)	320	430	580	660
PRODUKTIVITA (KS/ HOD.)	> 2200	> 4000	> 10 000	> 14 000
DÁVKOVACÍ HLAVY	3	4	5	6
INSTALOVANÝ VÝKON (KW)	> 32	> 66	> 150	> 180
HMOTNOST (TUN)	1,34	2,2	4,2	5,85
ZASTAVĚNÁ PLOCHA (M <sup>2</sup> )	18	27	38	46

## Video link:

<https://elemash-m.ru/production/jarochnoe-oborudovanie/liniya-zharki-pzhd>