

FRITÉZA JUFÉBA

SÉRIE WW

VYNIKAJÍCÍ KVALITA
SMAŽENÉHO PEČIVA
DÍKY ŠETRNÉMU
OTÁČENÍ

model WW-GW 10



KYNUTÍ

Kynutí pečiva na shazovačích, volitelně se speciální plstěnou podložkou nebo bez ní. Modely s kynárnou mají integrovanou a plně izolovanou komoru kynutí včetně samostatně termostatem řízeného ohřevu, parní vany a optimalizované cirkulace vzduchu.

OSAZOVÁNÍ

Šetrné vložení kynutých klonků jednoduchým položením shazovače nad vanu s tukem a jemným aktivováním sklopného mechanismu. K rychlému osazení stříkaného pečiva nebo tvarohových kuliček lze na vanu s tukem připevnit osazovací zařízení na stříkané pečivo.



SMAŽENÍ

Pečivo lze smažit s otevřeným nebo zavřeným odklápěcím víkem. Během smažení je nastavená teplota tuku regulována elektronickým regulátorem teploty s přesností na jeden stupeň.

OTÁČENÍ

Veškeré pečivo se otáčí současně, rychle a snadno krátkým nadzvednutím a jemným otočením v jejich vlastním těžišti.



ODEBÍRÁNÍ

Zvednutí otočného zařízení do nejvyšší polohy, přesun odebracího zařízení mezi otočným zařízením a pánví s tukem a šetrné odebrání pečiva jemným stisknutím otočné páky na odebrací zařízení. Zasunutí odebracího zařízení zpět přes odkapávací plech.



ZPRACOVÁNÍ

Během následného smažení lze pečivo vyjmout z odebracího zařízení a dále zpracovávat.



ČIŠTĚNÍ TUKU

Modul tukového filtru pro rychlé čištění tuku lze integrovat do všech mobilních zařízení. Každodenní čištění může výrazně prodloužit životnost tuku. To šetří náklady na tuk a zvyšuje kvalitu pečiva.





MODELY

stolní modely
WW-T

modely s podstavcem
WW-S

modely s kynárnou
WW-G

modely s vozíkem na
kynutí
WW-GW

VELIKOSTI FRITÉZ

Fritézy s velikostí vany pro
24, 36, 48 a 60 kusů i místo
spořicí dvojité zařízení.

VÝBAVA

Všechna zařízení vyrobena
výhradně z nerezové oceli,
vybavena odklápacím víkem
vany, zvedacím zařízením,
otočným zařízením,
odkapávacím plechem, který
lze připevnit vlevo nebo
vpravo, odebíracím
zařízením a elektronickým
regulátorem teploty. Modely
s kynárnou jsou vybaveny 10
shazovači a modely s
vozíkem na kynutí navíc
jediným výjezdným vozíkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

za příplatek

Modul na čištění tuku s
nádří na tuk a čerpadlem
tuku, osazování stříkaného
pečiva s držákem, hladký
ponorný koš, zvedací rám,
vozik na kynutí a shazovače,
volitelně se speciálními
plstěnými podložkami nebo
bez nich.

PŘEHLED MODELŮ

24 KUSŮ

36 KUSŮ

48 KUSŮ

60 KUSŮ

stolní model

WW-T 02

WW-T 05

WW-T 10

WW-T 20

model s podstavcem

-

WW-S 05

WW-S 10

WW-S 20

model s kynárnou

WW-G 02

WW-G 05

WW-G 10

WW-G20

model s vozíkem na kynutí

-

WW-GW 05

WW-GW 10

WW-GW 20

kontejner na kynutí

C-02

C-05

C-10

C-20

TECHNICKÉ ÚDAJE:

WW-G 02

WW-G 05

WW-G 10

WW-G 20

rozměry shazovače

40 x 60 cm

58 x 58 cm

58 x 78 cm

58 x 98 cm

výkon za hodinu cca*

240 ks

360 ks

480 ks

600 ks

šířka uzavřené fritézy

1010 mm

1010 mm

1220 mm

1425 mm

šířka v pracovní pozici

1635 mm

1635 mm

2035 mm

2420 mm

výška

1135 mm

1120 mm

1120 mm

1120 mm

hloubka

600 mm

820 mm

820 mm

820 mm

vytápění vany na tuk

4,5 kW

6,0 kW

7,5 kW

9,0 kW

příkon celkem

5,3 kW

6,8 kW

8,3 kW

10,5 kW

provozní napětí 230/400 V

* při době smažení 6 min.

Technické změny vyhrazeny.

