

GENERACE 2.0

AUTOMATICKÁ FRITÉZA SÉRIE WW2-AT

» NEJNOVĚJŠÍ GENERACE VÁS PŘESVĚDČÍ
ZCELA NOVÝM DISPLEJEM A MNOHA
NOVÝMI FUNKCEMI.

KYNUTÍ, OSAZOVÁNÍ,
OBRACENÍ, SMAŽENÍ

NAŠE NOVÁ WW2-SÉRIE VÁM STÁLE NABÍZÍ
PLNOU PODPORU!



Naše kynárny mají integrovanou a plně izolovanou komoru s ohřevem řízeným termostatem, odpařovací vanou a optimalizovanou cirkulací vzduchu.



Pomocí našich shazovačů vložíte pečivo jemným ovládním sklápěcího mechanismu bez dotýkání se obracího zařízení. K výrobě stříkaného pečiva, tvarohových kuliček nebo donutů může být za příplatek dodáno odpovídající osazovací zařízení.



Pečivo obračíte zcela automaticky a šetrně podle nastaveného programu pečení. Uzavřené výklopné víko se před otočením automaticky otevře.



Integrujte náš modul tukového filtru pro automatické a rychlé čištění tuku. Pravidelné čištění výrazně prodlužuje životnost tuku. Ušetříte tak náklady a zvýšíte kvalitu pečiva.



Typ WW-GW X20 AT
s filtračním zařízením
a osazováním stříkaného
pečiva

» Nový dotykový displej 7" HMI
usnadňuje ovládání. Robustní kryt
je odolný proti tuku a teple.

Nový mechanismus
automatického zavírání víka ještě
» více zjednodušuje proces smažení:
Vložte shazovače a stiskněte
"Start", zbytek udělá stroj sám.

Vysoce kvalitní tlačítka z nerezové
oceli a podsvícená tlačítka dělají z
našich nových strojů opravdový
» poutač v pekárně!

PROVEDENÍ:



Typ WW2-S 20 AT

Modely:

Model na podstavci

WW2-S AT

Model s kynárnou

WW2-G AT

Model s vozíkem na kynutí

WW2-GW AT

Velikosti:

Zařízení pro 36, 48, 60 a 60 XXL kusů i dvojité zařízení k úspoře místa.

Výbava:

Každý přístroj, kompletně vyrobený z nerezové oceli, je vybaven elektricky poháněným odklápecím víkem pro vanu s tukem, zvedacím, ale i otočným a osazovacím zařízením s elektrickým pohonem, odkapávacím plechem umístěným buď vlevo nebo vpravo, dotykovým panelem Weintek 7" a elektronickým regulátorem teploty. Lze uložit až 12 různých programů a až 3 procesy otáčení. Modely s kynárnou jsou vybaveny shazovači a modely s vozíky na kynutí jsou vybaveny vyjížděcím vozíkem se shazovači.

Příslušenství za příplatek:

Modul na čištění tuku se sběrnou nádrží na tuk a čerpadlem tuku, osazování stříkaného pečiva s držákem, hladký ponorný koš, zvedací rám, vozík na kynutí a shazovače, volitelně s nebo bez speciálních plstěných podložek.

SPECIFIKACE A TYPY:

	36 ks	48 ks	60 ks	60 XXL ks
Model na podstavci	WW2-S 05 AT	WW2-S 10 AT	WW2-S 20 AT	WW2-S X20 AT
Model s kynárnou	WW2-G 05 AT	WW2-G 10 AT	WW2-G 20 AT	WW2-G X20 AT
Model s vozíkem na kynutí	WW2-GW 05 AT	WW2-GW 10 AT	WW2-GW 20 AT	WW2-GW X20 AT
Kontejner na kynutí	C-05	C-10	C-20	C-X20
rozměr shazovače	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm	68 x 115 cm
hodinový výkon (doba smažení 6 min.)	360 ks	480 ks	600 ks	600 XXL ks
šířka uzavřeného stroje	980 mm	1190 mm	1400 mm	1500 mm
šířka pracovní pozice	1570 mm	1970 mm	2350 mm	2700 mm
výška	1410 mm	1410 mm	1410 mm	1410 mm
hloubka	830 mm	830 mm	830 mm	930 mm
vytápění vany	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW	12,0 kW
celkový příkon	6,9 kW	8,4 kW	10,7 kW	13,7 kW
napětí	230/400 Volt			

Technické změny vyhrazeny.