

# Všestranná fritéza

## SÉRIE TK

JEDNODUCHÁ A ROBUSTNÍ ŘADA  
PRO VŠESTRANNÉ POUŽITÍ



### KYNUTÍ

Kynutí pečiva na shazovačích s plátnem molton. Modely s kynárnou mají integrovanou a plně izolovanou komoru kynutí včetně samostatně termostatem řízeného ohřevu, parní vany a optimalizované cirkulace vzduchu.

### OSAZOVÁNÍ

Snadné vkládání kynutých klonků otočením shazovače nad ponorným košíkem a následným spuštěním košíku do vany s tukem. 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 odklápecím víkem. Během smažení je nastavená teplota tuku regulována elektronickým regulátorem teploty s přesností na jeden stupeň.



Model TK-S 10

### OTÁČENÍ

Otáčení se provádí ručně, fritéza nedisponuje otočným zařízením.



### ODEBÍRÁNÍ

Ponorný košík s pečivem vyjměte z vany s tukem a položte ho na odkapávací plech.

### ZPRACOVÁNÍ

Po zahájení dalšího procesu smažení lze pečivo vyjmout z odkapávací misky 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.

NEJMENŠÍ MODEL TK - T00 DOSTUPNÝ V PROVEDENÍ 230V



## MODELY

stolní model  
TK-T

model s podstavcem  
TK-S

model s kynárnou  
TK-G

## VELIKOSTI

Fritézy s velikostí vany pro 18, 24, 36, 48 a 60 kusů i místo spořicí dvojité zařízení.

## VÝBAVA

Všechna zařízení vyrobena z nerezové oceli, vybavena víkem nebo odklápěcím víkem vany, odkapávací miskou, kterou lze připevnit vlevo, vpravo nebo vzadu, elektronickým regulátorem teploty a 2 ponornými koši. Modely s kynárnou jsou také vybaveny 10 shazovači.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

ZA PŘÍPLATEK

Modul na čištění tuku s nádrží na tuk a čerpadlem tuku, osazování stříkaného pečiva s držákem, hladký ponorný koš, zvedací rám a shazovače.

## PŘEHLED MODELŮ

18 ks

24 ks

36 ks

48 ks

60 ks

stolní model

TK - T00

TK - T01

TK - T05

TK - T10

TK - T20

model s podstavcem

-

-

TK - S05

TK - S10

TK - S20

model s kynárnou

-

-

TK - G05

TK - G10

TK - G20

kontejner na kynutí

C - 00

C - 01

C - 05

C - 10

C - 20

## TECHNICKÉ ÚDAJE

TK - T00

TK - T01

TK - S 05

TK - S 10

TK - S 20

rozměry shazovače

30 x 50 cm

40 x 50 cm

58 x 58 cm

58 x 78 cm

58 x 98 cm

výkon za hodinu cca\*

180 ks

240 ks

360 ks

480 ks

600 ks

šířka uzavřené fritézy

675 mm

675 mm

865 mm

1065 mm

1265 mm

šířka v pracovní pozici

1210 mm

1210 mm

1380 mm

1780 mm

2180 mm

výška

270 mm

270 mm

1095 mm

1095 mm

1095 mm

hloubka

380 mm

480 mm

660 mm

660 mm

660 mm

příkon celkem

3,0 kW

4,5 kW

6,0 kW

7,5 kW

9,0 kW

provozní napětí

230 V

400 V

400V

400V

400V

\* při době smažení 6 min.

Technické změny vyhrazeny.

PEKASS s.r.o. · Hřbitovní 100 · CZ-31200 Plzeň · tel: +420 377 235 972 · pekass@pekass.cz · www.pekass.cz

