

Fritéza na koblihy

Riehle, Německo,

typ MINI 20



RIEHLE – nejvýznamnější výrobce fritéz a příslušenství pro smažení v Evropě.

Fritézy RIEHLE ukazují aktuální stav moderní techniky smažení.

Fritéza MINI 20 patří k nejmenším strojům s obracecím košem.

Funkce stroje MINI 20 s manuálním překlápěním:

- nakynuté klonky se z kynárenských překlápěcích plat vykloupí do překlápěcího smažícího koše tuku, ručně se zavře víko fritézy a spustí se čas smažení
- krátce před ukončením 1. doby smažení se víko ručně otevře a koblihy se pákou ručně překloupí
- na konci celé doby smažení se smažící koš s koblihami ručně vyjme a položí na boční odkapávací plech



Výhody stroje:

- display nastavené / skutečné teploty
- zapínání topení v intervalech - chrání tuk před přehřátím a zvyšuje jeho životnost
- přesné digitální nastavení smažící teploty
- úhlová vzdálenost řad smažícího koše 120 mm

Výbava fritézy:

- teplotní čidlo pro postupné rozehrívání tuku do 80 °C
- bezpečnostní termostat, bod spínání 230°C
- izolovaná vana se zaoblenými vnitřními hranami
- výpustný kohout
- jednoduchý ovládací panel
- podstavná kynárna se zásobníkem na vodu
- stroj na kolečkách



Technické údaje

Kapacita:	cca 20 koblih	
Hmotnost tuku	18 kg	
Příkon fritézy / kynárny	5 kW / 2,6 kW	400 V
Rozměry (š x hl x v)	1300 x 810 x 1111 mm	

0823

#chcipekarnu

omega