

Smaźalnik Typ SFE - E 1.600 / 600

Energo-oszczędny system dla dużych kuchni,
rzeźników oraz zakładów gastronomicznych



Energooszczędność:

- Nowy system grzewczy
- 35% oszczędności oleju w porównaniu do zwykłych smaźalników
- Większa przydatność oleju
- Stała temperatura oleju dzięki pompie cyrkulacyjnej

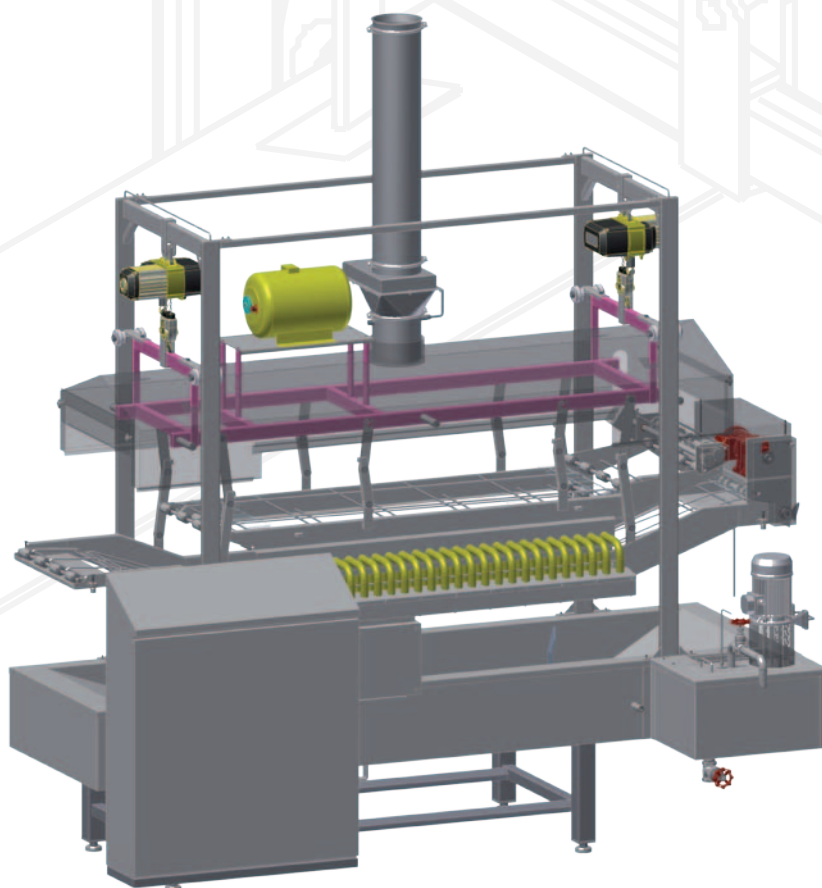
Zastosowania:

- Wydajność 150 – 250 kg/h
- 1.500 kotletów mielonych lub 1.000 sznycli na godzinę
- Może być używany również do gotowania warzyw



Podstawowe wyposażenie:

- Izolowana obudowa
- Transporter z metalowymi drutami
- Wyciągarka elektryczna
- Wejście oraz wyjście z regulacją



Środki ostrożności:

1. Czujnik minimalnego poziomu oleju
2. Ogranicznik temperatury
3. System przeciw-pozarowy

Opcje:

- Oddzielny transporter podający
- Dolny pas mocujący
- Zabieraki na transporterze
- Różne taśmy transportowe
- Teflonowy transporter doprowadzający
- Izolowana pokrywa
- Usuwanie brudu ze szczelin wanny
- Mobilny zbiornik sedymentacji/osadu