

SMAŻALNIK PĄCZKÓW GUS1121

PRODUKT:

Półautomatyczny smaźalnik pączków służy do półprzemysłowego wypieku pączków o średnicy do 85 mm. Ma zastosowanie w cukierniach, piekarniach, dużych restauracjach, kuchniach hotelowych, itp.

KONSTRUKCJA:

Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej gatunku 0H18N9, która jest gwarancją utrzymania najwyższych standardów higieny i trwałości produktu.

CECHY PODSTAWOWE:

- ❖ dane techniczne: wg tabeli
- ❖ izolowana termicznie wanna smaźalnika
- ❖ pokrywa wanny smaźalnika, która wpływa na jakość i czas wypieku – pączek szybciej i lepiej rośnie oraz ładnie koloruje
- ❖ wywrotnica pączków
- ❖ ręczny podnośnik wywrotnicy pączków
- ❖ obrotowa taca załadownicza
- ❖ demontowana taca ociekowa
- ❖ modułowa konstrukcja – wszystkie podzespoły są w łatwy sposób demontowane bez konieczności używania jakichkolwiek narzędzi, co w istotny sposób

wpływa na utrzymanie zalecanego stanu sanitarnego urządzenia

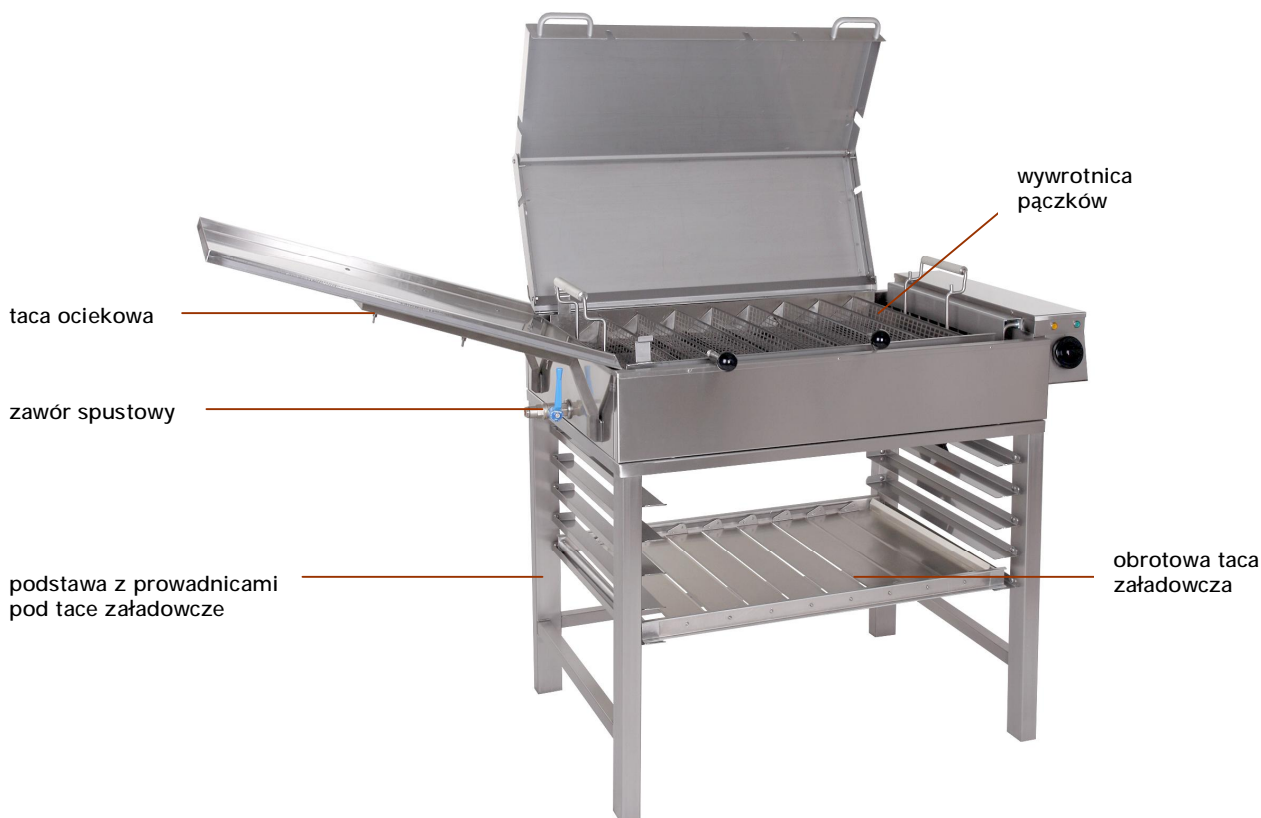
- ❖ panel sterowania wyposażony w regulator temperatury oraz dwie lampki kontrolne sygnalizujące załączenie urządzenia oraz pracę grzałek
- ❖ płynna regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 195°C
- ❖ ogranicznik temperatury, ustawiony na poziomie 220°C, zabezpieczający korpus smaźalnika przed przegrzaniem oraz uszkodzeniem urządzenia w przypadku awarii regulatora temperatury
- ❖ zawór spustowy umożliwiający zlanie zużytego oleju

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- ❖ wywrotnica pączków – 2 szt.
- ❖ obrotowa taca załadownicza – 2 szt.

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE:

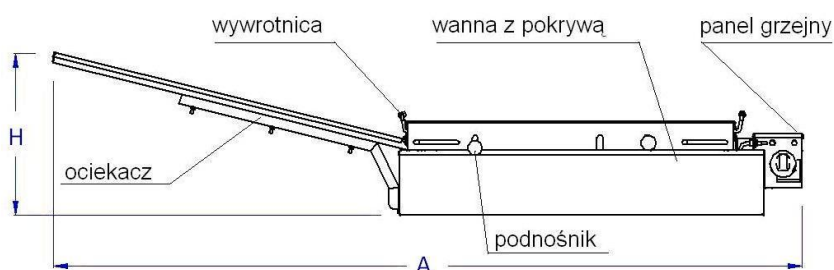
- ❖ panel sterujący z dodatkową opcją w postaci zegara elektronicznego do nastawiania czasów smażenia
- ❖ filtr do frytury (mocowany z boku pod zaworem spustowym)
- ❖ podstawa z przewodnikami pod tace załadownicze
- ❖ komora rozrostu



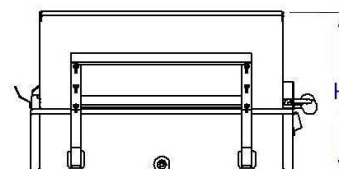
DANE TECHNICZNE:

Numer katalogowy		GUS1121-197EK	GUS1121-197FK	GUS1121-216FK
Długość (z tacą ociekową) - A	[mm]	1973	1973	2160
Szerokość - B	[mm]	700	794	794
Wysokość w stanie pracy - H	[mm]	430		
Pojemność	[L]	49	57	68
Jednorazowy wsad (ilość pączków o śr. do 85 mm)	[szt.]	36	48	60
Zasilanie		3 NPE ~ 230V/400V 50 Hz		
Moc całkowita	[kW]	6,0	7,2	9
Ilość grzałek x moc grzałki		5 x 1,2 kW	6 x 1,2 kW	6x1,5 kW
Zakres regulacji temperatury	[°C]	50 ÷ 195		
Masa urządzenia	[kg]	44	55	68
Zabezpieczenie przed przegrzaniem		na poziomie 220°C		
Stopień ochrony		IP 21		
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym		I		

WIDOK Z PRZODU



WIDOK Z BOKU



WIDOK Z GÓRY

