

## FRITÉZY

Fritézy ROLLER GRILL sú zariadenia, ktoré si svojou kvalitou, efektívnosťou a spoľahlivosťou získali zákazníkov po celom svete. Svojou variabilitou sú vhodné nielen pre rýchle občerstvenie, ale pre všetky typy gastronomických prevádzok.

### ELEKTRICKÉ FRITÉZY

- Výchrevné teleso s vysokým výkonom dosiahne maximálnu teplotu v priebehu niekoľkých minút
- Citlivý regulačný termostat umožňuje presné nastavenie pracovnej teploty; poistný termostat chráni výchrevné teleso pred jeho spálením
- Rukoväť košíka je vyrobená z tepelne odolného materiálu
- Nádoba na olej, plášť a veko fritézy sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele
- Modely MF 120 R a RFE 16 C s výpustným ventilom
- Model RF 16 C je s podstavou



| označenie | napätie (V) | prikon (kW) | objem (l) | rozmery (mm)    | hmotnosť (kg) |
|-----------|-------------|-------------|-----------|-----------------|---------------|
| FD 50     | 230         | 3,2         | 5         | 215 x 425 x 320 | 5             |
| FD 80     | 230         | 3,4         | 8         | 280 x 425 x 320 | 7             |
| RF 8 SP   | 400         | 5           | 8         | 310 x 400 x 270 | 7             |
| MF 120 R  | 400         | 6,4         | 12        | 350 x 470 x 350 | 11            |
| RFE 16 C  | 400         | 12          | 16        | 400 x 600 x 980 | 34            |



FD 50



FD 80



FD 80 D

### DVOJITÉ ELEKTRICKÉ FRITÉZY

- Dvojité fritézy (2 x 5 l, 2 x 8 l, 2 x 12 l) sú zložené z dvoch nezávisle pracujúcich fritéz v spoločnej karosérii
- Jednotlivé časti fritézy (veko, výchrevné teleso, košík, nádobu) je možné jednoducho a rýchlo rozobrať pre pohodlné a dôkladné čistenie a údržbu
- Model MF 120 DR s výpustným ventilom

**Studená zóna** je priestor medzi výchrevným telesom a dnom nádoby, kde teplota oleja je výrazne nižšia. Malé kúsky potravín, ktoré pri fritovaní vypadnú z košíka do studenej zóny sa neprepalujú, čím sa uchováva kvalita a predlžuje životnosť oleja.

| označenie | napätie (V) | prikon (kW) | objem (l) | rozmery (mm)    | hmotnosť (kg) |
|-----------|-------------|-------------|-----------|-----------------|---------------|
| FD 50 D   | 2 x 230     | 2 x 3,2     | 2 x 5     | 390 x 425 x 320 | 9             |
| FD 80 D   | 2 x 230     | 2 x 3,4     | 2 x 8     | 540 x 425 x 320 | 12            |
| RF 8 DSP  | 2 x 400     | 2 x 5       | 2 x 8     | 570 x 400 x 270 | 12            |
| MF 120 DR | 2 x 400     | 2 x 6,4     | 2 x 12    | 720 x 470 x 350 | 21            |

### PLYNOVÉ FRITÉZY

- Výkonné plynové fritézy s objemom 8, 12 a 16 litrov
- Piezo zapalovanie
- Perforovaný spodok nádoby pre fritovanie aj bez košíka
- Výpustný ventil na olej
- Model RFG 16 je s podstavou



| označenie | napätie (V) | prikon (kW) | rozmery (mm)     | hmotnosť (kg) |
|-----------|-------------|-------------|------------------|---------------|
| RFG 8     | plyn        | 4           | 250 x 700 x 325  | 25            |
| RFG 12 B  | plyn        | 8           | 400 x 700 x 325  | 34            |
| RFG 16    | plyn        | 12          | 400 x 600 x 1055 | 38            |

Číslo v názve výrobku udáva objem pracovného priestoru v litroch.

Karoséria zariadení je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.



RFE 16 C



RFG 16

