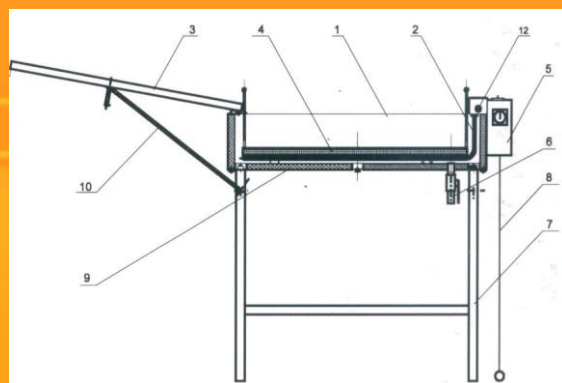


Smażalnia elektryczna przeznaczona jest do smażenia, pączków, ryb, frytek, faworków itp. W komorze smażalni zainstalowane są trzy grzałki o mocy 3 kW / 380 V każda, które można wyjmować podczas czyszczenia komory. Właściwe parametry ustawiane są za pomocą termostatu. Na wyposażeniu znajdują się dwa kosze służące do wkładania i wyjmowania produktów. Komora smażalni jest izolowana termicznie od poszycia. Pokrywa smażalni podczas pracy pełni rolę ociekacza oleju. Wszystkie elementy smażalni wykonane są z blachy kwasoodpornej.



Smażalnia elektryczna

Dane techniczne		Budowa maszyny
Zasilanie	380 V	1. Komora smażenia
Moc jednej grzałki	3 kW	2. Grzałki
Liczba grzałek	3 szt.	3. Ociekacz
Temperatura grzania		4. Kosz
- minimalna	20°C	5. Układ sterowania
- maksymalna	210°C	6. Zawór spustowy
Czas rozgrzania do temperatury 170°C	20 min	7. Konstrukcja nośna
Pojemność komory smażenia		8. Przewód elektryczny
- minimalna	15 l	9. Izolacja
- maksymalna	70 l	10. Podpora opiekacza
Wymiary: (cm)		12. Śruby mocujące
- szerokość	63	
- długość	76	
- głębokość	13,5	
Wymiary zewnętrzne: (cm)		
- wysokość	95	
- szerokość	70	
- długość	99	
Masa smażalni bez oleju	66 kg	

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI  
ul. Wolności 22  
44-109 Gliwice  
969-088-12-17

[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)

Siedziba oraz salon handlowy:  
ul. Jana Śliwki 33  
44-100 Gliwice  
tel. +48 (32) 335-61-27  
tel./fax. +48 (32) 234-24-47  
[masz@masz.gliwice.pl](mailto:masz@masz.gliwice.pl)

