

Linia do smażenia jest przeznaczona do smażenia wszelkiego rodzaju wyrobów gastronomicznych.

Proces produkcyjny zarządzany jest poprzez sterownik mikroprocesorowy dający możliwość regulowania na czytelnym pulpicie sterowniczym prędkości przesuwu taśmy transportera oraz możliwość ustawienia optymalnej temperatury fryturzy, co pozwala zapewnić odpowiedni czas smażenia produktów.

Zbiornik główny linii do smażenia jest wykonany z blachy kwasoodpornej – wykonana konstrukcja zapobiega zaleganiu resztek po produkcyjnych i jest łatwa w myciu.

Smażalnik wyposażony został w układ transportujący smażone wyroby, który zapewnia odpowiednie zanurzenie produktów we fryturze. Transporter oraz osłona chroniąca Operatorów przed kontaktem z gorącymi płynami jak również minimalizującą straty ciepła wewnątrz miski urządzenia podnoszone i opuszczane są automatycznie przez siłowniki pneumatyczne.

Specjalnie zaprojektowana taśma dociskowa zapewnia optymalne przytrzymanie wyrobów w trakcie procesu smażenia eliminując całkowicie niepożądane uszkodzenia czy zniekształcenia produktów.

Podczas pracy maszyny istnieje możliwość wizualnego sprawdzenia procesu technologicznego – linia do smażenia wyposażona jest w układ podnoszenia i opuszczania osłony transportera.

Jednak jedną z najważniejszych zalet linii do smażenia jest jej potężna wydajność. Dla przykładu urządzenie typu LDS-400 w ciągu jednej godziny jest w stanie perfekcyjnie usmażyć 400 kg krokietów. Przekłada się to na oszczędność zasobów ludzkich, energii oraz czasu produkcji przez co bardzo znacząco obniża koszty.

Każda linia technologiczna opracowywana jest indywidualnie – jako producent w pełni możemy dostosować urządzenie oraz jego wymiary do wymagań klienta.



Dane techniczne	Linia do smażenia
Napięcie zasilające sterowanie	~ 3f 400V / 50Hz
Maksymalna temperatura pracy	200°C
Temperaturowy olejowy nośnik ciepła	Agip Alaria 3
Moc grzewcza	olej opałowy / gaz ziemny lub płynny / energia elektryczna