



Smażalnie – do pączków, frytek i innych przekąsek

Smażalnie to profesjonalne urządzenia dedykowane do smażenia pączków, frytek, ryb, faworków i innych produktów smażonych. Ich komory wyposażone są w trzy wyjmowane grzałki o mocy 3 kW każda, co pozwala na szybkie nagrzewanie oliwy. Temperaturę utrzymują dwa termostaty – jeden do kontroli grzania, drugi jako zabezpieczenie przed przegrzaniem i ryzykiem pożaru.

Całość wykonana jest z blachy kwasoodpornej, co zapewnia trwałość i łatwe czyszczenie. Pokrywa pełni także funkcję ociekacza – umożliwia wygodne odsączanie produktów po smażeniu. Dwa kosze standardowo dostarczane wraz urządzeniem ułatwiają załadunek i wyciąganie smażonych porcji. Dodatkowo smażalnia wyposażona jest w praktyczny zawór spustowy, pozwalający na szybkie i wygodne opróżnianie i wymianę oleju.



Model	Moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Temperatura oleju (C)	Pojemność komory (l)	Czas rozgrzewania (min)
Smażalnia	3 x 3	99 x 70 x 95	66	min. 20 max. 210	min. 15 max. 70	do temperatury 170 C - 20