

Smažící a varná linka

Předmět nabídky:

Technologická linka pro smažení LDS 4000/500, navržená pro smažení širokého spektra gastronomických produktů. Linka je řízena mikroprocesorovým systémem, který umožňuje přesné nastavení rychlosti pohybu dopravníkového pásu a optimální teploty smažení, čímž zajišťuje efektivní časový průběh celého procesu.

Fotografie 1: Celkový pohled na linku



Smažící a varná linka

Hlavní výhody a vlastnosti linky:

- **Materiál:** Mísa z nerezové oceli, včetně pláště olejového topení, zajišťuje dlouhou životnost a snadnou údržbu.
- **Řízení procesu:** Systém umožňuje kontrolu teploty smažícího oleje, topného oleje, a nastavení času vaření a míchání vody/oleje pomocí trysky na vstupu.
- **Připojení:** Napájení 380 V, připojení vody 3/4 palce, odtokový ventil 2 palce, připojení stlačeného vzduchu 4 bar, 105kW
- **Výkon:** Maximální výkon cca 300 kg/h, v závislosti na nastavení času přípravy.
- **Teplotní limity:** Maximální teplota smažícího oleje do 200 °C.
- **Doplňkové funkce:** Automatické doplňování vody/oleje a možnost vizuální kontroly procesu přes zdvihací kryt dopravníku.

Fotografie 2: Detail mísy a nerezového dopravníku



Smažící a varná linka

Rozměry linky:

- **Šířka:** 179 cm
- **Délka:** 590 cm
- **Výška:** 130 cm – 230 cm (včetně zvednutého krytu)

Fotografie 3: Ovládací panel a možnosti nastavení



Servis a podpora:

Nabízíme plnou technickou podporu během instalace linky a možnost zaškolení obsluhy. Zajišťujeme také záruční i pozáruční servis. Naším cílem je zajistit co nejhladší přechod k provozu nové technologie a spokojenost zákazníka.

Smažící a varná linka

Fotografie 4: Foto z testů



Fotografie 4: Senzor hladiny



Smažící a varná linka

