

Mech Masz

Szczeciński



WERSJA STOŁOWA



- STOŁOWE
- NA STOJAKU
- Z GAROWNIĄ



Smażalniki do pączków SP

SP-24, SP-48, SP-60, SP-80, SP-48G, SP-60G, SP-80G

HIGIENA

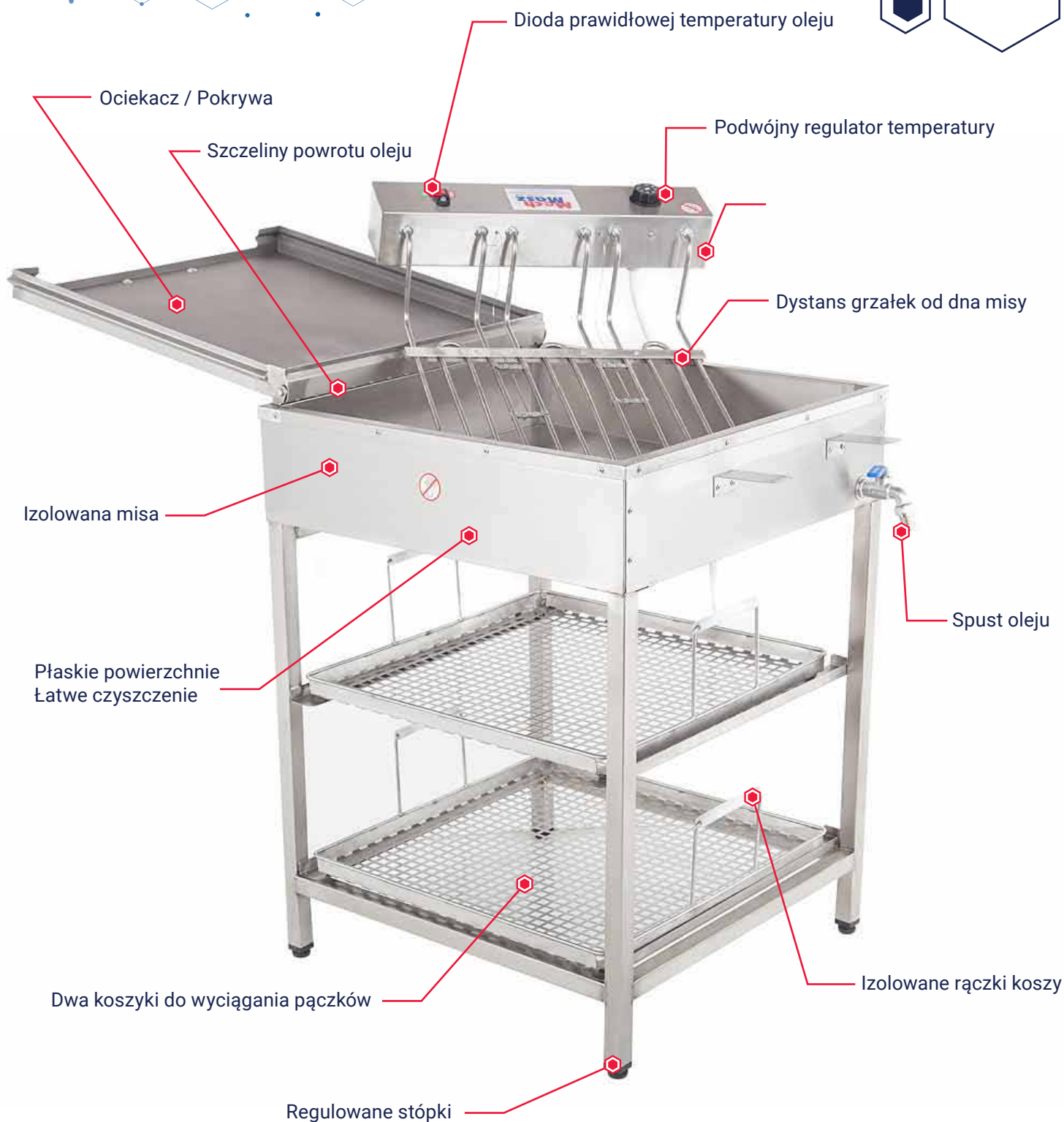
WYCIĄGANE GRZAŁKI
ŁATWE CZYSZCZENIE
PROFILOWANE DNO
STAL NIERDZEWNA
SPUST OLEJU

BEZPIECZEŃSTWO

STREFA ZIMNYCH GRZAŁEK
PODWÓJNY TERMOSTAT
DIODA KONTROLNA

SMAŻALNIKI NA STOJAKU

DOSTĘPNE MODELE SP-24, SP-48, SP-60, SP-80



GOTOWE DO PRACY

Wypożyczenie

- Misa olejowa
- Wyciągane grzałki z panelem sterowniczym
- Ociekacz profilowany
- Nierdzewny stojak
- Spust oleju, zawór kulowy.
- Dwa koszyki do wyciągania pączków.



**grzałka
o dużej
żywotności**

KOMPAKTOWY SMAŻALNIK NA STOJAKU SP-60

Maksymalna wydajność



izolowana
misa



regulacja
temperatury



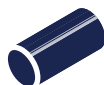
2x kosze
do smażenia



nienagrzewające
się rączki



wyciągany
element grzewczy



stal nierdzewna
AISI 304



zawór
spustowy



termostat
bezpieczeństwa



higieniczne
gładkie powierzchnie



łatwe i bezpieczne
sterowanie

KTÓRĄ WERSJĘ POTRZEBUJESZ?

SMAŻENIE 24, 48, 60 A NAWET 80 PĄCZKÓW JEDNOCZEŚNIE.

Elektryczne smażalniki typu SP służą do smażenia pączków, faworków, ryb i innych produktów wymagających szybkiego przygotowania w oleju. Wszystkie elementy urządzenia wykonane są z najwyższej, jakości stali kwasoodpornej OH18N9. Proste formy oraz misa profilowana w kierunku kranu – spustu oleju powodują, iż utrzymanie czystości jest bardzo proste. Grzałki wraz z panelem sterowniczym są elementem, który można wyciągnąć z misy szybko go umyć czy wyczyścić dno misy. W celu zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa grzałki przy panelu sterowniczym w strefie niezanurzonej

w oleju nie nagrzewają się, posiadają strefę martwą. Znacomita izolacja zapobiega nagrzewaniu się osłon smażalnika i misy. Smażalnik do pączków posiada termostat bezpieczeństwa zapobiegający nadmiernemu nagrzanu i przypalenia oleju, w przypadku uszkodzenia elementów sterowniczych. Dioda na panelu sterowniczym kolorem swojego świecenia wskazuje na fakt grzania lub już odpowiednio nagrzanego oleju. Grzałki podniesione są nad dnem misy, co zapobiega przypalaniu okruszków, mąki itp. Rączki koszyka wykonane z materiału nienagrzewającego się. Bardzo praktyczny i solidnie wykonany smażalnik do pączków z podstawą z pewnością sprawdzi się w wielu cukierniach, piekarniach czy smażalniach ryb.





Model	Ilość standardowych pączków [szt.]	Wymiary zewnętrzne [cm] (z rozłożonym ociekaczem)	Wymiar wewnętrzny misy [cm]	Moc [KW]	Zasilanie
SP-24*	24	69 x 46 x 27 (116)	49 x 41 x 17,5	6	400 Volt / 50 HZ
SP-48	48	84 x 67 x 117 (140)	64 x 62 x 15	6	400 Volt / 50 HZ
SP-60	60	104 x 67 x 117 (180)	84 x 62 x 15	7,5	400 Volt / 50 HZ
SP-80	80	142 x 67 x 125 (220)	104 x 62 x 15	9	400 Volt / 50 HZ

*SP-24 dostępny w wersji stołowej



**kompaktowa
budowa**

KOMPAKTOWY SMAŻALNIK STOŁOWY SP-24

Wypożyczenie

- misa olejowa.
- wyciągane grzałki z panelem sterowniczym
- ociekacz profilowany
- spust oleju, zawór kulowy
- dwa koszyki do wyciągania pączków
- regulowane noże

Smażalnik posiada dwa termostaty, jeden główny drugi zabezpieczający.

Grzałki podniesione są od dna misy zabezpieczając przed przypalaniem.



SMAŻALNIKI Z GAROWNIĄ

DOSTĘPNE MODELE SP-48G, SP-60G, SP-80G



SMAŻALNIKI Z GAROWNIĄ



izolowana
misa



regulacja
temperatury



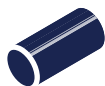
2x kosze
do smażenia



nienagrzewające
się ręczki



wyciągany
element grzejny



stal nierdzewna
AISI 304



zawór
spustowy



termostat
bezpieczeństwa



higieniczne
gładkie powierzchnie



łatwe i bezpieczne
sterowanie



kontrola
wilgotności



kontrola temperatury
w garowni



aparat
wrzutowy/wrzutki

Maksymalna wydajność

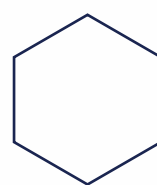
KTÓRĄ WERSJĘ POTRZEBUJESZ?

SMAŻENIE 48, 60, A NAWET 80 PĄCZKÓW JEDNOCZEŚNIE.

Smażalnik z garownią w komplecie z całym osprzętem potrzebnym do rozpoczęcia produkcji (*smażalnik, garownia do pączków na kótkach, pięć wywrotek w garowni, dwa koszyki do wyciągania pączków*).

Wszystkie elementy urządzenia wykonane są z najwyższej jakości stali kwasoodpornej 0H18N9.

Dzięki prostym formom, utrzymanie czystości jest bardzo łatwe. Znakomita izolacja zapewnia znikome nagrzewanie się warstwy zewnętrznej. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w projektowaniu i produkcji maszyn przez 10 letni okres produkcji nie zanotowaliśmy żadnej awarii systemu grzejnego.



nawet
80
pączków
jednocześnie

Porównaj wymiary misy,
nie sugeruj się przybliżoną
wielkością wsadu





bezawaryjne grzałki z termostatami



Obrotowe wrzutki do pączków x5



Wydajna garownia

Wypożyczenie

- garownia na kółkach
- misa olejowa
- wyciągany element grzejny
- ociekacz oleju
- kranik spustowy do oleju
- podwieszana pokrywa
- dwa koszyki do wyciągania pączków
- pięć wrzutek do pączków w garowni



Model	Ilość standardowych pączków [szt.]	Ilość pączków 10x10 cm [szt.]	Wymiary zewnętrzne [cm] <i>)z rozłożonym ociekaczem Dł., Gł., Wys.*</i>	Wymiar wewnętrzny misy [cm]	Moc [KW]	Zasilanie
SP-48G	48	36	84 x 67 x 117 (140)	64 x 62 x 15	7	400 Volt / 50 HZ
SP-60G	60	48	104 x 67 x 117 (180)	84 x 62 x 15	8,5	400 Volt / 50 HZ
SP-80G	80	60	124 x 67 x 117 (220)	104 x 62 x 15	10	400 Volt / 50 HZ

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Mobilne komory garownicze



pełna kontrola
wilgotności



system cyrkulacji
powietrza



kontrola temperatury
w garowni



równy klimat
w całej komorze



komora
na kółkach

**MOBILNE, SKLEPOWE KOMORY
GAROWNICZE TO IDEALNE
ROZWIĄZANIE DLA SKLEPÓW, MAŁYCH
PIEKARNI, CUKIERNI, PUNKTÓW
GASTRONOMICZNYCH.**

Oferujemy dwa modele mieszczące tą samą ilość 20-tu blach o wymiarach 40 x 60 cm, różniące się wymiarami, dzięki czemu można zawsze dobrać komorę pod swoje potrzeby i miejsce, w którym ma zostać zlokalizowana.

PROF-1

Wymiary: 560 x 875 x 2020 H [mm]

Zasilanie: 230 V

Pojemność: 20 blach (40x 60cm)

PROF-2

Wymiary: 760 x 675 x 2020 H [mm]

Zasilanie: 230 V

Pojemność: 20 blach (40x 60cm)



AUTOMATYCZNE NADZIEWARKI DO PĄCZKÓW

Łatwo demontowalny zbiornik o pojemności 15 l zapewnia długą pracę. 3 tryby pracy z dozowaniem ręcznym (dźwignia), nożnym (pedał) lub ustawienia podawania ciągłego.



NADZIEWARKI DO PĄCZKÓW – RĘCZNE

Prosta i łatwa konstrukcja pozwala na łatwy demontaż i szybkie umycie części.

Charakteryzuje się dużą wytrzymałością przy długim okresie eksploatacji.

Lider w branży

Firma MECH-MASZ Szczeciński Sp. z o.o. Sp. k. założona w 1986r., to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni.

Od 33 lat głównymi cechami wyróżniającymi markę MECH-MASZ są dopasowanie do wymagań klientów oraz doskonała jakość wyrobów.

Jesteśmy obecni na wszystkich najważniejszych targach piekarskich i cukierniczych w Polsce i Europie. Organizujemy coroczne spotkania dla piekarzy i cukierników połączone z wypiekami i prezentacją siedziby. Obecnie firma produkuje ponad 50 modeli urządzeń, pełna oferta to ok. 800 pozycji.

Sprzedaż wyrobów kierowana jest dla klientów na rynku rodzimym a eksport odbywa się do ponad 30 krajów świata.



Firma posiada certyfikat ISO 9001 : 2015



Inwestujesz w przyszłość

MECH-MASZ Szczeciński
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



mechmasz@mech-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl