

Mech
Masz
Szczeciński



WERSJA STOŁOWA SP-24



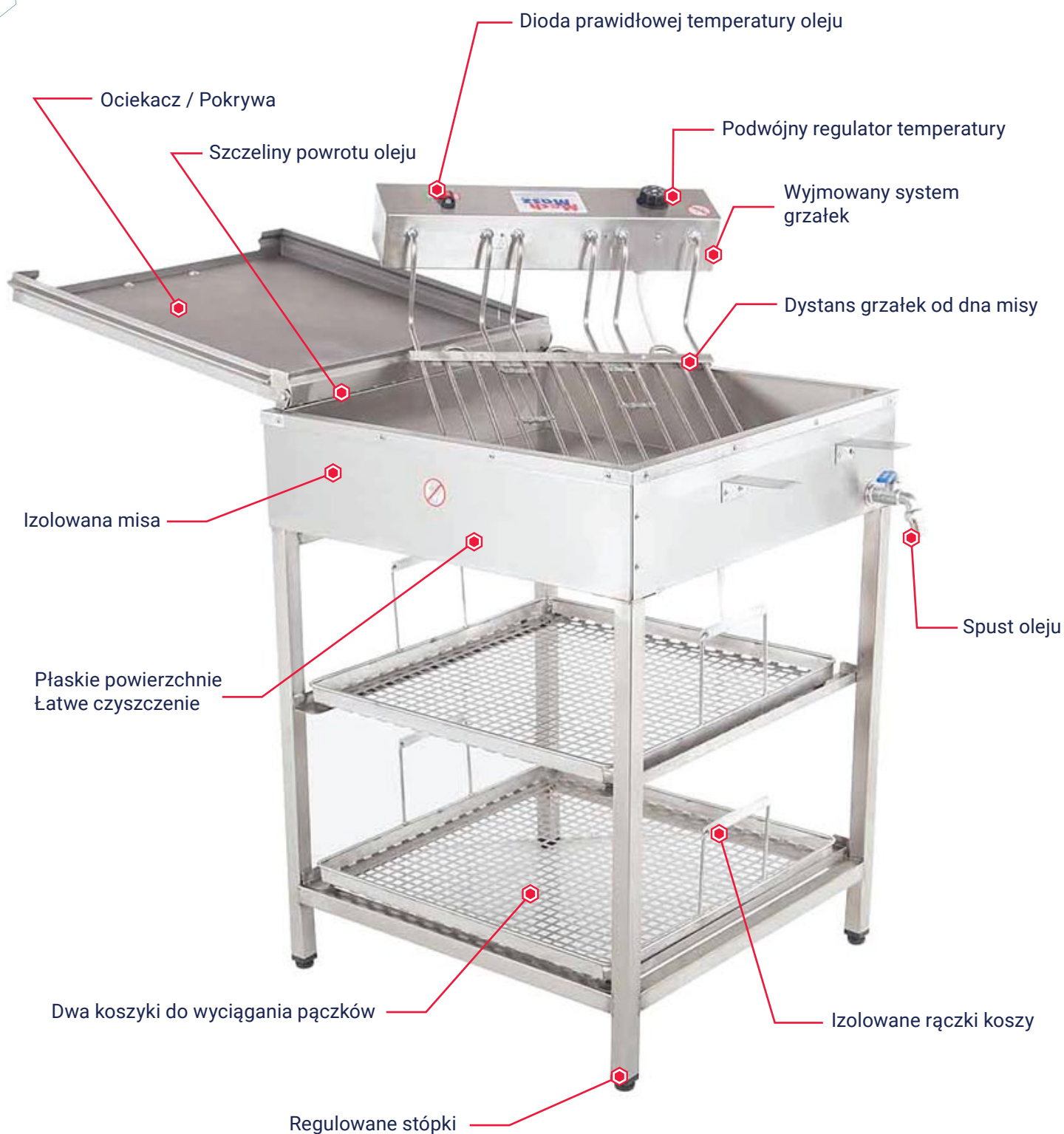
- NA STOJAKU
- Z GAROWNIĄ
- Z OBROTNICĄ
- STOŁOWE

 SMAŻALNIKI DO PĄCZKÓW SP



SMAŻALNIKI NA STOJAKU

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



GOTOWE DO PRACY

Wyposażenie

- 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



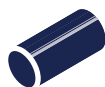
2x kosze
do smażenia



nienagrzewające
się ręczki



wyciągany
element grzejny



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. Znakomita izolacja zapobiega nagrzewaniu się osłon smażalnika i misy. Smażalnik do pączków posiada termostat bezpieczeństwa zapobiegający nadmiernemu nagraniu 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 wewnętrzne miski Szer. x Dł. x Wys. [mm]			Wymiary zewnętrzne smażalnika przy zamkniętej pokrywie Szer. x Dł. x Wys. [mm]	Wymiary zewnętrzne smażalnika przy otwartej pokrywie Szer. x Dł. x Wys. [mm]	Moc [kW]
SP-24 stołowy	24	490	410	170	680 x 460 x 280	1160 x 460 x 380*	6
SP-24 na stojaku	24	490	410	170	680 x 460 x 970	1160 x 460 x 1070*	6
SP-48 na stojaku	48	640	615	145	840 x 660 x 970	1400 x 660 x 1070*	6
SP-60 na stojaku	60	840	615	145	1040 x 660 x 970	1800 x 660 x 1070*	7,5
SP-80 na stojaku	80	1040	615	145	1240 x 660 x 970	2200 x 660 x 1070*	9

Zasilanie: 400 Volt / 3 Ph/ 50 HZ



**KOMPAKTOWA
BUDOWA**

KOMPAKTOWY SMAŻALNIK STOŁOWY SP-24



Wyposażenie

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

Smażalnik posiada dwa termostaty, jeden główny drugi zabezpieczający.

Grzałki podniesione są od dna miski zabezpieczając przed przypalaniem.

SMAŻALNIKI Z GAROWNIĄ

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



MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ

KTÓRĄ WERSJĘ POTRZEBUJESZ? SMAŻENIE 48, 60, A NAWET 80 PĄCZKÓW JEDNOCZEŚNIE.



izolowana
misa



regulacja
temperatury



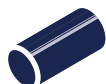
2x kosze
do smażenia



nienagrzewające
się ręczki



wyciągany
element grzejny



stal nierdzewna
AISI 304



zawór
spustowy



termostat
bezpieczeństwa



higieniczne
gładkie powierzchnie



łatwe i bezpieczne
sterowanie

Smażalnik z garownią w komplecie z całym osprzętem potrzebnym do rozpoczęcia produkcji (*smażalnik, garownia do pączków na kółkach, 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 okresu produkcji nie zanotowaliśmy żadnej awarii systemu grzejnego.

nawet
80
pączków
jednocześnie

Porównaj wymiary misy, nie sugeruj się przybliżoną wielkością wsadu





Wyposażenie

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



Obrotowe wrzutki do pączków x5



Wydajna garownia



Bezawaryjne grzałki z termostatami

Model	Ilość standardowych pączków [szt.]	Wymiary wewnętrzne misy Szer. x Dł. x Wys. [mm]			Wymiary	Wymiary	Moc [kW]
					Zewnętrzne smażalnika przy zamkniętej pokrywie Szer. x Dł. x Wys. [mm]	Zewnętrzne smażalnika przy otwartej pokrywie Szer. x Dł. x Wys. [mm]	
SP-48/G	48	640	615	145	840 x 660 x 1140	1400 x 660 x 1230*	7
SP-60/G	60	840	615	145	1040 x 660 x 1140	1800 x 660 x 1230*	8,5
SP-80/G	80	1040	615	145	1240 x 660 x 1140	2200 x 660 x 1230*	10

Zasilanie: 400 Volt / 3 Ph/ 50 HZ

SMAŻALNIKI Z OBROTNICĄ

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



MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ



izolowana
misa



regulacja
temperatury



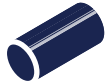
2x kosze
do smażenia



nienagrzewające
się rączki



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

KTÓRĄ WERSJĘ POTRZEBUJESZ? SMAŻENIE 48, 60, A NAWET 80 PĄCZKÓW JEDNOCZEŚNIE.

Smażalniki do pączków s serii SP/G PLUS to idealne rozwiązanie do przygotowywania oraz smażenia pączków – All IN.

Seria SP PLUS to kompletnie wyposażone stanowisko do przeprowadzenia procesu.

Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej. Mobilny na kółkach z możliwością łatwego przemieszczania. 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 okresu produkcji nie zanotowaliśmy żadnej awarii systemu grzejnego.

Opcjonalnie istnieje możliwość dokupienia dodatkowych tac obrotowych do garownia, wózków pod tace oraz koszy do wyciągania pączków.

Na życzenie klienta panel może być wyposażony w zegar czasowy z buzerem informującym o konieczności obrócenia pączków.

**Wygodny
system
obracania**

*Porównaj wymiary misy,
nie sugeruj się przybliżoną
wielkością wsadu*



Wyposażenie

- garownia na kórkach
- misa olejowa
- panel grzewczy ze sterowaniem – z możliwością całkowitego wyciągnięcia z misy celem jej wyczyszczenia
- ociekacz oleju
- zawór do spuszczenia oleju
- podwieszana pokrywa
- dwa koszyki do wyciągnięcia pączków
- pięć wrzutek do pączków w garowni
- 5 obrotowych tac do garownia pączków i jednorazowego wrzucenia do oleju
- obrotownica do pączków umieszczona w misie olejowej do jednorazowego obrócenia wszystkich pączków



Dźwignia obrotownicy



Obrotnica do pączków

Model	Ilość standardowych pączków [szt.]	Wymiary wewnętrzne misy Szer. x Dł. x Wys. [mm]			Wymiary zewnętrzne smaźalnika przy zamkniętej pokrywie Szer. x Dł. x Wys. [mm]		Wymiary zewnętrzne smaźalnika przy otwartej pokrywie Szer. x Dł. x Wys. [mm]		Moc [kW]
SP-48/G PLUS	48	640	615	145	840 x 660 x 1140		1400 x 660 x 1230*		7
SP-60/G PLUS	60	840	615	145	1040 x 660 x 1140		1800 x 660 x 1230*		8,5
SP-80/G PLUS	80	1040	615	145	1240 x 660 x 1140		2200 x 660 x 1230*		10

Zasilanie: 400 Volt / 3 Ph/ 50 HZ

Mech
Masz
Szczeciński

Inwestujesz w przyszłość

MECH-MASZ Szczeciński sp.j.



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