



Тип WW-GW X20 AT

С опциональными установками фильтрации жира и дозировки жидкого теста

Автомат с сенсорным управлением

Фритюрный автомат серии WW-AT

Неизменно высокое качество выпечки во фритюре благодаря полностью автоматизированному процессу выпечки



Расстойка

Расстойка дрожжевых изделий на опрокидывающихся лотках, по желанию со специальной подстилкой или без неё. Модели расстойных шкафов оснащены интегрированной и полностью изолированной расстойной камерой с отдельно регулируемой термостатом системой нагрева, паровой ванной и оптимизированной циркуляцией воздуха.



Изъятие

В конце процесса выпечки переворотное устройство находится в позиции изъятия. Необходимо задвинуть разгрузочные салазки под переворотное устройство и осторожно уложить изделия на разгрузочные салазки путём лёгкого задействования переворотного рычага. Затем нужно передвинуть разгрузочные салазки с изделиями обратно в позицию над листом для стока жира.



Обработка

Во время следующего процесса выпечки можно снять готовые изделия с разгрузочных салазок и обработать их дополнительно.

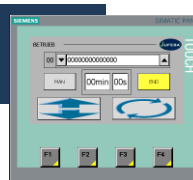
Выкладка

Очень осторожное выкладывание расстойшихся тестозаготовок благодаря позиционированию опрокидывающихся лотков над фритюрной ванной и лёгкому задействованию механизма выкладки. Для быстрого выкладывания жидкого теста, творожных пончиков или теста для донатсов возможно прикрепить дозировочное устройство к фритюрной ванне



Выпечка

После размещения тестозаготовок нажимается кнопка «старт». В случае необходимости фритюрная ванна закрывается откидной крышкой. Оставшееся время фритурования высвечивается на дисплее.



Ручной режим работы

Подъём, опускание и переворот могут осуществляться также вручную путём задействования соответствующих полей. Время фритурования высвечивается на дисплее.

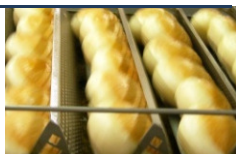
Очистка жира

Для основательной и быстрой очистки жира в установку может быть интегрирован модуль фильтрации фритюра. Ежедневная очистка значительно продлевает срок годности жира, что сокращает расходы на него и повышает качество выпечных изделий.



Переворот

Одновременное, полностью автоматизированное и осторожное переворачивание всех видов изделий согласно выбранной программе выпечки. Если откидная крышка была закрыта, то она перед этим автоматически открывается.





Модели

Размеры

Оснащение

Комплектующие за дополнительную плату

- Напольные модели
- WW-S
- Модели с расстойным шкафом
- WW-G
- Модели с расстойной тележкой
- WW-GW

Возможна поставка установок с размером фритюрной ванны на 36, 48, 60 и 60 (XXL) изделий, а также экономящих место двойных установок.



Тип WW-S 20 AT

Каждая установка изготовлена полностью из нержавеющей стали и снабжена: откидной крышкой с электрическим приводом для фритюрной ванны, устройством подъёма, устройством переворачивания и укладки с электрическим приводом, листом для стока жира с разгрузочными салазками (прикрепляется по желанию слева или справа), компьютерной сенсорной панелью управления Siemens S7, а также электронным регулятором температуры. Возможно занесение в память до 12-ти различных программ фритирования с переворачиванием до 3 раз. Модели с расстойным шкафом оснащены опрокидывающимися лотками, а модели с расстойной тележкой – опрокидывающимися лотками и расстойной тележкой.

Модуль фильтрации фритюра с приёмной ёмкостью для жира и масляным насосом, устройство дозировки жидкого теста с креплением, гладкая корзина для жарки погружным способом, подъёмная рама, расстойная тележка и опрокидывающиеся лотки, по желанию со специальными подстилками или без них.

Описание моделей:

36 изделий

48 изделий

60 изделий

60 изделий XXL

Стационарная
С расстойным шкафом
С расстойной тележкой
С расстойным контейнером

WW-S 05 AT
WW-G 05 AT
WW-GW 05 AT
C-05

WW-S 10 AT
WW-G 10 AT
WW-GW 10 AT
C-10

WW-S 20 AT
WW-G 20 AT
WW-GW 20 AT
C-20

WW-S X20 AT
WW-G X20 AT
WW-GW X20 AT
C-X20

Технические данные:

WW - 05 AT

WW - 10 AT

WW - 20 AT

WW - X20 AT

Размер опрокид. лотка	58 x 58 см	58 x 78 см	58 x 98 см	68 x 115 см
Час.производит-ть (6 мин.выпечки)	360 изделий	480 изделий	600 изделий	600 изделий XXL
Ширина в закрытом виде	980 мм	1190 мм	1400 мм	1500 мм
Ширина в рабочем полож-ии	1570 мм	1970 мм	2350 мм	2700 мм
Высота	1410 мм	1410 мм	1410 мм	1410 мм
Глубина	830 мм	830 мм	830 мм	930 мм
Система нагрева (фритюрн.ванна)	6,0 кВт	7,5 кВт	9,0 кВт	12,0 кВт
Общее эл. подсоединение	6,9 кВт	8,4 кВт	10,7 кВт	13,7 кВт
Рабочее напряжение	230/400 Вольт			

Сохраняется право на технические изменения