

LE POLYVALENT

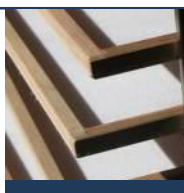
FRITEUSE

SÉRIE TK

UNE SÉRIE SIMPLE ET ROBUSTE POUR
UNE UTILISATION POLYVALENTE



Modèle TK-S 10



FERMENTER

Vous pouvez fermenter les viennoiseries sur des supports de pâtons en fermentation avec des tissus molletonnés. Les modèles d'armoire de fermentation détiennent un espace de fermentation intégré et isolé complètement, un chauffage régulé par thermostat particulier, un bac de buée et une circulation d'air optimisée compris.

TOURNER

Tourner les pâtisseries s'opère en façon conventionnelle, parce que nous nous sommes privés consciemment d'un dispositif de retournement.



PRÉLEVER

Vous prenez le bac d'immersion du bac de graisse et le pose à l'égouttoir.



CHARGER

La donnée des pâtons fermentés est facile, parce que vous pouvez tourner les supports des pâtons en fermentation au travers du bac d'immersion et ensuite faire descendre le bac d'immersion dans le bac de graisse. Il est possible d'attacher un chargeur des petits gâteaux secs au bac de graisse pour charger les petits gâteaux secs et beignets plus rapidement.



ASSIMILER

Après le début de la cuisson vous pouvez déduire les pâtisseries du dispositif de prélèvement et les transformer.



NETTOYAGE DE GRAISSE

Il est possible d'intégrer un filtre à graisse dans tous les appareils mobiles pour nettoyer la graisse plus vite. Vous pouvez prolonger sensiblement le temps d'attente par la nettoyer journallement. Ça économise les dépenses de la graisse et augmente la qualité des pâtisseries.



CUISON

Vous pouvez cuire les pâtisseries au choix avec un couvercle ouvert ou fermé. Pendant la cuisson le thermorégulateur électronique règle la température de graisse pré-réglée exactement à un centigrade.



LE MODÈLE D'ENTRÉE TK-T00 EST DISPONIBLE AVEC UNE CONNEXION DE 230 VOLT

VERSIONS

Modèles de table
TK-T

Modèles sur pieds
TK-S

Modèles d'armoire de
fermentation
TK-G

TAILLES DE MACHINES

Des appareils avec une
taille du bac de graisse
pour 18, 24, 36, 48 et 60
pâtisseries, ainsi que des
installations doubles
économisant l'espace.

MATÉRIEL

Chaque machine en acier
inoxydable est fournie en un
couvercle ou un couvercle à
charnière pour couvrir le bac
de graisse, un égouttoir au
choix fixé à gauche, à droite
ou en arrière, un
thermorégulateur
électronique, ainsi que deux
bacs d'immersions. Des
modèles d'armoire de
fermentation sont en outre
fournis en 10 bennes.

DÉPENDANCES

moyennant un supplément

Un module de nettoyage
de graisse avec un réservoir
de réception de graisse et
une pompe à graisse, une
machine des échaudés avec
de la fixation, un bac
d'immersion plat, un cadre
de levage, ainsi que des
bennes avec des tissus
molletonnés.

LISTE DES TYPES

	18 pièces	24 pièces	36 pièces	48 pièces	60 pièces
Modèle de table	TK - T00	TK - T01	TK - T05	TK - T10	TK - T20
Modèle sur pieds	-	-	TK - S05	TK - S10	TK - S20
Modèle d'armoire de fermentation	-	-	TK - G05	TK - G10	TK - G20
Container de fermentation	C - 00	C - 01	C - 05	C - 10	C - 20

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES: TK - T00

TK - T01

TK - S05

TK - S10

TK - S20

Mesure de la benne	30 x 50 cm	40 x 50 cm	58 x 58x cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm
Puissance horaire env	180 pièces	240 pièces	360 pièces	480 pièces	600 pièces
Largeur fermée	675 mm	675 mm	865 mm	1065 mm	1265 mm
Largeur en position de travail	1210 mm	1210 mm	1380 mm	1780 mm	2180 mm
Épaisseur	270 mm	270 mm	1095 mm	1095 mm	1095 mm
Gravité	380 mm	480 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Charge de connexion entière	3,0 kW	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Tension d'alimentation	230 V	400 V	400 V	400 V	400 V

* en cas de 6 min. temps de cuisson

Sous réserve de modifications techniques.