



WW-GW 10

Классика

Универсальная установка для выпечки во фритюре
Серии ww

Превосходное качество выпечки благодаря особенному методу мягкого переворачивания



Расстойка

Расстойка тестовых заготовок может происходить на противнях, покрытых специальной войлочной подстилкой или по выбору, без неё.

Модели с расстойными шкафами снабжены изолированной ёмкостью для расстойки с сепаратным термостатом регулирования нагрева, паровой ванной и оптимизированной циркуляцией воздуха.

Выкладка

Осторожное выкладывание тестовых заготовок происходит благодаря позиционированию противня над фритюрной ванной и лёгкому нажатию механизма выкладывания. Для быстрого выкладывания жидкого теста или творожных пончиков есть возможность прикрепить на фритюрной ванне специальное устройство для формирования и порционирования теста.

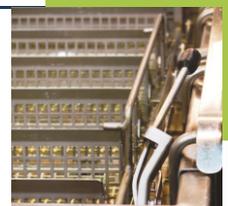


Выпечка

Выпечка возможна по выбору с открытой или закрытой откидной крышкой. Во время выпечки температура фритюрного масла контролируется электронным регулятором, с точностью одного градуса Цельсия.

Переворот

Все изделия выпечки переворачиваются одновременно, быстро и удобно, при помощи использования переворотного рычага.



Изъятие

Переворотное устройство с выпечкой поднимается в верхнее положение, между ним и фритюрной ванной располагается устройство для изъятия. При лёгком нажатии рычага изготовленная выпечка осторожно падает на устройство для изъятия, которое передвигается назад над противнем устройства для изъятия.



Обработка

Для дальнейшей обработки выпечка вынимается из устройства для изъятия и ей придается законченный вид.



Фильтрация фритюра

Во все мобильные установки есть возможность интегрировать модуль для быстрой очистки фритюра. Ежедневная очистка фритюрного масла может значительно увеличить время его использования. Это снижает затраты на фритюр и повышает качество выпеченных изделий.





Версии

Типоразмер

Оборудование

Комплектующие принадлежности

за дополнительную плату

Настольные модели

WW-T

Мобильные модели

WW-S

Модели с расстойным шкафом

WW-G

Модели с расстойным шкафом

и тележкой с противнями

WW-GW

Установки с фритюрной ванной для 24, 36, 48 или 60 изделий выпечки, а также компактные двойные установки

Каждый прибор изготовлен полностью из нержавеющей стали и оборудован: откидной крышкой для фритюрной ванны; устройствами для поднятия, переворота и опускания; по выбору справа или слева монтированным устройством для изъятия с противнем; электронным регулятором температуры. Дополнительно модели с расстойным шкафом снабжены 10-ю противнями, модели с расстойным шкафом и тележкой с противнями снабжены выдвижной расстойной тележкой.

Модуль для очистки фритюра с насосом и баком для жира; устройство для формирования и порционирования теста; гладкая корзина погружения; подъемная рама; расстойная тележка а также противни, покрытые специальной войлочной подстилкой или по выбору, без неё.

Обзор типов:

24 штук

36 штук

48 штук

60 штук

Настольные модели	WW-T 02	WW-T 05	WW-T 10	WW-T 20
Мобильные модели	-	WW-S 05	WW-S 10	WW-S 20
Модели с расстойным шкафом	WW-G 02	WW-G 05	WW-G 10	WW-G 20
Модели с расстойным шкафом и тележкой	-	WW-GW 05	WW-GW 10	WW-GW 20
Расстойный контейнер	C-02	C-05	C-10	C-20

Технические данные:

WW - G 02

WW - G 05

WW - G 10

WW - G 20

Размер противня	40 x 60 см	58 x 58 см	58 x 78 см	58 x 98 см
Производительность в час*	240 штук	360 штук	480 штук	600 штук
Ширина в закрытом положении	1010 мм	1010 мм	1220 мм	1425 мм
Ширина в рабочем положении	1635 мм	1635 мм	2035 мм	2420 мм
Высота	1135 мм	1120 мм	1120 мм	1120 мм
Длина	600 мм	820 мм	820 мм	820 мм
Электронагреватель фритюрной ванны	4,5 кВт	6,0 кВт	7,5 кВт	9,0 кВт
Общее подключение	5,3 кВт	6,8 кВт	8,3 кВт	10,5 кВт
Рабочее напряжение	230/400 В			

*при 6-минутной времени выпечки

Возможны технические изменения