



KONTINUÁLNA FRITÉZA NORMIT OIL MINI PRE GASTRONÓMIU A STRAVOVACIE ZARIADENIA



Kontinuálna fritéza **NORMIT OIL MINI** pre gastronómiu a stravovanie je ideálny spôsob fritovania mäsa, raviolov, hamburgerov, morských plodov, hydiny a zeleniny. Fritéza **NORMIT OIL MINI** na fritovanie zaisťuje nepretržité a stabilné výsledky pečenia. Produkt môže byť do fritézy načítaný prostredníctvom pásového dopravníka alebo ručne. Fritéza **NORMIT OIL MINI** je vybavená tlakovým a pásovým dopravníkom, ktorý umožňuje vyprážanie z oboch strán.



Kontinuálna fritéza **NORMIT OIL MINI** pre gastronómiu a stravovacie zariadenia je vybavená **SYSTÉMOM KONTROLY DODÁVKY OLEJA**, ktorý umožňuje riadenie prietoku oleja, jeho množstvo a teplotu k dosiahnutiu najoptimálnejšieho fritovania produktu. Konštrukcia kontinuálnej fritézy **NORMIT OIL MINI** pre gastronómiu a stravovanie poskytuje **NEPRETRŽITÚ FILTRÁCIU OLEJA**, ktorá eliminuje výskyt spálených častíc a zaisťuje trvalú vysokú kvalitu výrobku.



Kontinuálna fritéza **NORMIT OIL MINI** pre gastronómiu a stravovanie má **LAHKÚ ÚDRŽBU** jej použitie nevyžaduje špeciálne zručnosti zamestnancov, všetky prvky možno ľahko demontovať pre čistenie. Konštrukcia fritézy **NORMIT OIL MINI** spĺňa všetky Európske bezpečnostné normy. Úplne eliminuje nekontrolovateľný únik pary alebo horúceho oleja a kontakt s horúcim povrchom..

PRÍJEMNÉ MALIČKOSTI

- výsledok vyprážania vo fritéze **NORMIT OIL MINI** je vždy rovnaký, zatiaľ čo zamestnanci pri práci v kuchyni nemôžu udržať rovnakú kvalitu vyprážania
- pre fritézu **NORMIT OIL MINI** je možné namontovať dávkovač s tryskami pre rôzne produkty
- vykládka hotového výrobku je veľmi jednoduchá
- kdekoľvek na páse môže byť nainštalované vykladanie produktu, takže je možné variť rôzne jedlá naraz



PRÍSLUŠENSTVO FRITÉZY NORMIT OIL MINI:

- Pásový dopravník rôznej dĺžky
- Mobilný stojan
- Prijímacia nádrž na hotový výrobok

