

## FRYTOWNICE, SMAŻALNIKI

Urządzenia przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw w procesie smażenia na głębokim tłuszczu. Występują w wersjach zasilanych gazem lub energią elektryczną. Wykorzystywane w małej, średniej i dużej gastronomii. Dostępne w wersji jedno dwukoszowe; stacjonarne i nastawne. W ofercie posiadamy urządzenia firm: **STALGAST, CATERINA, ROLLER GRILL, GREDIL, RED FOX, RM GASTRO, HENDI** i innych.

### STALGAST FRYTOWNICE.

Linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej. Proponujemy wersje zasilane energią elektryczną lub gazem.

#### FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

##### Nastawne i z szafką.

Panel przedni grawerowany laserowo

Kontrolki pracy oraz zasilania

System zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania

Zakres temperatur do 190°C

System „zimnej strefy” chroniący grzałki przed przegrzaniem i fryturę

Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki

Ruchoome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie

Bezpieczny spust frytury

Możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wyposażona w kosz 210x350x110 mm lub wyposażona w 2 kosze 210x350x110 mm

Opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x105x350x110 mm)

Pojemność: 10/20/15 ltr,

Zasilanie 400V/50 Hz; gaz; 9/18/15 kW

Wymiary: 400/800x700x250/850 mm



W ofercie producenta wiele innych urządzeń z tej grupy wg. wymagań klienta.

### ROLLER GRILL FRYTOWNICE NASTAWNE

1 lub 2 koszowe

system "zimnej strefy"

automatyczne filtrowanie oleju

pojemność; 5/2x5 ltr

Zasilanie: 230V/50 Hz; moc 3,2/6,4 kW

Wymiary: 190/390x425x320 mm

Dostępna wersja z kranikiem na fryturę

Pojemność; 8/2x8ltr/12

Zasilanie: 230V/50 Hz; moc 3,4/6,8/6,4 kW



### CATERINA FRYTOWNICE NASTAWNE

1 i 2 koszowe

Solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem

Regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C

System zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

Demontowalny panel sterowania ułatwiający

czyszczenie urządzenia  
Wymiary: 300x510x390 mm  
Pojemność: 3,5 / 2x3,5 / 5 / 2x5 ltr  
Zasilanie 230V/50 Hz; moc 2/4 kW

Wersja z kranem spustowym  
Pojemność 8 ltr.  
Moc 3 kW



## RM GASTRO FRYTOWNICE

Szeroki wybór urządzeń nastawnych i stacjonarnych dla linii 600/700/900, w wersji gazowej i elektrycznej. Różne pojemności (1/2/4 koszowe) i zakresy mocy. Nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne, wysoka jakość, wydajność, niezawodność, bezpieczeństwo użytkowania. Sterowanie

### RM GASTRO LINIA 600

moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory  
kran spustowy z zabezpieczeniem  
grzałka obrotowa  
możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej  
nierdzewny pojemnik z filtrem na olej w podstawie



Wybrane urządzenia posiadają dwa osobne przyłącza do podłączenia zasilania 230V (zalecamy podłączenie do dwóch niezależnych instalacji)  
Pojemność: 10/ 2x10/13 ltr,  
Zasilanie 230/400V/50 Hz; moc 7,2/11,95 kW  
Wymiary: 300/600/400x600x280/900 mm  
Kosz: 200/2x 200x300x100 mm

### RM GASTRO FRYTOWNICA GAZOWA

Pojemność: 8 ltr/ 8+8 / 13; moc 6 / 6+6 / 10,5 kW  
Kosz: 200/ 2x200 x 240 x 90 mm



### RM GASTRO PODGRZEWACZ DO FRYTEK

Zintegrowana lampa infra  
Wanna GN 2/3 - 150 mm  
Perforowana wkładka na dno  
Możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową  
Zasilanie: 230V/50Hz; 1,4 kW



### RM GASTRO LINIA 700 i 900

Wysokowydajne urządzenia stacjonarne. Zasilanie gazowe i elektryczne; sterowanie analogowe i elektroniczne. Różne konfiguracje ilości / wymiarów komór, koszy i mocy urządzeń.

Sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy- w wybranych modelach  
Możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów  
Moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny  
Funkcja topienia tłuszczu stałego  
Czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju  
Pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i siem (5 mikronów  
100 szt. w zestawie)  
Sito, pokrywa i drzwi w standardzie  
Wybrane modele:  
Pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C  
Czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika  
Zintegrowane podnośniki do koszy  
Ilość koszy 4x ;135 x 290 x 150  
Pojemność: 2x18 ltr  
Wydajność: 54 kg/h

Wymiary: W800 x D700 x H900 mm, wanna - 2x ;310 x 340 x 330 mm  
Zasilanie:400V/50 Hz; moc 33,1 kW



#### RM GASTRO FRYTOWNICA GAZOWA.

moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory  
pokrywa wanny  
zawór spustowy  
pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie  
drzwi w standardzie  
piezzo zapalanie  
płomień pilotujący  
Ilość koszy 2x ;210 x 300 x 120  
Pojemność: 2x13 ltr  
Wydajność: 54 kg/h  
Wymiary: W800 x D700 x H900 mm,  
wanna - 2x;240 x 350 x 380mm  
Zasilanie: gaz; moc 18,6 kW



#### RM GASTRO FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA DUŻEJ MOCY

Moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory  
Pokrywa wanny  
Zawór spustowy  
Pojemnik na fryturę z filtrem  
**Grzałka obrotowa**  
Ilość koszy 1x ;650 x 330 x 170  
Pojemność: 45 ltr  
Wymiary: W80 x D700 x H900 mm,  
wanna - 1x ;700 x 380 x 380 mm  
Zasilanie: 400V/50 HZ; moc 40 kW  
**Wersja gazowa**  
Piezzo zapalanie  
Płomień pilotujący

Zasilanie: 23V/50 HZ; moc 44 kW



#### RM GASTRO FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA 2 KOSZOWA LINIA 900

moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory  
pokrywa wanny  
zawór spustowy  
pojemnik na fryturę z filtrem  
**grzałka obrotowa**  
drzwi w standardzie  
Ilość koszy 2x ;280 x 290 x 150  
Pojemność: 2x18 ltr  
Wymiary: W800 x **D900** x H900 mm,  
wanna - 2x ;310 x 340 x 330  
Zasilanie: 400V/50 Hz; moc 31,8 kW

Wersja na gaz

Ilość koszy 2x ;210 x 450 x 150  
wanna - 2x ;240 x 510 x 440 mm  
Zasilanie: gaz/230V/50 Hz; moc 30 kW



W ofercie producenta wiele innych urządzeń z tej grupy wg. wymagań klienta.

#### RED FOX FRYTOWNICE

##### RED FOX FRYTOWNICA NA RYBY FE - 08

Zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności  
Wykonanie nierdzewne  
Wzmocnione nierdzewne grzałki  
Kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny  
Bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz.  
Regulacja temperatury 50 - 190°C

Uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej  
Wymiar kosza: 15 x 32x 12 cm  
Moc 3,4 kW



#### RED FOX FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA FE - 1010 T

Zasilanie 400V/50 Hz,  
Moc 2x8 kW  
Zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności  
Wykonanie nierdzewne  
Wzmocnione nierdzewne grzałki  
Kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny  
Bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz  
Regulacja temperatury 50 - 190°C  
Uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej  
Wymiar kosza: 2x 30 x 24 x 12 cm  
2x kran spustowy z zabezpieczeniem



#### RED FOX PODGRZEWACZ FRYTEK UH - 12 IL

Wykonanie nierdzewne  
Wyłącznik główny, kontrolka pracy i grzania  
Pojemnik GN 1/2 - 150 mm  
Wkładka perforowana  
Regulacja temperatury 30 - 90°C  
Osobno sterowana lampa infra  
moc 0,85 kW



W ofercie producenta wiele innych urządzeń z tej grupy wg. wymagań klienta.

## BARTCHER FRYTOWNICE

#### FRYTOWNICA SNACK II PLUS

Art.A162821E



Podwójna frytownica umożliwia szybkie i niezawodne przygotowanie najróżniejszych przekąsek. Czyszczenie to kwestia chwili dzięki praktycznemu kranikowi spustowemu do tłuszczu i uchylnej grzałce.  
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające.  
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)  
Pojemność kosza 2,5 ltr  
Zasilanie 230 V/50 Hz,, moc 4 kW

#### BARTSCHER FRYTOWNICA BF 30E

Art.101560

Zasilanie 400V/50 Hz, moc 15 kW  
Pojemność kosz 19,2 ltr / całk. 30 ltr  
Zaokrąglone narożniki  
Kranik spustowy z zabezpieczeniem  
Komora z dużą strefą zimną.  
Może służyć jako smaźalnik na pączki.



#### BARTSCHER FRYTOWNICA INDUKCYJNA 2x8L

Art.162914

Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury. Frytowanie ulubionych produktów przebiega bardzo precyzyjnie, zapewniając rewelacyjny efekt końcowy. Komora 8 ltr, kosz 5,8 ltr  
Zasilanie 230V/50 Hz, moc 7 kW  
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające  
Miedziany element grzejny





#### POJEMNIK DO USUWANIA TŁUSZCZU BARTSCHER

Art.A150460V  
Pojemność 12 ltr



W ofercie producenta wiele innych urządzeń z tej grupy wg. wymagań klienta.

### HENDI FRYTOWNICE

#### FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

Pojemność 2x 8 ltr  
Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju  
Funkcja timera  
Wydajna wymiana ciepła  
Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, ułatwia mycie urządzenia  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem  
Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju  
W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju  
Zasilanie 230V/50 Hz, moc 2x3,5 kW



#### HENDI FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK

Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0

Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę

Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu  
Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury regulowanej w zakresie od 25°C do 195°C oraz funkcją timera od 30 s do 20 min

Wyposażone w kran spustowy, osobny na każdą komorę  
Pojemność 2x8 ltr



#### HENDI FRYTOWNICE BLUE LINE

Pojemności: 4/6/8/2x4/2x6/2x8 ltr

Moc 3/3,3/3,5/ 2x3/2x3,3/2x3,5 kW

Zasilanie 230V/50 Hz

Obudowa wykonana ze stali chromowej

Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej  
Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go, wyłącza frytownicę

Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia

Regulacja temperatury do 190°C

Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania

Wyjmowany koszyk z długim izolowanym uchwytem

System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu





## SMAŻALNIKI

Urządzenia przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu przy wykorzystaniu energii elektrycznej lub gazu. Do zastosowania w małej, średniej, dużej gastronomii, restauracjach, cukierniach, smaźalniach. Obok dużego wyboru frytownic stanowią oddzielną grupę towarową. Oferujemy smaźalniki specjalistyczne do ryb, pączków firmy **YATO i HENDI**.

### HENDI SMAŻALNIK DO PĄCZKÓW

Urządzenie do smażenia pączków, faworków, nuggetsów i innych potraw w głębokim tłuszczu.  
Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej.  
Wygodne i proste w obsłudze  
Niewielkiego rozmiary  
Krótki czas przygotowywania produktów.  
Spawana komora smażenia o wymiarach 400×400x(H)160 mm i pojemności 12 l  
Odpływ oleju w dnie  
Demontowany element sterujący z grzałką i zabezpieczeniem  
Łatwe do utrzymania w czystości,  
Regulacja temperatury od +50°C do +190°C,  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania  
Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia  
Gumowe antypoślizgowe nóżki  
Zasilanie: 230V/50 Hz; moc 3,5 kW  
Wymiary urządzenia: W630xD860xH360 mm

W komplecie

Dwa płaskie, stalowe ruszty do smażenia potraw wraz z dopinanym uchwytem z nienagrzewającą się rękojeścią (wym.: 354×383x(H)102 mm)  
Stalowa osłona grzałki służąca jednocześnie jako podstawa do rusztu na smażone potrawy (wym.: 390×365x(H)40 mm)  
Dwufunkcyjna pokrywa komory smażenia służąca także jako półka ociekowa na ruszt z usmażoną potrawą (wym.: 423×446x(H)40 mm)



### YATO SMAŻALNIK DO RYB, PĄCZKÓW

YG-04641

Smaźalnik z kranikiem o **pojemności 26,5L** marki **YATO**. Szczególnie przydatny do smażenia w głębokim tłuszczu: ryb, pączków, mięsa, krokietów, warzyw.

Zbiornik smaźalnika ma **całkowitą pojemność 35 ltr.** Natomiast minimalny poziom oleju wynosi 21 ltr, a maksymalny 26,5 ltr.  
Smaźalnik posiada **bardzo wytrzymały kosz** o wymiarze **270x480x90 mm** z bocznymi uchwytami.  
Estetyczna obudowa ze stali nierdzewnej  
Regulacja temp. 60-200°C  
Wyjmowana grzałka  
Zimna strefa  
Uchwyt do odwieszania kosza  
Boczny ociekacz montowany osobno  
Kranik do frytury  
Wymiar kosza: 270 x 480x 90 mm  
Zasilanie: 380V/50 Hz; moc 6 kW

