



سرخ کن مبله طرح امپریال

معرفی دستگاه

برای سرخ کردن سیب زمینی، پیاز، بریانی کردن مرغ و ماهی و ... در رستوران ها و آشپزخانه ها از سرخ کن صنعتی استفاده می گردد. مزیت اصلی سرخ کن صنعتی حفظ درجه حرارت روغن در دما استاندارد و جلوگیری از سوختن روغن است.

سرخ کن صنعتی شیدپخت دارای مخزن ۲۰ لیتری و دارای دو سبد ۵ کیلویی است و از شیر کنترل SIT ایتالیایی برای کنترل درجه حرارت استفاده می کنند.

این سرخ کن دارای شیر تخلیه جهت تخلیه روغن برای سهولت و تعویض روغن است.

سرخ کن شیدپخت طرح امپریال به دلیل کیفیت بالا در ساخت و همچنین قطعات خود دارای طول عمر بالایی می باشد. همین امر باعث آن گردیده که به عنوان گزینه ای مناسب جهت استفاده در رستوران ها و فست فود های بزرگ مبدل گردد.

جنس دستگاه

سرخ کن طرح امپریال شیدپخت از ورق استنلس استیل نگیر با ضخامت ۵/۱ ساخته شده و شیر تخلیه روغن نیز از نوع استیل می باشد. به همین دلیل عمر دستگاه بسیار بالا بوده و سالهای متمادی می تواند در در رستوران ها و فست فود ها به شما کمک کند.

ظرفیت دستگاه

ظرفیت مخزن روغن: ۲۰ لیتر ب

ظرفیت سبد: ۵ کیلو گرم

تعداد سبد: ۲ عدد

جلوگیری از سوختن روغن

در سرخ کن طرح امپریال شیدپخت برای کنترل حرارت روغن جهت سرخ کردن مواد غذایی مختلف از ترموسات و ترمو سوئیچ استفاده شده است. این قابلیت موجب شده تا کاربر بتوانید درجه حرارت روغن را تعیین کرده و ترموسات درجه حرارت را کنترل کرده و ترموسوئیچ هر زمان که درجه حرارت روغن افزایش یابد جریان گاز را قطع می نماید. بنابراین کاربر مطمئن خواهد بود که روغن در سرخ کن شیدپخت هرگز نمی سوزد.

گاز سوز

سرخ کن طرح امپریال شیدپخت دارای ۳ م شعل گاز سوز می باشد.

حمل و نقل آسان

سرخ کن طرح امپریال دارای ۴ چرخ قفل شونده در زیر دستگاه است که حمل و نقل آن در محیط آشپزخانه های صنعتی را بسیار سهل و آسان می نماید.



تهیه شده در واحد مهندسی شیدپخت