

Автоматические фритюрницы DONUT ROBOT®

Belshaw Adamatic Bakery Group - США



Фритюрницы Belshaw Adamatic's Donut Robot® автоматически отсаживают, жарят, переворачивают и распределяют пончики. Это позволяет значительно сократить расходы на обучение и заработную плату, сохраняя при этом высокое качество продукта. Пончики производятся последовательно один за другим. Кроме того, фритюрницы Donut Robot® экономят до 50% масла по сравнению с фритюрницами с котлом. За работой фритюрниц Donut Robot® приятно наблюдать, оборудование привлекает внимание прохожих, образуя движение и побуждая сделать покупку.

Donut Robot® обжаривает пончик с обеих сторон в течение одинакового времени, производя практически одинаковые пончики. Размер пончика меняется благодаря большому диапазону. Время жарки и добавление масла также можно регулировать в зависимости от продукта.

Robot® Mark II, Mark II GP, Mark V и Mark V GP – полностью электрические машины, Donut Robot Mark II/Mark II GP Gas – газовые.

ВЫБОР МОДЕЛИ ФРИТЮРНИЦЫ

- для пончиков обычного размера: Donut Robot® Mark II или Mark V
- для маленьких пончиков: Donut Robot® Mark II GP или Mark V GP
- для пончиков обычного и маленького размера: Donut Robot® Mark II или Mark V, с опциональными комплектами Mini Donut с воронкой и плунжером (поз. № МК-1502-1)

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Модель	Пончик обычного размера пончика	Пончик маленького размера
Mark II	37 дюжин в час	—
Mark II GP	—	153 дюжин в час
Mark II с комплектом Minidonut Ki	37 дюжин в час	109 дюжин в час
Mark V	56 дюжин в час	—
Mark V GP	—	226 дюжин в час
Mark V с комплектом Minidonut	56 дюжин в час	163 дюжин в час

Значения производительности указаны, исходя из общей производительности в течение периода жарки 95 секунд для обычных пончиков и 60 секунд для маленьких пончиков.

