

SMAŻALNIKI CIŚNIENIOWE ELEKTRYCZNE

ADA SCE

Smażalniki ciśnieniowe elektryczne ADA SCE są profesjonalnymi urządzeniami gastronomicznymi przeznaczonymi do smażenia produktów w gorącym oleju pod ciśnieniem. Urządzenia te nadają się do smażenia nie tylko produktów mięsnych – jak np. kurczak w panierce, wieprzowina, ryby, ale również warzyw (ziemniaki, pieczarki) i owoców.

Renomowane smażalniki ADA SCE zapewniają **krótki czas smażenia** bez wnikania oleju w produkt, co w konsekwencji zapewnia chrupki, kruchy i **nienasiąknięty tłuszczem** posiłek. Ciśnienie uzyskiwane jest wskutek wydzielania się z produktu naturalnej wilgoci. Dzięki temu, że gromadzenie pary następuje bardzo szybko, smażony produkt zachowuje **większą część swojej naturalnej wilgoci niż w przypadku tradycyjnych smażalników**.



Smażalnik Ciśnieniowy Elektryczny
ADA SCE 12

Nasze smażalniki ciśnieniowe zbudowaliśmy ze stali nierdzewnej kwasoodpornej - jest to **szlachetna stal AISI 316L** oraz **AISI 304**). Smażalnik ciśnieniowy ADA SCE został wyposażony w specjalną **zimną komorę**, gdzie osadzają się resztki przygotowywanych potraw. Pozwala to na odseparowanie niepożądanych produktów, od właściwego posiłku; ponieważ w komorze panuje niższa temperatura, resztki potraw opadając do niej, nie ulegają przypaleniu, dzięki czemu **nie zanieczyszczają oleju** i wydłużają jego okres zdatności do procesu smażenia.

Dzięki wykorzystaniu certyfikowanych **zabezpieczeń**, urządzenie uniemożliwia przegrzanie oleju. Ponadto, każde z naszych urządzeń posiada zabezpieczenia chroniące je przed przegrzaniem. Co więcej, dzięki zastosowaniu specjalnych zaworów regulujących – **ciśnienie panujące wewnątrz komory smażalniczej jest stale kontrolowane** i nie stanowi zagrożenia.

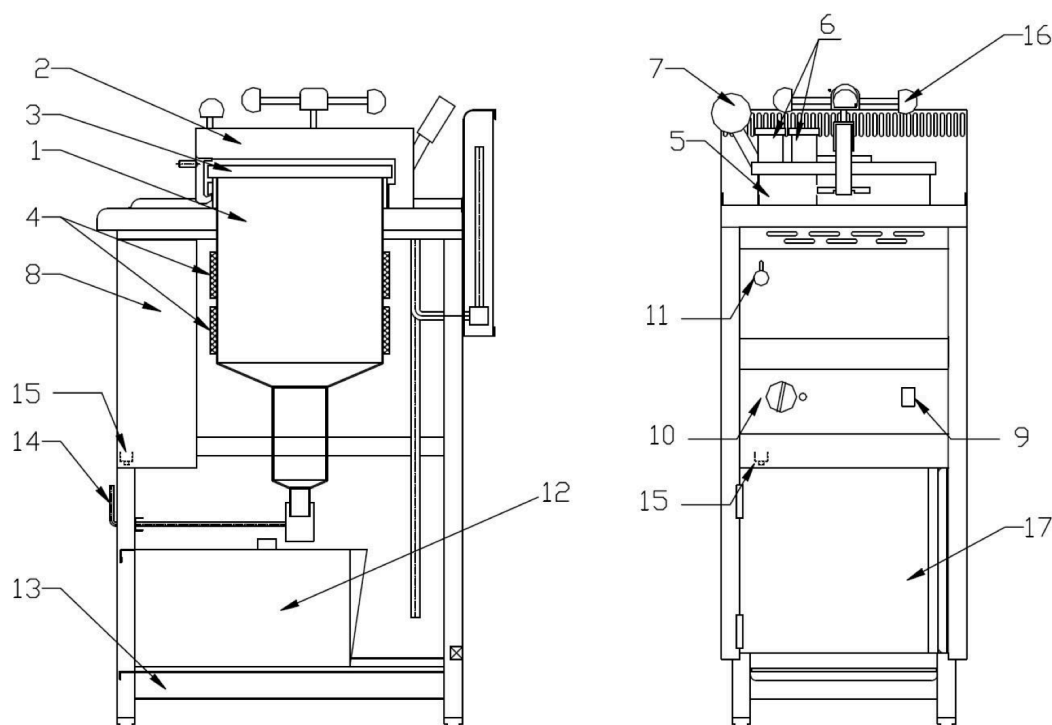
Konstrukcja smażalnika ciśnieniowego opiera się na regulowanych nóżkach. Smażalniki ciśnieniowe elektryczne wyposażone są w standardzie w kosze do smażenia o średnicy 230 mm i wysokości 260 mm. Dodatkową opcją jest kosz dzielony. Kosz dzielony składa się z 4 elementów. Każdy element ma 65 mm wysokości i średnicę 230 mm.

Smażalnik Ciśnieniowy Elektryczny

ADA SCE 12

Wymiary [mm]	400 x 650 x 1000
Pojemność komory [l]	12
Max. wielkość wsadu [kg]	2,5
Ciśnienie [MPa]	0,04
Temperatura pracy [°C]	150 - 170
Moc cieplna [kW]	5,8
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	57

ADA Gastrogaz jest producentem certyfikowanych specjalistycznych urządzeń gastronomicznych nieprzerwanie od 30 lat i wciąż je dla Państwa udoskonala. Sprawdź nasze [Smażalniki Ciśnieniowe Elektryczne ADA SCE](#).



Uproszczony schemat budowy Smażalnika Ciśnieniowego Elektrycznego ADA SCE 12

1. Komora smaźalnicza, 2. Ramię dociskowe, 3. Pokrywa, 4. Grzałki 5. Zawór bezpieczeństwa, 6. Ciężarki zaworu, 7. Manometr, 8. Skrzynka sterownicza, 9. Włącznik główny, 10. Pokrętko termostatu wraz z lampką kontrolną, 11. Dźwignia redukcji ciśnienia, 12. Zbiornik na olej, 13. Taca na kondensat, 14. Wajcha zaworu spustu oleju, 15. Przycisk ogranicznika temperatury RESET, 16. Pokrętko pokrywy, 17. Drzwiczki

Wszystkie podzespoły smażalnika wykonane zostały ze szlachetnej stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 316L oraz AISI 304, która została dopuszczona do kontaktu z żywnością. Elementy pokrywy oraz zaworu bezpieczeństwa wykonane są z blachy aluminiowej.

Konstrukcja urządzenia opiera się na regulowanych nóżkach, na których spoczywa obudowa smażalnika. Wewnątrz obudowy, dookoła komory smażalniczej zamontowane są opaskowe grzałki elektryczne oraz instalacja elektryczna. Grzałki nagrzewają komorę smażalniczą, w której zamontowany jest czujnik termostatu oraz czujnik bezpieczeństwa (ogranicznik temperatury) wyłączający grzałki po osiągnięciu przez olej temperatury 230°C. W komorze umieszcza się koszyk, który po zakończonym procesie smażenia wyciąga się za pomocą uchwyty.

Do szczelnego zamknięcia komory służy pokrywa z uszczelką wykonaną z gumy silikonowej odpornej na działanie oleju i temperatury. Pokrywę smażalnika dociska się klapą dociskową tak, aby była szczelnie zamknięta w celu wytworzenia nadciśnienia. Ciśnienie robocze, jakie może wytworzyć się w komorze wynosi 0,04 MPa. Po przekroczeniu tego ciśnienia otwiera się zawór bezpieczeństwa, który redukuje ciśnienie.

Zanieczyszczenia powstałe w wyniku osypywania się panierki z produktów osadzają się w tak zwanej „zimnej komorze” na dnie zbiornika. Zimna komora pozwala na wydłużenie okresu użytkowania oleju, ponieważ przypalone cząstki opadają na dno „kieszeni”, gdzie temperatura jest niższa niż w komorze smażenia. Dzięki tej różnicy przypalone cząstki wyeliminowane są z procesu smażenia i nie zanieczyszczają oleju w komorze.

Wyposażenie podstawowe smażalnika ciśnieniowego ADA SCE 12:

- koszyk 1 szt.
- uchwyt do koszyka 1 szt.
- zbiornik na olej 1 szt.
- taca na kondensat 1 szt.

Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

- kosz dzielony 1 szt.