

SMAŻALNIKI CIŚNIENIOWE GAZOWE ADA SCG 11

Smażalniki ciśnieniowe gazowe ADA SCG 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 Gazowy ADA SCG 11

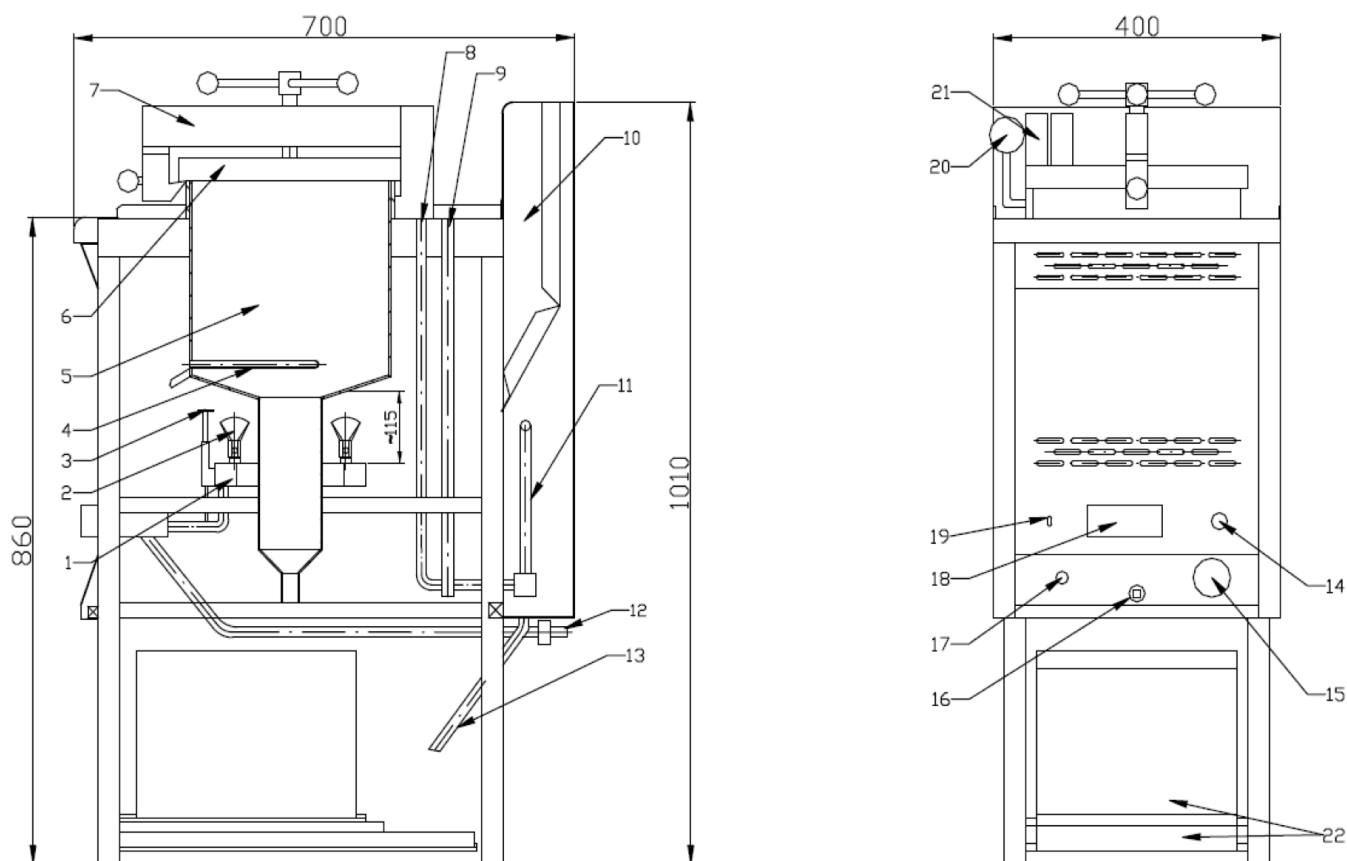


Smażalniki ciśnieniowe zbudowaliśmy ze stali nierdzewnej kwasoodpornej - jest to **szlachetna stal AISI 316L** oraz **AISI 304**). Smażalnik ciśnieniowy ADA SCG 11 został wyposażony w specjalną **zimną komorę**, gdzie osadzają się resztki przygotowywanych potraw. Pozwala to na odseparowanie niepożądanych 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. Bezpieczne i szybkie uruchomienie palników gazowych gwarantuje zastosowanie **iskrownika** wraz z pokrętkiem służącym do kontroli temperatury.

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 smaźalniczej jest stale kontrolowane** i nie stanowi zagrożenia. Smażalniki ADA SCG mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym.

ADA Gastrogaz nieprzerwanie od **30 lat** jest producentem specjalistycznych gazowych i elektrycznych urządzeń gastronomicznych od 30 lat i wciąż je dla Państwa udoskonala.

Smażalniki ciśnieniowe gazowe wyposażone są w [kosze do smażenia](#) o wymiarach 240 x 240 x 200 mm. Dodatkową opcją jest [kosz dzielony](#), który składa się z 4 elementów. Trzy górne elementy mają wymiar 240 x 240 x 45 mm, natomiast kosz dolny jest o 10 mm wyższy – 240 x 240 x 55 mm.



Uproszczony schemat budowy Smażalnika Ciśnieniowego Gazowego ADA SCG

1. Kolektor, 2. Palnik, 3. Palnik pilotujący, 4. Czujniki temperatury, 5. Zbiornik ciśnieniowy – komora smaźnicza (w środku zbiornika znajduje się kosz na produkty), 6. Pokrywa komory smaźniczej z zaczepem, 7. Docisk pokrywy, 8. Rura spustu ciśnienia, 9. Odprowadzenie zanieczyszczeń z blatu, 10. Komin odprowadzający spaliny i parę, 11. Chłodnica pary, 12. Złącze gazowe, 13. Odprowadzenie zanieczyszczeń z kominu, 14. Zapalacz piezoelektryczny, 15. Termometr, 16. Zawór spustu oleju, 17. Przycisk resetujący blokadę ogranicznika temperatury, 18. Zawór gazowy, 19. Dźwignia redukcji ciśnienia, 20. Manometr, 21. Zawory bezpieczeństwa, 22. Zbiornik na olej oraz taca na kondensat.

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 pod komorą smaźniczą znajdują się palniki gazowe oraz instalacja gazowa. Palniki nagrzewają komorę smaźniczą, w której zamontowany jest czujnik termostatu oraz czujnik bezpieczeństwa (ogranicznik temperatury), wyłączający grzałki po osiągnięciu przez olej temperatury 230°C. W komorze umieszcza się kosz, który po zakończonym procesie smażenia wyciąga się za pomocą uchwytu.

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.

Smażalnik Ciśnieniowy Gazowy	ADA SCG 11
Moc cieplna [kW]	11
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,78
Zużycie gazu E [m ³ /h]	0,95
Maksymalny wsad [kg]	2,5
Maksymalna pojemność zbiornika [l]	12
Ciśnienie robocze [MPa]	0,04
Temperatura pracy [°C]	160-170
Wymiary [mm]	400 x 700 x 1000
Masa [kg]	59

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 „kieszoni”, 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 SCG 11:

- 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.