

Schomaker Durchlauf- Fritteusen

Die sichersten Fritteusen am Markt!



Sicherheitsmaßnahmen:

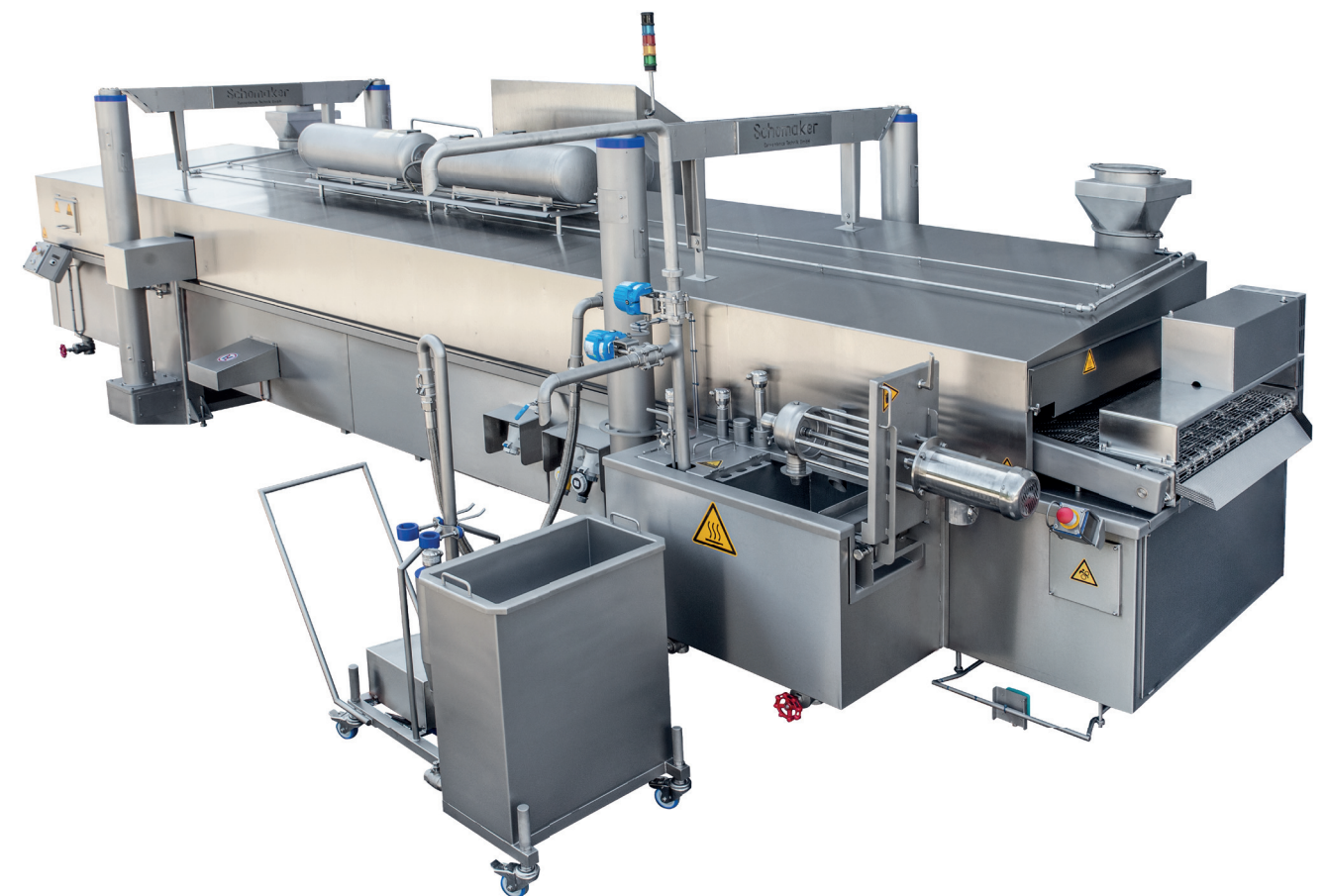
1. Minimum- Ölniveau- Wächter
2. Sicherheits- Temperaturbegrenzer
3. Innovative Heizungssteuerung
4. Feuerlöschanlage Typ Fettex

Hier zusätzlich ausgestattet mit:

- Separatem Einlaufband und Teflonband
- Elektrische Spindelhubvorrichtung
- Feststehenden Kaminen mit Abluftfilter
- Thermal- Öl- Wärmetauscher
- Automatisches Reinigungssystem für Haube und Bänder

Durchlauf- Fritteusen Typ SFE / SFT

Kundenspezifische Bratanlagen zur Herstellung von Convenience Food



Grundausstattung:

- Durchlaufband mit Stabgeflechtsgurt
- Elektrische Hebevorrichtung
- Ölströmung mittels Zirkulationspumpe
- Schmutztransport mit Spaltsieb

Sicherheitsmaßnahmen:

1. Minimum- Ölniveau- Wächter
2. Sicherheits- Temperaturbegrenzer
3. Innovative Heizungssteuerung
4. Feuerlöschanlage Typ Fettex

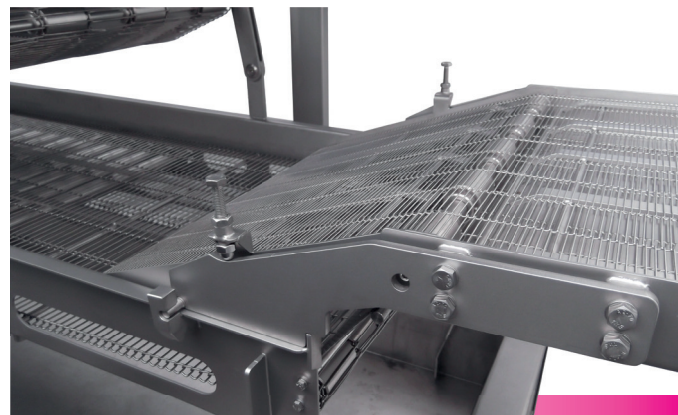
Durchlauf- Fritteusen Typ SFE / SFT

Kundenspezifische Fritteusen ausgestattet für Ihre Produkte



Einsatzmöglichkeiten:

- Panierte Schnitzel und Cordon Bleu
- Frikadellen und Hackbällchen
- Gemüsebratlinge und Kartoffelrösti
- Cevapcici
- Frühlingsrollen und gefüllte Teigtaschen
- Antipasti, wie Auberginen- und Zucchini-Scheiben
- Und vieles mehr!



Fritteusen mit Einlaufband:

- Perfekte Produktübergabe in das Frittieröl
- Kurze Version zur Produktübergabe
- Lange Version zur Produktaufgabe
- Teflonband einfach nachrüstbar

Durchlauf- Fritteusen Typ SFE / SFT

Kundenspezifische Fritteusen nach Ihren Anforderungen



Fritteusen mit Teflonband:

- Hähnchen- Burger paniert
- Fisch im Backteig
- Chicken Nuggets
- Mozzarella Sticks und Käseprodukte paniert oder als Teigtasche
- Gemüse und Früchte im Backteig



Extra- Tiefe Fritteusen:

- Vorgegarte Formschinken
- Frisches Roastbeef
- Gegarte Bratenstücke