0N1FR7IX

FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES



Freidora construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba a "V" - sin tubos de humo - estampada y soldada al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 2 cestos y 1 tapa. Mandos digitales. Tarjeta eléctronica para el control y visualización de la temperatura 0-190°C, programa de "derretido" y mantenimento a 100°C, alarma sonora, levantamiento automatico del cesto, filtración aceite, re-inmisión automática del aceite en la cuba. Quemadores tubulares fuera de la cuba. Encendido electrónico por tren de chispas, control de la llama piloto por IONIZACIÓN, termostato de seguridad.

Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	1
Espesor encimera	2 mm	*Lavamtamiento cesto*	automático
Litros cada cuba	23	*Panel de mandos*	digital
Productividad	32 kg/h de patatas fritas (AGA)	*Tipo cuba*	Max Power - tubos de humo

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 1 cuba de acero inox AISI 304 - capacidad 23 lt
- Amplia cavidad en la parte superior para la zona de expansión del aceite con la misma capacidad de la cuba.
- Cuba del aceite modelada de tipo "V".
- Calentamiento con tubos de intercambio térmico posicionados a l'exterior de la cuba con una forma especial que permite optimizar la superficie de intercambio térmico.
- El sistema de encendido de llama por ionización, además de ser un preciso control termostático, garantiza el funcionamiento de la máquina solo cuando realmente hace falta (reduce gastos energéticos y optimiza el proceso de cocción), con un ahorro energético de hasta 600 kW por año, en comparación para freidoras con grupo de espías piloto.
- Productividad de patatas fritas (según la normativa AGA): 32 kg/h cada cuba.
- Superficie de calentamiento especialmente calculada para obtener una potencia específica no superior a los 5 watt/cmq, garantía de mayor duración del aceite.
- Encendido electrónico por tren de chispas.
- Control electrónico de la temperatura de ejercicio de 0°C a 190°C con una precisión de ± 1°C, visualización de la temperatura programada y de la temperatura de ejercicio.
- Tarjeta eléctronica de control por programas de freir, programa de "melting", de mantenimiento a 100°C y autodiagnóstico para detectar eventuales anomalías, alarma sonora.
- Sistema de elevación automática del cesto programable.
- Función de recirculación del aceite: equipado de una cubeta para la recogida del aceite con la misma capacidad de la cuba de cocción, pre-equipada para alojar el filtro de aceite. A traves de una palanca se abre la válvula de descarga que permite la filtración del mismo aceite por caída del mismo de la cuba hasta la cubeta de recogida, pasando por la red del filtro. Después de completar el vaciado del la cuba, el operador puede decidir si desea realizar un cambio de aceite o reinmisión el aceite en la cuba de manera automática a través de un tubo de inmersión especial.
- Funcionalidad y facilidad de limpieza gracias a la ausencia del enganche fijo para colgar el cesto posterior.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Tubo de descarga de aceite fijado en la cuba provisto de válvula de esfera controlada por una manija con asa resistente al calor.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Puerta batiente, abertura en la derecha, contrachapada, realizada en acero inox AISI 304, agarre obtenido por embutición de la

FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 2 mm

chapa, completamente limpiable.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada (h = 25 cm) por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Mueble inferior con puerta.
- Puerta batiente, abertura en la derecha, contrachapada, realizada en acero inox AISI 304, agarre obtenido por embutición de la chapa, completamente limpiable.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Panel frontal que separa la zona caliente en el compartimiento debajo como protección del operador.
- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- n. 2 cestos cada cuba, realizados en acero cromado, dimensiones 13,8x36,8x13,3 cm
- Tapa para cerrar la cuba en acero inox AISI 304, cobertura total de la cuba.
- Red de fundo en acero cromado con soporte cestos afuera de la cuba.
- Prolongación del tubo de descarga del aceite posicionada en la parte interna sobre la puerta para descargar el aceite, aún cuando esté caliente, con una operación fácil y segura fuera del espacio ocupado por la freidora.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	85 kg
Peso bruto	90 kg	*Potencia electrica*	0,1 kW
Potencia gas	25 kW	*Dimenesiones*	40x92x90 cm
Embalaje	46x102x131 cm		

FREIDORA DE GAS 1 CUBA 23 L TIPO V MANDOS DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 2 mm