0S1F88E

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 8+8 L

Freidora construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba estampada y soldada al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 1 cesto y 1 tapa. Mandos electro-mecanicos. Control temperatura por termostato 90-190°C. Resistencias volcables en la cuba.



Alimentación	electricidad	*Cantidad cubas*	2
Espesor encimera	2 mm	*Instalación producto*	con base integrada
Litros cada cuba	8	*Panel de mandos*	electro-mecanico
Productividad	6,8 kg/h de patatas fritas cada cuba		

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 2 cubas de acero inox AISI 304 - capacidad 8+8 lt
- Amplia cavidad en la parte superior para la zona de expansión del aceite con la misma capacidad de la cuba.
- Cuba diseñada con zona fría para recogida de residuos de cocción.
- Calentamiento directo mediante resistencias eléctricas de acero inox AISI 304, situadas dentro de la cuba volcables en posición vertical para una limpieza eficaz.
- Superficie de calentamiento especialmente calculada para obtener una potencia específica no superior a los 5 watt/cmq, garantía de mayor duración del aceite.
- Productividad de patatas fritas (según la normativa AGA A.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 6,8 kg/h cada cuba.
- Control de la temperatura mediante termostato cuya sonda en la cuba, para garantizar una respuesta inmediata al cambio de temperatura, de 90 a 190°C.
- Enganche cesto para goteo.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- 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.
- Vaciado de aceite frontal con control de seguridad para permitir un vaciado rápido y eficaz.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada 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).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de seguridad.
- Dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical.
- 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 IPX4.

Equipamiento de serie

- En dotación cada cuba: 1 cesto de acero cromado dimensiones en cm 12 x 30 x 11,8.
- En dotación cada cuba: tapa de acero inoxidable AISI 304.
- Red de fundo en acero cromado con soporte cestos afuera de la cuba.
- Prolongación del tubo de descarga del aceite para descargar el aceite, aún cuando esté caliente, con una operación fácil y segura fuera del espacio ocupado por la freidora.

Opcional y Accesorios

- Filtro para aceite, contenidor de recogida del aceite.
- Ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Potencia electrica*	14 kW
Dimenesiones	40x72x90 cm	*Embalaje*	46x82x130 cm

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it