0S1FR1ED

FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 15 L MANDOS DIGITALES



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 digitales. Tarjeta eléctronica para el control y visualización de la temperatura 0-190°C, programa de "derretido" y mantenimento a 90°C, alarma sonora de fin de cocción. Resistencias volcables en la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

Alimentación	electricidad	*Cantidad cubas*	1
Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada	*Litros cada cuba*	15
Panel de mandos	digital	*Productividad*	19 kg/h de patatas fritas cada cuba

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 1 cuba de acero inox AISI 304 - capacidad 15 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): 19 kg/h cada cuba.
- Control electrónico de la temperatura de ejercicio, a través de sensor digital (PT1000) sumergido en la grasas, de 0°C a 190°C con una precisión de ± 1°C. Visualización de la temperatura programada y de la temperatura de ejercicio.
- Tarjeta electrónica para la gestión de procesos de fritura con ajuste tiempo-temperatura, retención a 90°C y función "melting" (para fundir grasas sólidas), aviso acústico de final de cocción y autodiagnóstico de posibles anomalías con aviso en pantalla . Visualización del tiempo y temperatura de fritura (programado y actual).
- 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.
- 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

0S1FR1ED

- 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 22,5 x 28,3 x 15,5.
- Tapa para cerrar la cuba en acero inox AISI 304, cobertura total de la cuba, se puede colocar dentro de la freidora.
- 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.

Accesorios en opción

- Cesto singulo por toda la cuba; 2 cestos de acero cromado para cuba dimensiones de cada cesto en cm: 11,25 x 28,3 x 15,5.
- Filtro para aceite, contenidor de recogida del aceite.
- Ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Potencia electrica*	10,5 kW
Dimenesiones	40x72x90 cm	*Embalaje*	46x82x130 cm

FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 15 L MANDOS DIGITALES

Icon7000 prof.700