1N1FR2I

FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L

Freidora construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cubas estampadas y soldadas al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 2 cestos y 1 tapa. Mandos mecanicos. Control temperatura por termostato 100-185°C. Quemadores tubulares en la cuba. Encendido electrónico por tren de chispas, control de la llama piloto por IONIZACIÓN, termostato de seguridad.



Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	2
Espesor encimera	2 mm	*Litros cada cuba*	22
Panel de mandos	mecánico	*Productividad*	54 kg/h de patatas fritas (AGA)

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 2 cubas de acero inox AISI 304 - capacidad 22 + 22 lt
- Amplia cavidad en la parte superior para la zona de expansión del aceite con la misma capacidad de la cuba.
- Calentamiento por tubos de intercambio térmico de acero inox AISI 304 sumergidos en el aceite de la cuba para una transferencia del calore directa y eficaz.
- 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): 27 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 de temperatura mediante termostato con aceite diatérmico (+ sensible).
- 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; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

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.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Puertas batientes, contrachapadas, realizadas en acero inox AISI 304, agarre obtenido por embutición de la 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 dos puertas.
- Puertas batientes, contrachapadas, realizadas 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

- 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 IPX4.

1N1FR2I

Equipamiento de serie

- n. 2 cestos cada cuba, realizados en acero cromado, dimensiones 15x36,8x12 cm
- 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 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.

Opcional y Accesorios

- Cesto único de acero cromado.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	113 kg
Peso bruto	125 kg	*Potencia electrica*	0,05 kW
Potencia gas	42 kW	*Dimenesiones*	80x92x90 cm
Embalaje	86x102x131 cm		

FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 22+22 L

Icon9000 prof.900 - 2 mm