# 1N1FR6ED

## FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L MANDO DIGITALES



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: 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 100°C, alarma sonora. Resistencias volcables en la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Alimentación* | electricidad | *Cantidad cubas* | 2 |
| *Control Energia* | Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia | *Espesor encimera* | 2 mm |
| *Litros cada cuba* | 15 | *Panel de mandos* | digital |
| *Productividad* | 38 kg/h de patatas fritas (AGA) | | |

### Características funcionales

- Freidora eléctrica con 2 cubas de acero inox AISI 304 - capacidad 15 + 15 lt
- Amplia cavidad en la parte superior para la zona de expansión del aceite con la misma capacidad de la cuba.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas situadas dentro de la cuba volcables en posición vertical durante las operaciones de limpieza de la cuba.
- Productividad de patatas fritas (según la normativa AGA): 19 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.
- 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.
- 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.
- 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 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.



FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L MANDO DIGITALES
Icon9000 prof.900 - 2 mm

# 1N1FR6ED

- 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. 1 cesto cada cuba, realizado en acero cromado, dimensiones 22,5x28x12 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

- 2 cestos realizados en acero cromado, cada cuba.

## Datos técnicos

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Voltaje* | 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz | *Peso neto* | 120 kg |
| *Peso bruto* | 130 kg | *Potencia electrica* | 21 kW |
| *Dimenesiones* | 80x92x90 cm | *Embalaje* | 86x102x131 cm |

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 L MANDO DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 2 mm