1S1FR8G

FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 14+14 L TIPO V



Freidora construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cubas a "V" - sin tubos de humo - estampadas y soldadas al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 1 cesto y 1 tapa. Mandos mecanicos. Control temperatura por termostato 100-190°C. Quemadores tubulares fuera de la cuba. Encendido piezoeléctrico de la espía piloto, termostato de seguridad.

Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	2
Espesor encimera	2 mm	*Instalación producto*	con base integrada
Litros cada cuba	14	*Panel de mandos*	mecanico
Productividad	28 kg/h de patatas fritas cada cuba	*Tipo cuba*	Easy Cleaning - cuba tipo "V"

Características funcionales

- Freidora de gas con 2 cubas de acero inox AISI 304 - capacidad 14 + 14 lt.
- Amplia cavidad en la parte superior para la zona de expansión del aceite con la misma capacidad de la cuba.
- Cuba con especial forma tipo “V”, sin tubos de intercambio térmico para permitir una limpieza fácil y total.
- Cuba diseñada con zona fría para recogida de residuos de cocción.
- Calentamiento por quemadores externos a la cuba.
- 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): 14 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 100 a 190°C.
- Encendido piezoeléctrico de la espía piloto.
- 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.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- Chimenea incorporada por la descarga del calor, h = 25 cm, con 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).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

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

FREIDORA DE GAS 2 CUBAS 14+14 L TIPO V

Icon7000 prof.700

Contacto con los Alimentos).

Equipamiento de serie

- En dotación cada cuba: 1 cesto de acero cromado dimensiones en cm 22,5 x 28,3 x 11,5.
- 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 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 singulo por toda la cuba; 2 cestos de acero cromado para cuba dimensiones de cada cesto en cm: 11,2 x 28,8 x 11,5.
- Filtro para aceite, contenidor de recogida del aceite.
- Ruedas.

Datos técnicos

Peso neto	105 kg	*Peso bruto*	115 kg
Potencia gas	28 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 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