1T1FR2ED

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L MANDOS DIGITALES

Freidora construída en acero inox AISI304, espesor plano 30/10 mm. Cubas estampadas y soldadas al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 2 cestos y 1 tapa. Mandos 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*	3 mm
Litros cada cuba	21	*Panel de mandos*	digital
Productividad	72 kg/h de patatas fritas (AGA)		

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 2 cubas de acero inox AISI 304 - capacidad 21 + 21 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): 36 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 30/10 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

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

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L MANDOS DIGITALES
Icon9000 prof.900 - 3 mm

1T1FR2ED

- 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 IPX5.

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	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso neto*	110 kg
Peso bruto	120 kg	*Potencia electrica*	36 kW
Dimenesiones	80x92x90 cm	*Embalaje*	86x102x131 cm

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 21+21 L MANDOS DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 3 mm