

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 11+11 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: 1 cesto y 1 tapa. Mandos mecanicos. Control temperatura por termostato 100-190°C. Resistencias volcables en la cuba.



<i>Alimentación</i>	electricidad	<i>Cantidad cubas</i>	2
<i>Control Energia</i>	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	<i>Espesor encimera</i>	2 mm
<i>Instalación producto</i>	Top	<i>Litros cada cuba</i>	11
<i>Panel de mandos</i>	mecanico	<i>Productividad</i>	14,8 kg/h de patatas fritas cada cuba

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 2 cubas de acero inox AISI 304 - capacidad 11 + 11 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/cm², 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): 14,8 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.
- Enganche cesto para goteo.
- Aparato predispuesto para instalación sobre mueble base, superficie de apoyos; a través de accesorios especiales en solución en puente, 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.
- Vaciado de aceite frontal con control de seguridad para permitir un vaciado rápido y eficaz.
- Varilla de bloqueo del grupo resistencias en posición vertical.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Pies de goma antideslizantes h = 2 cm.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- 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).

1S0FR4E



- 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 11,5.
- Tapa para cerrar la cuba en acero inox AISI 304, cobertura total de la cuba.
- Red de fondo en acero cromado con soporte cestos afuera de la cuba.

Accesorios en opción

- Cesto singular 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, contenedor de recogida del aceite.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso neto</i>	41 kg
<i>Peso bruto</i>	56 kg	<i>Potencia electrica</i>	15,6 kW
<i>Dimenesiones</i>	80x72x25 cm	<i>Embalaje</i>	86x82x65 cm

Icon7000 prof.700
FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 11+11 L