

FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES

Freidora construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba estampada y soldada al plano, anchas zonas de escurrido y decantación aceite; en dotación cada cuba: 2 cestos y 1 tapa. Mandos digitales. Tarjeta electrónica para el control y visualización de la temperatura 0-190°C, programa de "derretido" y mantenimiento a 100°C, alarma sonora, levantamiento automático del cesto. Resistencias volcables en la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.



Alimentación	electricidad	Cantidad cubas	1
Espesor encimera	2 mm	Lavamiento cesto	automático
Litros cada cuba	21	Panel de mandos	digital
Productividad	36 kg/h de patatas fritas (AGA)		

Características funcionales

- Freidora eléctrica con 1 cuba de acero inox AISI 304 - capacidad 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/cm², garantía de mayor duración del aceite.
- Control electrónico de la temperatura de ejercicio de 0°C a 190°C con una precisión de $\pm 1^\circ\text{C}$, visualización de la temperatura programada y de la temperatura de ejercicio.
- Tarjeta electrónica de control por programas de freír, programa de "melting", de mantenimiento a 100°C y autodiagnóstico para detectar eventuales anomalías, alarma sonora.
- Sistema de elevación automática del cesto programable.
- Funcionalidad y facilidad de limpieza gracias a la ausencia del enganche fijo para colgar el cesto posterior.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: apoyo en el pavimento sobre pies, 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.
- Puerta batiente, abertura en la derecha, contrachapada, realizada en acero inox AISI 304, agarre obtenido por embutición de la chapa, completamente limpiable.

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).
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

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



0N1FR1EA



- Tapa para cerrar la cuba en acero inox AISI 304, cobertura total de la cuba, se puede colocar dentro de la freidora.
- Red de fondo 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.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	65 kg
<i>Peso bruto</i>	75 kg	<i>Potencia electrica</i>	18 kW
<i>Dimenesiones</i>	40x92x75 cm	<i>Embalaje</i>	40x90x116 cm

FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA 21 L MANDOS DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 2 mm