

1N1FR6E



FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 15+15 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 mecánicos. Control temperatura por termostato 100-185°C. Resistencias volcables en la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.



<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>Litros cada cuba</i>	15	<i>Panel de mandos</i>	mecánico
<i>Productividad</i>	34 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): 17 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 de temperatura mediante termostato con aceite diatérmico (+ sensible).
- 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, con voladizo sobre barra de soporte.

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.
- Mandos ergonómicos de metal con aislamiento de fibra cerámica.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- 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.

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 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 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



1N1FR6E



esté caliente, con una operación fácil y segura fuera del espacio ocupado por la freidora.

Accesorios en opción

- 2 cestos realizados en acero cromado, cada cuba.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz	<i>Peso neto</i>	120 kg
<i>Peso bruto</i>	130 kg	<i>Potencia electrica</i>	21 kW
<i>Dimenesiones</i>	80x92x75 cm	<i>Embalaje</i>	86x102x116 cm

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



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

07/05/2021