

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES

Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve emboutie et intégrée au plan, étanche, largement rayonnée et grande zone de foisonnement; en dotation chaque cuve: 2 paniers et 1 couvercle. Commandes digitales. Carte de électronique pour le contrôle et affichage de la température 0-190°C, programme de fonte des graisses solides et de maintien de la température à 100°C, alarme sonore, relevage automatique des paniers, filtrage huile, remplissage automatique de l'huile dans la cuve. Résistances basculantes à l'intérieur de la cuve. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Economiseur d'énergie</i>	Prédisposition pour économiseur d'énergie
<i>Épaisseur dessus</i>	2 mm	<i>Litres par cuve</i>	21
<i>Productivité</i>	36 kg/h pommes frites (AGA)	<i>Quantité cuve</i>	1
<i>Relevage panier</i>	automatique	<i>Tableau de commandes</i>	digital

Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse électrique avec 1 cuve en acier inox AISI 304 - capacité 21 lt
- Large zone de foisonnement en la partie supérieure pour huile avec la même capacité de la cuve.
- Chauffe par résistances dans la cuve à basculement vertical pour l'accès au nettoyage.
- Production de pommes frites (selon la réglementation AGA): 36 kg/h par cuve.
- Surface de chauffe étudiée pour obtenir une puissance spécifique inférieure à 5 watt/cm² permettant une plus grande longévité de l'huile.
- Gestion électronique de la température réglable de 0°C à 190°C avec une précision de ± 1°C, affichage de la température sélectionnée et de la température de fonctionnement.
- Carte de électronique pour la gestion de programmes frir, fonte des graisses pour solides, maintien de la température à 100°C et auto diagnostic des pannes éventuelles, alarme sonore.
- Système de relevage automatique du panier programmable.
- Fonction de recirculation de l'huile: elle dispose d'un bac de recueil huile, dont la capacité est la même de la cuve de cuisson, conçu pour accueillir le filtre à huile. En agissant sur le levier, la soupape de vidange s'ouvre et l'huile est filtré chute de la cuve au bac en traversant les mailles du filtre. Terminé le vidange de la cuve, l'opérateur peut décider se changer l'huile ou utiliser la même en la introduisant automatiquement dans la cuve à travers un tube plongeur fonctionnant avec une pompe centrifuge.
- Fonctionnalité et facilité de nettoyage en raison de l'absence du porte panier sur l'arrière.
- Implantation: sur pieds.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable, bandeau supérieur avec panneaux latéraux en acier AISI 304, finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Tube de vidange de l'huile fixé à la cuve avec robinet de fermeture à bille, muni d'une poignée athermique.
- Mitre de dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.
- Porte battante, ouverture vers droit, avec panneau sandwich, réalisée en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité
- Dispositif de sécurité activant le débranchement des résistances quand elles sont en position verticale.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.



0N1FR1EX



- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX5.

Equipement de série

- n.2 paniers par cuve, réalisés en acier chromé, dimensions 15x36,8x12 cm
- Couvercle par cuve en acier inox AISI 304, couverture totale de la cuve.
- Grille de fond en acier chromé avec support paniers dehors de la cuve.
- Raccord du tube de vidange livré en dotation, rangeable sur la face intérieure de la porte.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	75 kg
<i>Poids brut</i>	80 kg	<i>Puissance électrique</i>	18 kW
<i>Dimensions</i>	40x92x90 cm	<i>Emballage</i>	51x106x119 cm

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES

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