

1T1FR2ID

ANGELO PO

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES

Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 mm. Cuves embouties et intégrées au plan, étanches, largement rayonnées 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. Brûleurs tubulaires dans la cuve. Allumage électronique par train d'étincelles, contrôle de la de la veilleuse par IONISATION, thermostat de sécurité.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	3 mm
Litres par cuve	22	Productivité	56 kg/h pommes frites (AGA)
Quantité cuve	2	Tableau de commandes	digital

Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse électrique avec 2 cuves en acier inox AISI 304 - capacité 22 + 22 lt
- Large zone de foisonnement en la partie supérieure pour huile avec la même capacité de la cuve.
- Chauffe par tubulures gaz en acier inox AISI 304 plongées dans l'huile de cuisson pour un transfert de chaleur directe et efficace.
- Le système de ionisation de la veilleuse et un contrôle thermostatique précis garantit le fonctionnement de l'appareil seulement dans l'instant de besoin réel (réduction des déchets de l'énergie et optimisation du processus de cuisson), avec une économie d'énergie allant jusqu'à 600 kW par an, contre les friteuses avec groupe veilleuse.
- Production de pommes frites (selon la réglementation AGA): 28 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.
- Allumage électronique par train d'étincelles.
- 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 frire, fonte des graisses solides, maintien de la température à 100°C et auto diagnostic des pannes éventuelles, alarme sonore.
- Fonctionnalité et facilité de nettoyage en raison de l'absence du porte panier sur l'arrière.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 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.
- Portes battantes, avec panneau sandwich, réalisées en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX4.

Équipement de série



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

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 3 mm

1T1FR2ID



- 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, logéable dans le coffre de la friteuse.
- 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.

Accessoires en option

- Panier unique en acier chromé.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	110 kg
<i>Poids brut</i>	120 kg	<i>Puissance électrique</i>	0,06 kW
<i>Puissance gaz</i>	42 kW	<i>Dimensions</i>	80x92x75 cm
<i>Emballage</i>	102x86x116 cm		

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 3 mm

