

## FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 21 L COMANDI DIGITALI

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca stampata integrata al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione; in dotazione per vasca: 2 cestelli e 1 coperchio. Comandi digitali. Scheda elettronica per controllo e visualizzazione temperatura 0-190°C, programma di melting e mantenimento a 100°C, allarme sonoro, sollevamento automatico del cestello, filtraggio e immissione automatica dell'olio in vasca. Resistenze ribaltabili all'interno della vasca. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.



|                              |             |                          |  |
|------------------------------|-------------|--------------------------|--|
| <i>Alimentazione</i>         | Elettricità | <i>Controllo Energia</i> | Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza |
| <i>Litri per vasca</i>       | 21          | <i>Nr. Vasche</i>        | 1  |
| <i>Pannello comandi</i>      | digitale    | <i>Produttività</i>      | 36 kg/h di patatine fritte (AGA)                           |
| <i>Sollevamento cestello</i> | automatico  | <i>Spessore piano</i>    | 2 mm   |

### Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 21 lt
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Riscaldamento ottenuto con resistenze elettriche contenute all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale durante la fase di pulizia vasca.
- Produttività oraria (metodo AGA) 36 Kg/h per vasca.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm<sup>2</sup>, a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Controllo elettronico della temperatura da 0 a 190 °C con precisione di  $\pm 1$  °C, visualizzazione della temperatura impostata e della temperatura di lavoro.
- Scheda di controllo elettronica per gestione programmi di frittura, programma di "melting", di mantenimento a 100°C e auto-diagnostica per eventuali anomalie, allarme sonoro.
- Sistema di sollevamento automatico del cestello programmabile.
- Funzione di ricircolo olio: dispone di una bacinella di raccolta olio, della medesima capacità della vasca di cottura, predisposta per accogliere il filtro olio. Agendo sull'apposita leva si apre la valvola di scarico e si provvede alla filtrazione olio per caduta dello stesso dalla vasca alla bacinella di raccolta passando attraverso le maglie del filtro. Conclusa l'operazione di svuotamento della vasca, l'operatore può decidere se eseguire il cambio dell'olio o reinserire l'olio in vasca automaticamente tramite apposito tubo pescante.
- Funzionalità e facilità di pulizia per l'assenza dell'appendice cestello posteriore fisso.
- Installazione: a terra su piedi.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Tubo di scarico olio fissato alla vasca, con rubinetto a sfera e maniglia con impugnatura atermica.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Portina a battente, apertura verso destra, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibile.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza
- Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

# 0N1FR1EX



- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti).
- Grado di protezione IPX5.

## Dotazioni di serie

- n. 2 cestelli per vasca in acciaio cromato dim. 15x36,8x12 cm
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304 a copertura totale della vasca.
- Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.
- Prolunga del tubo di scarico olio posizionato all'interno della portina, per uno scarico dell'olio, anche se caldo, in modo facile e sicuro al di fuori dell'ingombro della friggitrice.

## Dati tecnici

|                   |                     |                          |               |
|-------------------|---------------------|--------------------------|---------------|
| <i>Voltaggio</i>  | 400V 3N ~ 50 ÷60 Hz | <i>Peso netto</i>        | 75 kg         |
| <i>Peso lordo</i> | 80 kg               | <i>Potenza elettrica</i> | 18 kW         |
| <i>Dimensioni</i> | 40x92x90 cm         | <i>Imballo</i>           | 51x106x119 cm |

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 21 L COMANDI DIGITALI

Icon9000 prof.900 - 2 mm

