

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 11 L

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: 1 cestello e 1 coperchio. Comandi meccanici. Controllo temperatura con termostato 100-190°C. Resistenze ribaltabili all' interno della vasca.



<i>Alimentazione</i>	Elettricità	<i>Controllo Energia</i>	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
<i>Installazione prodotto</i>	Top	<i>Litri per vasca</i>	11
<i>Nr. Vasche</i>	1	<i>Pannello comandi</i>	meccanico
<i>Produttività</i>	14,8 kg/h di patatine fritte per vasca	<i>Spessore piano</i>	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 11 lt.
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Vasca disegnata con zona fredda per la raccolta dei residui di cottura.
- Riscaldamento diretto ottenuto con resistenze elettriche in acciaio inox AISI 304, contenute all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per un'efficace pulizia.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm², a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Produttività oraria di patate surgelate (metodo AGA A.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 14,8 kg/h per vasca.
- Controllo della temperatura di cottura tramite termostato con bulbo in vasca, per garantire una risposta immediata al cambio di temperatura, da 100 a 190°C.
- Appendi-cestello per sgocciolamento.
- Apparecchio predisposto per installazione su vano base, piano di appoggio; con appositi accessori su struttura a ponte e trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- 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.
- Scarico olio sul fronte con comando di sicurezza per consentire un rapido ed efficace svuotamento.
- Asta di bloccaggio del gruppo resistenze in posizione verticale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza.
- Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.
- 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) MOCA.
- Grado di protezione IPX4.

OS0FR3E



Dotazioni di serie

- In dotazione per vasca: nr.1 cestello in acciaio cromato dimensioni in cm 22,5 x 28,3 x 11,5.
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304.
- Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.

Optional

- Cestello singolo a tutta vasca; 2 cestelli in acciaio cromato per vasca dimensioni di ogni cestello in cm: 11,2 x 28,8 x 11,5.
- Filtro per olio, recipiente per la raccolta dell'olio.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	25 kg
<i>Peso lordo</i>	30 kg	<i>Potenza elettrica</i>	7,8 kW
<i>Dimensioni</i>	40x72x25 cm	<i>Imballo</i>	46x82x65 cm

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 11 L
Icon7000 prof.700