

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 15 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: 1 cestello e 1 coperchio. Comandi digitali. Scheda elettronica per controllo e visualizzazione temperatura 0-190°C, programma di melting e mantenimento a 90°C, allarme sonoro di fine cottura. Resistenze ribaltabili all'interno della vasca. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Installazione prodotto	con vano integrato	Litri per vasca	15
Nr. Vasche	1	Pannello comandi	digitale
Produttività	19 kg/h di patatine fritte per vasca	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 15 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): 19 kg/h per vasca.
- Controllo elettronico della temperatura tramite sensore digitale (PT1000) immerso nel grasso di cottura, da 0 a 190°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$. Visualizzazione della temperatura impostata e di lavoro.
- Scheda elettronica per la gestione dei processi di frittura con l'impostazione tempo-temperatura, funzione a 90°C di mantenimento e "melting" (per scioglimento dei grassi solidi), avviso acustico di fine cottura e autodiagnostica per eventuali anomalie con avviso su display. Visualizzazione su display del tempo e della temperatura (impostata e corrente) di frittura.
- Appendi-cestello per sgocciolamento.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su 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.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Vano inferiore chiuso da portina.
- Portina a battente, apertura verso destra, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibile.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antiraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 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.

Dotazioni di serie

- In dotazione per vasca: nr.1 cestello in acciaio cromato dimensioni in cm 22,5 x 28,3 x 15,5.
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304; alloggiabile nel vano sottostante.
- Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.
- Prolunga del tubo di scarico olio, per uno scarico dell'olio, anche se caldo, in modo facile e sicuro al di fuori dell'ingombro della friggitrice.

Optional

- Cestello singolo a tutta vasca; 2 cestelli in acciaio cromato per vasca dimensioni di ogni cestello in cm: 11,25 x 28,3 x 15,5.
- Filtro per olio, recipiente per la raccolta dell'olio.
- Ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Potenza elettrica</i>	10,5 kW
<i>Dimensioni</i>	40x72x90 cm	<i>Imballo</i>	46x82x130 cm