0S1FR3E



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.







Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Installazione prodotto	con vano integrato	Litri per vasca	11
Nr. Vasche	1	Pannello comandi	meccanico
Produttività	14,8 kg/h di patatine fritte per vasca	Spessore piano	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/cmq, 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 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.
- · 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.
- · 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 antigraffio 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

0S1FR3E



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 11,5.
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304.
- · Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.
- · Filtro e contenitore per raccolta olio.

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.
- · Ruote.

	cn	

Voltaggio	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Potenza elettrica	7,8 kW
Dimensioni	40x72x90 cm	Imballo	46x82x130 cm