

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 22 L COMANDI DIGITALI

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 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. Bruciatori tubolari in vasca. Accensione elettronica a treno di scintille, controllo fiamma a IONIZZAZIONE, termostato di sicurezza.



Alimentazione	Gas	Litri per vasca	22
Nr. Vasche	1	Pannello comandi	digitale
Produttività	28 kg/h di patatine fritte (AGA)	Spessore piano	3 mm

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 22 lt
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Riscaldamento a tubi di fumo in acciaio inox AISI304 immersi nell'olio per una diretta ed efficace trasmissione del calore.
- Il sistema a ionizzazione di fiamma assieme ad un preciso controllo termostatico garantisce il funzionamento dell'apparecchio esclusivamente nel momento del reale bisogno (riduzione degli sprechi energetici e ottimizzazione del processo di cottura), con un risparmio energetico fino a 600 kW all'anno, rispetto alle friggitrici con il gruppo spia-pilota.
- Produttività oraria (metodo AGA) 28 Kg/h per vasca.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm², a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Accensione elettronica a treno di scintille.
- Controllo elettronico della temperatura da 0 a 190 °C con precisione di ± 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.
- Funzionalità e facilità di pulizia per l'assenza dell'appendicestello posteriore fisso.
- Installazione con appositi accessori: a terra su piedi, su telaio pluri-modulo, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 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

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- 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

- n. 2 cestelli per vasca in acciaio cromato dim. 15x36,8x12 cm
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304 a copertura totale della vasca; alloggiabile nel vano sottostante.



0T1FR1ID



- 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.

Optional

- Cestello unico per vasca in acciaio cromato.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	60 kg
<i>Peso lordo</i>	70 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,03 kW
<i>Potenza gas</i>	21 kW	<i>Dimensioni</i>	40x92x75 cm
<i>Imballo</i>	46x102x115 cm		

Icon9000 prof.900 - 3 mm
FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 22 L COMANDI DIGITALI