

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 23 L CHIGLIA DI NAVE COMANDI DIGITALI

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 di mm. Vasca a "V" - priva di tubi di fumo - stampata integrata al piano, a tenuta, con ampie raggature 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. Bruciatori tubolari esterni alla vasca. Accensione elettronica a treno di scintille, controllo fiamma a IONIZZAZIONE, termostato di sicurezza.



Alimentazione	Gas	Litri per vasca	23
Nr. Vasche	1	Pannello comandi	digitale
Produttività	32 kg/h di patatine fritte (AGA)	Sollevamento cestello	automatico
Spessore piano	3 mm	Tipologia vasca	Max Power - tubi di fumo

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 23 lt
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Vasca di contenimento olio sagomata a "V".
- Riscaldamento con tubi di fumo esterni alla vasca, di particolare sagomatura per ottimizzare la superficie di scambio.
- 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 friggitorie con il gruppo spia-pilota.
- Produttività oraria (metodo AGA) 32 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.
- 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'appendicestello posteriore fisso.
- Installazione: a terra su piedi.

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

- Paratia frontale di separazione zona calda all'interno del vano sottostante per protezione dell'operatore.
- 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).
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- n. 2 cestelli per vasca in acciaio cromato dim. 13,8x36,8x13,3 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>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	85 kg
<i>Peso lordo</i>	90 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,1 kW
<i>Potenza gas</i>	25 kW	<i>Dimensioni</i>	40x92x90 cm
<i>Imballo</i>	46x102x170 cm		