1N1FR2E

FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 21+21 L

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasche stampate integrate al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione; in dotazione per vasca: 2 cestelli e 1 coperchio. Comandi meccanici. Controllo temperatura con termostato 100-185°C. 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
Litri per vasca	21	*Nr. Vasche*	2
Pannello comandi	meccanico	*Produttività*	68 kg/h di patatine fritte (AGA)
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica a 2 vasche in acciaio inox AISI 304 - capacità 21 + 21 lt
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Riscaldamento ottenuto con resistenze elettriche contenute all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale durante la fase di pulizia vasca.
- Produttività oraria (metodo AGA) 34 Kg/h per vasca.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cmq, a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Controllo della temperatura tramite termostato con olio diatermico (+ sensibile).
- 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 20/10 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.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibili.

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).
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

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

Voltaggio	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso netto*	110 kg
Peso lordo	120 kg	*Potenza elettrica*	36 kW
Dimensioni	80x92x75 cm	*Imballo*	102x86x116 cm