

FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 15+15 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: 1 cestello 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	15	Nr. Vasche	2
Pannello comandi	meccanico	Produttività	34 kg/h di patatine fritte (AGA)
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica a 2 vasche in acciaio inox AISI 304 - capacità 15 + 15 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) 17 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.
- 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

- 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 IPX5.

Dotazioni di serie

- n. 1 cestello per vasca in acciaio cromato dim. 22,5x28x12 cm
- Coperchio vasca in acciaio 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.

1N1FR6E



Optional

- 2 cestelli in acciaio cromato per vasca.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz	<i>Peso netto</i>	120 kg
<i>Peso lordo</i>	130 kg	<i>Potenza elettrica</i>	21 kW
<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm	<i>Imballo</i>	86x102x116 cm

FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 15+15 L
Icon9000 prof.900 - 2 mm

