

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3620	IFR94G23KA	i-Fry

PRODOTTO

**Friggitrice a gas l vasca 23 lt. con controllo elettronico con sollevamento automatico dei cestelli**



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3620	IFR94G23KA	i-Fry

PRODOTTO

**Friggitrice a gas I vasca 23 lt. con controllo elettronico con sollevamento automatico dei cestelli**



**DATI TECNICI**

LARGHEZZA (mm):	<b>400</b>	
PROFONDITA' (mm):	<b>920</b>	
ALTEZZA (mm):	<b>900</b>	
PESO (Kg):	<b>84</b>	
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.6</b>	
POTENZA GAS (kW):	<b>25</b>	
POTENZA EL. (kW):	<b>0.2</b>	
ALIMENTAZIONE (V):	<b>VAC230-I</b>	
N° ZONE COTTURA:	<b>1</b>	
DETTAGLI ZONE COTTURA:	<b>1x 25kW</b>	
N° VASCHE:	<b>1</b>	CAPACITA' (l): <b>23</b>
GRADO IP:	<b>IPX5</b>	
RANGE T (°C):	<b>0-180</b>	

**DESCRIZIONE**

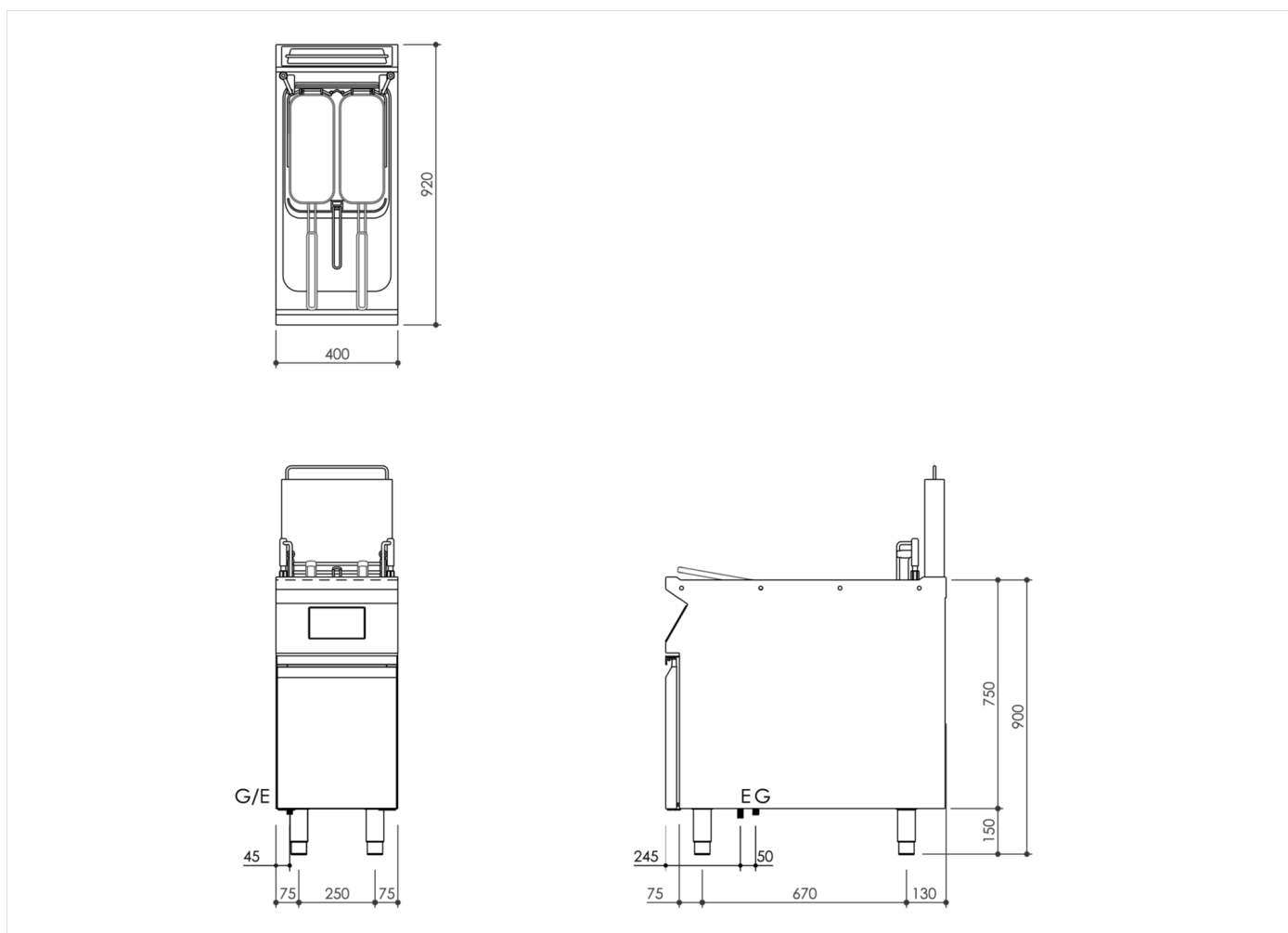
Friggitrice a gas monoblocco su vano armadiato con controllo elettronico della temperatura, ad elevata produttività, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10, dotato di alzatina camino da 300 mm. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasca di Lt.23. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per la espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento tramite 2 bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma ottimizzata, posizionati esternamente alla vasca. Accensione automatica dei bruciatori principali tramite controllore di fiamma elettronico, senza bruciatore pilota permanente. Modulazione della potenza per ottimizzare il riscaldamento e l'efficienza. Funzione di cottura automatica per garantire l'elevata qualità del prodotto fritto. Grazie ai 30 programmi l'operatore può scegliere facilmente la tipologia, la quantità e la temperatura di conservazione del prodotto da friggere. L'elettronica adatta automaticamente il ciclo di cottura compensando in base alla scelta effettuata. Pannello di controllo con Display Touch screen da 7 ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di ± 1°C. Gestione degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100°C, della diagnostica del sistema. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Sistema per il sollevamento automatico e programmabile per la cottura di due cestelli da ½. Realizzato con 2 attuatori lineari che consentono il sollevamento di 120 mm. e segnalazione acustica del termine della cottura. In dotazione: 1 filtro di fondo interno vasca, 1 retina filtro in acciaio cromato per l'appoggio dei cestini di cottura; 2 cestini per la cottura da ½ in acciaio cromato con manico frontale in materiale atermico; 1 coperchio vasca; 1 prolunga per lo scarico frontale della vasca. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3620	IFR94G23KA	i-Fry

PRODOTTO

**Friggitrice a gas I vasca 23 lt. con controllo elettronico con sollevamento automatico dei cestelli**



**DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE**

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC230-I 50/60Hz
(G) Arrivo Gas:	Ø1/2"

