

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3620	IFR94G23KA	i-Fry

PRODUCTO

Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos y sistema automático de elevación de cestillos



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	400		
PROFUNDIDAD (mm):	920		
ALTURA (mm):	900		
PESO (Kg):	84		
VOLUMEN (m ³):	0.6		
POTENCIA GAS (kW):	25		
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	0.2		
VOLTAJE (V):	VAC230-1		
N. ZONAS DE COCCIÓN:	1		
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	1x 25kW		
N. CUBAS:	1	CAPACIDAD:	23
GRADO IP	IPX5		
RANGO TEMPERATURA (°C):	0-180		

DESCRIPCIÓN

Freidora de gas monobloc, sobre mueble armario, con control electrónico de la temperatura, de elevada productividad, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de unión lateral de espesor 20/10 con peto chimenea de 300 mm. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Capacidad de la cuba de 23 l. Cuba con amplia cavidad frontal para la expansión del aceite y la espuma, y amplia zona fría para recoger los residuos de cocción. Calentamiento con dos quemadores de acero inoxidable de llama optimizada, montados fuera de la cuba. Encendido automático de los quemadores principales mediante controlador de llama electrónico, sin quemador piloto permanente. Modulación de la potencia para optimizar el calentamiento y la eficacia. Función de cocción automática para garantizar la elevada calidad del producto frito. Gracias a treinta programas, el operador puede seleccionar fácilmente el tipo, la cantidad y la temperatura de conservación del producto que debe freír. La electrónica adapta automáticamente el ciclo de cocción compensándolo en función de la elección efectuada. Panel de control con pantalla táctil de 7" de alta resolución con tarjeta de control electrónica para ajustar la temperatura de cocción entre 0 y 185 °C con una precisión de ± 1 °C. También permite controlar las alarmas HACCP, el ciclo de limpieza de la cuba, la función de precalentamiento y mantenimiento de la temperatura a 100 °C y efectuar el diagnóstico del sistema. Termostato de seguridad de rearme manual. Sistema de elevación automática y programable de dos cestas de ½ para la cocción. Realizado con dos actuadores lineales que permiten una elevación de 120 mm y señalización acústica de final de cocción. De serie: 1 filtro de fondo interior de la cuba, 1 rejilla (filtro) de acero cromado para apoyar las cestas de cocción; 2 cestas para la cocción de ½ de acero cromado con mango frontal de material atómico; 1 tapa para cuba; 1 prolongación para el desagüe frontal de la cuba. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.



