

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3630	IFR94G23KF	i-Fry

PRODUCTO

Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos y filtración del aceite



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	400	
PROFUNDIDAD (mm):	920	
ALTURA (mm):	910	
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

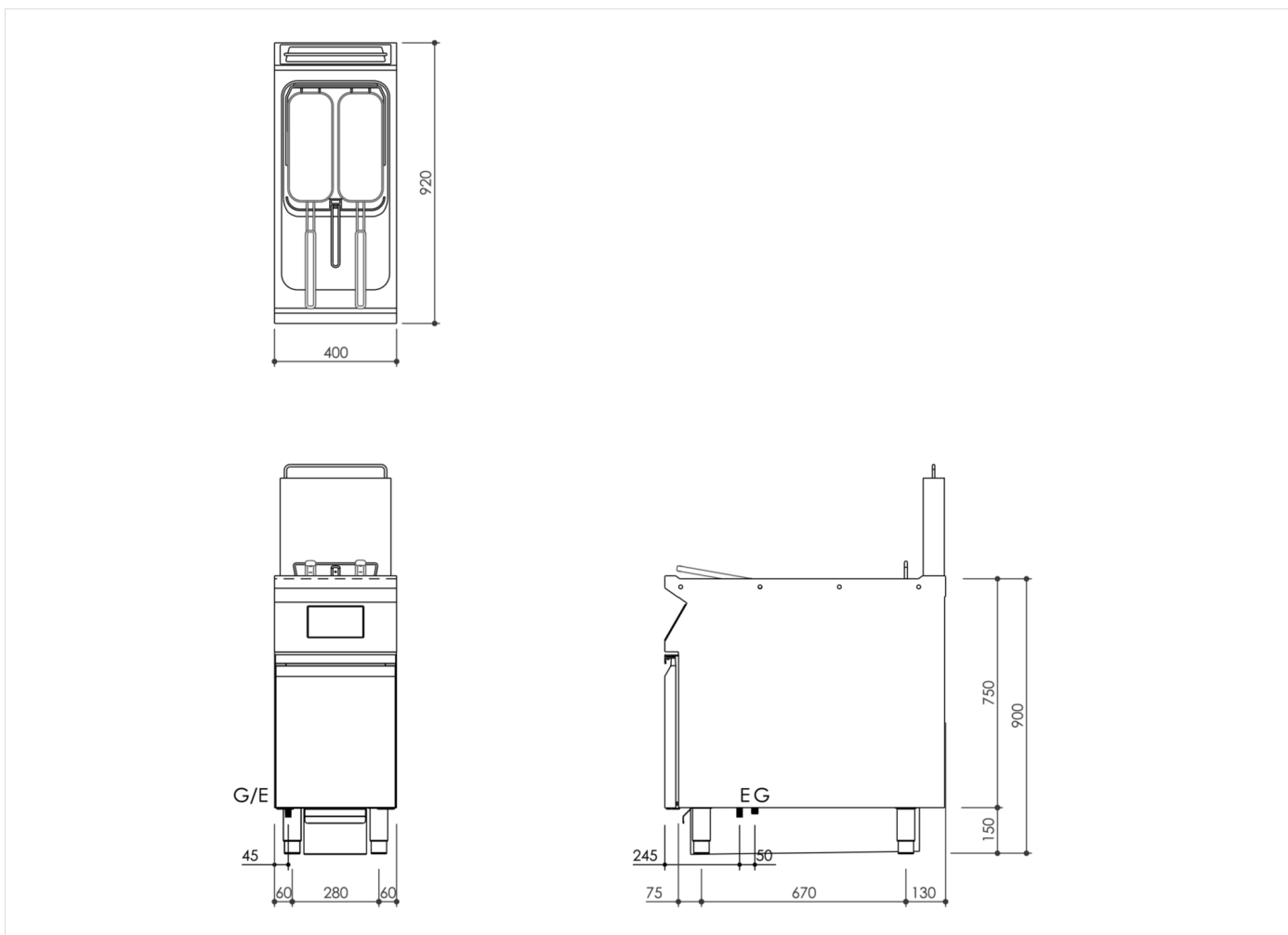
Freidora de gas monobloc, sobre mueble armario, con control electrónico de la temperatura, de elevada productividad, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 con peto chimenea de 300 mm. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Capacidad 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 filtración y reintroducción del aceite en la cuba completamente automático. Filtración de dos etapas con un filtro metálico y un filtro fino de tecnopolímero que permite eliminar incluso los residuos alimentarios más pequeños con lo cual el aceite dura más y es de mejor calidad. Cubeta interna de acero inoxidable para recoger el aceite filtrado con capacidad para 25 litros. Mediante una bomba de engranajes, el aceite filtrado se reintroduce en la cuba por la llave de carga situada en el fondo de forma completamente segura. La filtración y el llenado de la cuba se pueden efectuar con el aceite a 180 °C y, así, reducir al mínimo los tiempos de parada. Utilizando los accesorios correspondientes, no suministrados de serie, como el tubo flexible y el tubo metálico perfilado, es posible llenar la cuba tomando el aceite de un recipiente externo o descargar la bandeja de recogida interna en un recipiente externo al aparato. 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 1/2 de acero cromado con mango frontal de material atérmico; 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.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3630	IFR94G23KF	i-Fry

PRODUCTO

Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos y filtración del aceite



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica:	VAC230-I 50/60Hz
(G) Llegada Gas:	Ø1/2"

