

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO3630	IFR94G23KF	i-Fry

ARTICLE

Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. avec contrôle électronique et système de filtrage de l'huile



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	400		
PROFONDEUR (mm):	920		
HAUTEUR (mm):	910		
POIDS (Kg):	84		
VOLUME (m ³):	0.6		
PUISSANCE GAZ (kW):	25		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	0.2		
TENSION (V):	VAC230-1		
N. ZONES DE CUISSON:	1		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	1x 25kW		
N. CUVES:	1	CAPACITE' (L):	23
DEGRÉ IP:	IPX5		
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	0-180		

DESCRIPTION

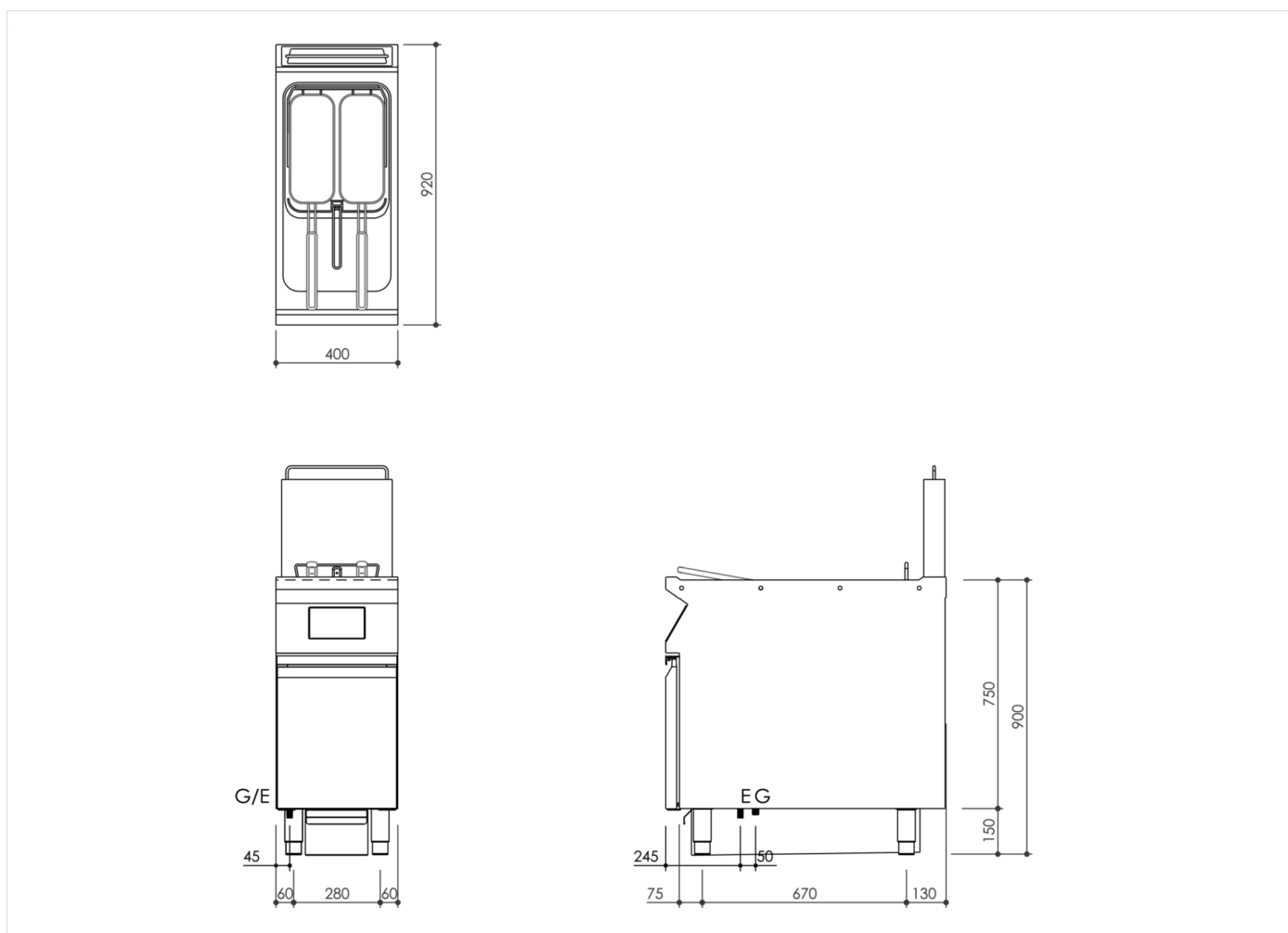
Friteuse au gaz sur armoire, à contrôle électronique de la température, haut rendement, réalisée en acier inox AISI 304. Plan, épaisseur 20/10, avec dossier, carneau de 300 mm. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité bac 23 l. Bac avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Chauffage par 2 brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, installés à l'extérieur du bac. Allumage automatique des brûleurs principaux par contrôleur électronique de flamme, sans veilleuse permanente. Modulation de la puissance pour optimiser le chauffage et l'efficacité. Fonction de cuisson automatique pour une friture de haute qualité. 30 programmes permettent à l'opérateur de choisir facilement le type, la quantité et la température de conservation du produit à frire. L'électronique adapte automatiquement le cycle de cuisson en compensant en fonction du choix effectué. Panneau de commande avec afficheur tactile 7 pouces haute définition, avec carte de contrôle électronique pour la gestion de la température de cuisson de 0 à 185 °C, avec une précision de ± 1 °C. Gestion des alarmes HACCP, du cycle de nettoyage de la cuve, de la fonction de préchauffage et de conservation à 100 °C, du diagnostic du système. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Système de filtration, appoint d'huile automatique dans la cuve. Filtration à 2 stades, par filtre en métal et filtre fin en technopolymère servant à éliminer les plus petits résidus alimentaires et à prolonger la qualité et la durée de l'huile. Bac intérieur en acier inoxydable de récupération de l'huile filtrée, capacité 25 l. L'huile filtrée est versée dans la cuve à travers une pompe à engrenages, selon un système sécurisé, à travers le robinet de remplissage présent sur le fond de la cuve. Possibilité de filtrer et de remplir lorsque l'huile est à 180 °C afin de réduire les temps d'arrêt. Utiliser les accessoires appropriés, non compris à l'origine, tuyau flexible et tube métallique profilé servant à remplir la cuve en prélevant l'huile dans le récipient extérieur ou à vider le bac d'égouttage dans le récipient extérieur. Comprend : 1 filtre sur le fond de la cuve, 1 grille de filtration en acier chromé pour poser les paniers de cuisson ; 2 paniers de cuisson ½ en acier chromé avec poignée frontale en matériau athermique ; 1 couvercle pour la cuve ; 1 rallonge pour le vidage frontal de la cuve. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO3630	IFR94G23KF	i-Fry

ARTICLE

Friteuse gaz l cuve 23 lt. avec contrôle électronique et système de filtrage de l'huile



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	VAC230-I 50/60Hz
(G) Raccordement au gaz:	Ø1/2"

