



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3630	IFR94G23KF	i-Fry

PRODUKT

**Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Ölfilterung, 1 Becken 23 Liter**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	400
TIEFE (mm):	920
HÖHE (mm):	910
GEWICHT (Kg):	84
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	0.6
GASLEISTUNG (kW):	25
GESAMT-WATT (kW):	0.2
NETZSPANNUNG (V):	VAC230-1
ANZAHL KOCHZONEN:	1
DETAILS ZUR KOCHZONE:	1x 25kW
ANZAHL BECKEN: 1	KAPAZITÄT (L): 23
IP SCHUTZGRAD:	IPX5
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	0-180

**BESCHREIBUNG**

Gas-Fritteuse, Standgerät, auf Schrankunterbau, mit elektronischer Temperaturregelung, hohe Produktionsleistung, aus Edelstahl AISI 304. Deckplatte 20/10, mit 300 mm-Kamin mit Spritzschutzfunktion. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 23 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme außerhalb des Beckens. Automatische Zündung der Hauptbrenner durch elektronischen Flammenwächter, ohne dauernd brennenden Zündbrenner. Leistungsmodulation für optimierte und effiziente Beheizung. Automatische Garfunktion zur Gewährleistung der hohen Qualität des Frittiergutes. Der Bediener kann unter 30 Programmen Typ, Menge und Aufbewahrungstemperatur des Frittiergutes problemlos auswählen. Die Elektronik passt den Garzyklus je nach getroffener Wahl durch Kompensation automatisch an. Bedienblende mit hochauflösendem 7" Touchscreen mit Platine zur Regelung der Gartemperatur von 0 bis 185 °C mit einer Genauigkeit von ± 1 °C. Verwaltung HACCP-Alarme, Beckenreinigungszyklus, Vorheiz- und Haltefunktion bei 100 °C, Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Vollautomatisches System zum Filtern und Ölzufluss ins Becken. 2-Stufen-Filtration, mit Metallfilter und Feinfilter aus Technopolymer zur Beseitigung auch kleinster Speiserückstände für einen längeren Erhalt der Ölqualität. 25 l-Innenwanne aus Edelstahl zum Auffangen des gefilterten Öls. Das gefilterte Öl wird mittels Zahnradschleuse sicher über den Zulaufhahn am Beckenboden in das Becken eingelassen. Die Filtration und die Befüllung des Beckens können bei einer Öltemperatur von 180 °C erfolgen, um die Stillstandzeit auf ein Minimum zu reduzieren. Durch Verwendung des flexiblen Schlauchs und geformten Auslaufrohrs aus Metall, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, kann das Becken mit Öl aus dem Außenbehälter gefüllt oder die innere Auffangwanne in den Außenbehälter des Geräts abgelassen werden. Im Lieferumfang enthalten: 1 Bodensieb im Becken, 1 Filtersieb aus verchromtem Stahl zur Auflage der Frittierröbte; 2 Frittierröbte ½ aus verchromtem Stahl mit wärmeisoliertem Frontgriff; 1 Beckendeckel; 1 Verlängerung für die frontseitige Beckenentleerung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.



