

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3640	IFR94G23KFA	i-Fry

PRODUKT

Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, Hebe- und Senkevorrichtung und Ölfiltrung, 1 Becken 23 Liter



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3640	IFR94G23KFA	i-Fry

PRODUKT

Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, Hebe- und Senkevorrichtung und Ölfiltrung, 1 Becken 23 Liter



TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	400
TIEFE (mm):	920
HÖHE (mm):	910
GEWICHT (Kg):	84
VOLUMEN (m ³):	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

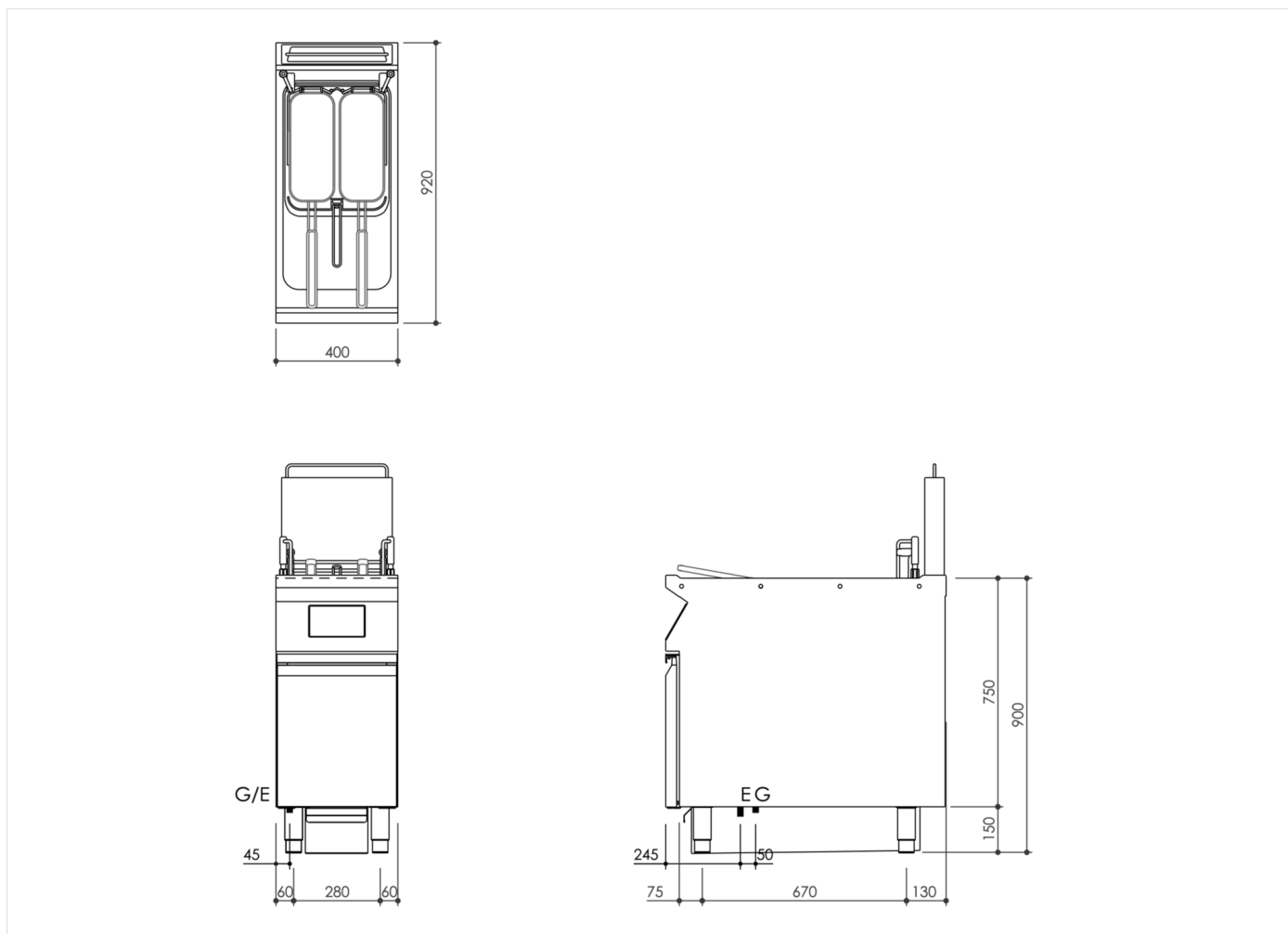
Gas-Fritteuse, Standgerät, auf Schrankunterbau, mit elektronischer Temperaturregelung, hohe Produktionsleistung, aus Edelstahl AISI 304. Platte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10, mit 300 mm-Kamin mit Spritzschutzfunktion. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. 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 Frittiertgutes. Der Bediener kann unter 30 Programmen Typ, Menge und Aufbewahrungstemperatur des Frittiertgutes 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. Programmierbares automatisches Korbhebesystem für zwei ½-Frittierkörbe. Ausführung mit 2 Linearantrieben für 120 mm-Hub und akustisches Signal bei Garzeitende. Im Lieferumfang enthalten: 1 Bodensieb im Becken, 1 Filtersieb aus verchromtem Stahl zur Auflage der Frittierkörbe; 2 Frittierkörbe ½ aus verchromtem Stahl mit wärmeisoliertem Frontgriff; 1 Beckendeckel; 1 Verlängerung für die frontseitige Beckenentleerung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3640	IFR94G23KFA	i-Fry

PRODUKT

Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, Hebe- und Senkevorrichtung und Ölfiltrung, 1 Becken 23 Liter



INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC230-I 50/60Hz
(G) Gasanschluss:	Ø1/2"

