SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	**MAMC0003650**	**IFR94E22K**	**i-Fry**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 22 Liter

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	**MAMC0003650**	**IFR94E22K**	**i-Fry**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 22 Liter

TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	**400**		
TIEFE (mm):	**920**		
HÖHE (mm):	**900**		
GEWICHT (Kg):	**58**		
VOLUMEN (m^3):	**0.6**		
GESAMT-WATT (kW):	**22**		
NETZSPANNUNG (V):	**VAC400-3N**		
ANZAHL KOCHZONEN:	**1**		
DETAILS ZUR KOCHZONE:	**1x 22kW**		
ANZAHL BECKEN:	**1**	KAPAZITÄT (L):	**23**
IP SCHUTZGRAD:	**IPX5**		
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	**0-180**		

BESCHREIBUNG

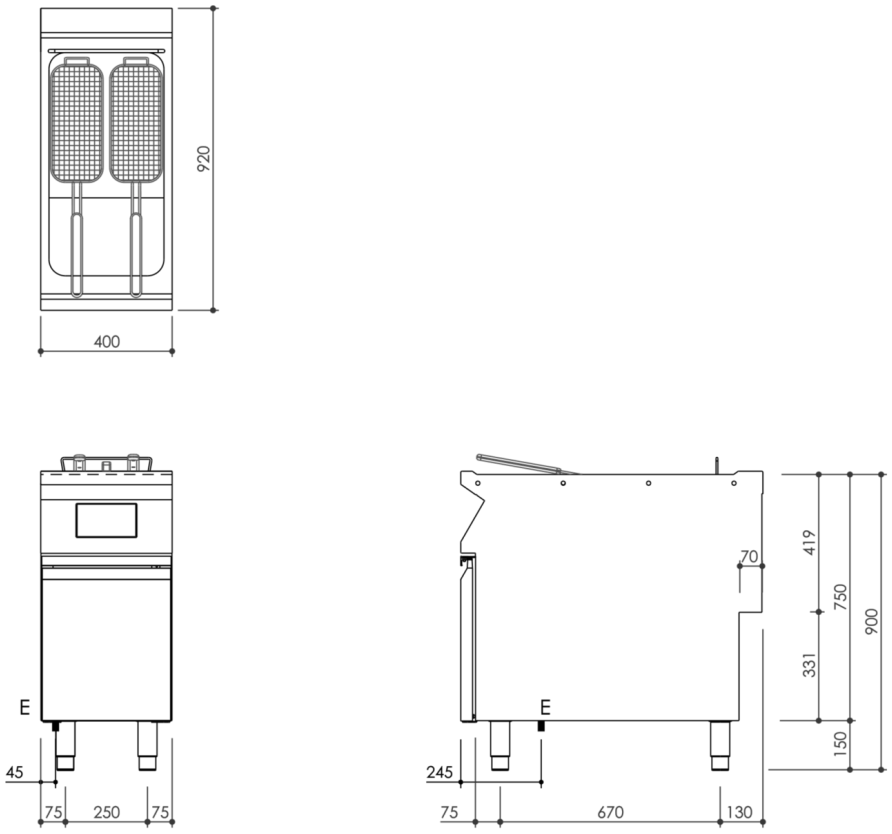
Elektronische Fritteuse, Standgerät, auf Schrankunterbau, mit elektronischer Temperaturregelung, hohe Produktionsleistung, aus Edelstahl AISI 304. Platte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10, ohne Kaminanschlussöffnungen. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 22 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Beheizung durch gepanzertes Heizelement aus Edelstahl AISI 304 im Becken. Heizelement mithilfe eines Hebehakens um mehr als 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung. Leistungsmodulation für optimierte und effiziente Beheizung. MELTING Zyklus. 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 Frittierprogramme, HACCP-Alarme, Beckenreinigungszyklus, Vorheiz- und Haltefunktion bei 100 °C, Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. 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.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	**MAMC0003650**	**IFR94E22K**	**i-Fry**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 22 Liter



INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC400-3N 50/60Hz

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.