

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3660	IFR94E22KA	i-Fry

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos y sistema automático de elevación de cestillos



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3660	IFR94E22KA	i-Fry

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos y sistema automático de elevación de cestillos



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	400		
PROFUNDIDAD (mm):	920		
ALTURA (mm):	900		
PESO (Kg):	58		
VOLUMEN (m ³):	0.6		
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	22		
VOLTAJE (V):	VAC400-3N		
N. ZONAS DE COCCIÓN:	1		
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	1x 22kW		
N. CUBAS:	1	CAPACIDAD:	23
GRADO IP	IPX5		
RANGO TEMPERATURA (°C):	0-180		

DESCRIPCIÓN

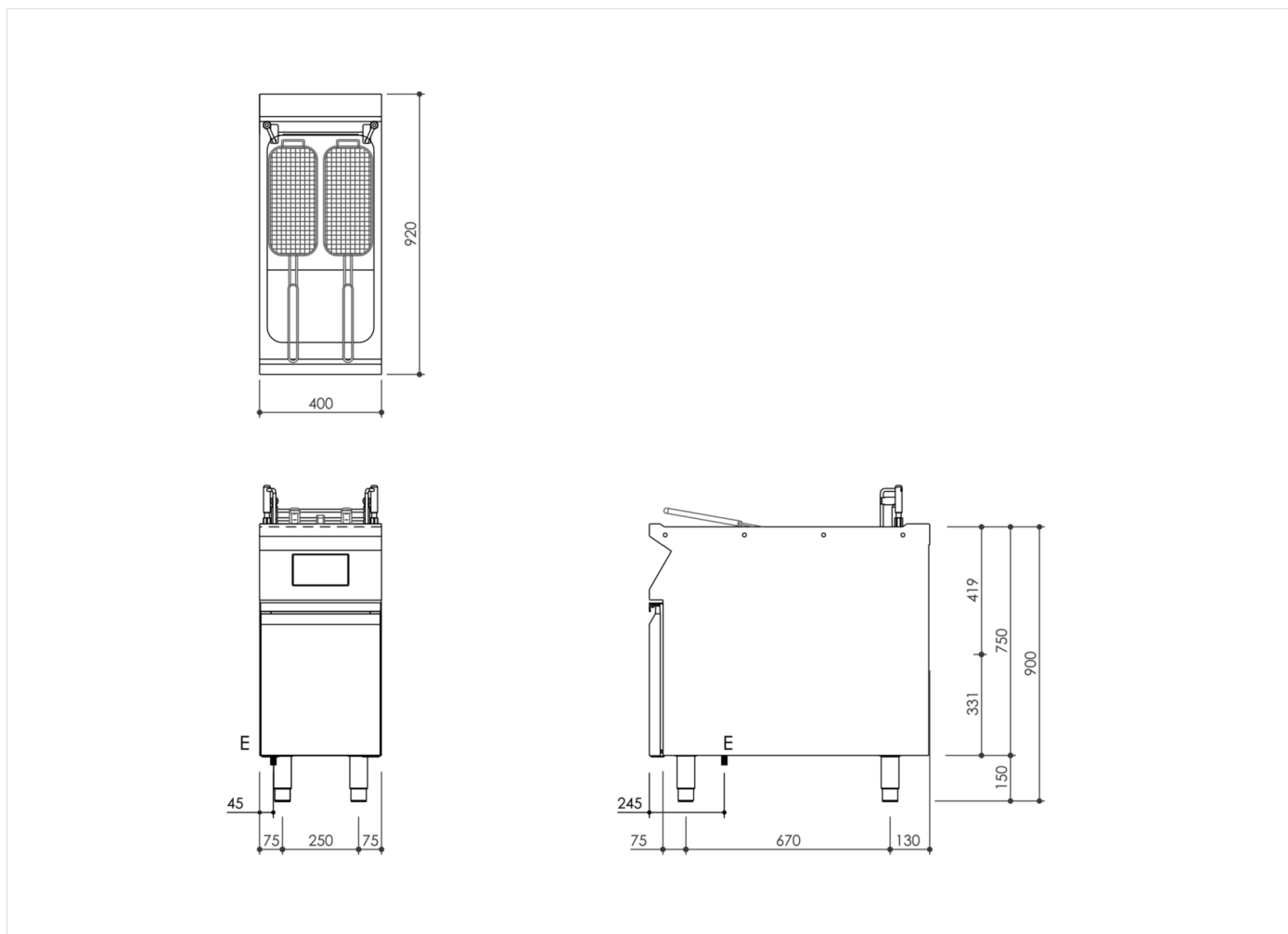
Freidora electrónica monobloc, sobre mueble armario, con control electrónico de la temperatura, de elevada productividad, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera para unión lateral espesor 20/10 sin orificios para chimenea. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Capacidad de la cuba de 22 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 mediante resistencia blindada de acero inoxidable AISI 304, situada en el interior de la cuba, basculante más de 90° gracias al correspondiente gancho de elevación, para facilitar la limpieza de la cuba en cuestión. Modulación de la potencia para optimizar el calentamiento y la eficacia. Ciclo MELTING. 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 los programas de freír, 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 elevación automática y programable de dos cestas de 1/2 para la cocción. Realizado con dos actuadores lineales que permiten una elevación de 120 mm y señalización acústica de final de cocción. 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	MAMCOOO3660	IFR94E22KA	i-Fry

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos y sistema automático de elevación de cestillos



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica:

VAC400-3N 50/60Hz

