

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3660	IFR94E22KA	i-Fry

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Hebe- Senkevorrichtung, 1 Becken 22 Liter



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3660	IFR94E22KA	i-Fry

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Hebe- Senkevorrichtung, 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. 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.



