

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3680	IFR94E22KFA	i-Fry

PRODOTTO

Friggitrice elettrica 1 vasca 22 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio e sollevamento automatico dei cestelli


DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	400		
PROFONDITA' (mm):	920		
ALTEZZA (mm):	910		
PESO (Kg):	58		
VOLUME (m ³):	0.6		
POTENZA EL. (kW):	22		
ALIMENTAZIONE (V):	VAC400-3N		
N° ZONE COTTURA:	1		
DETTAGLI ZONE COTTURA:	1x 22kW		
N° VASCHE:	1	CAPACITA' (l):	23
GRADO IP:	IPX5		
RANGE T (°C):	0-180		

DESCRIZIONE

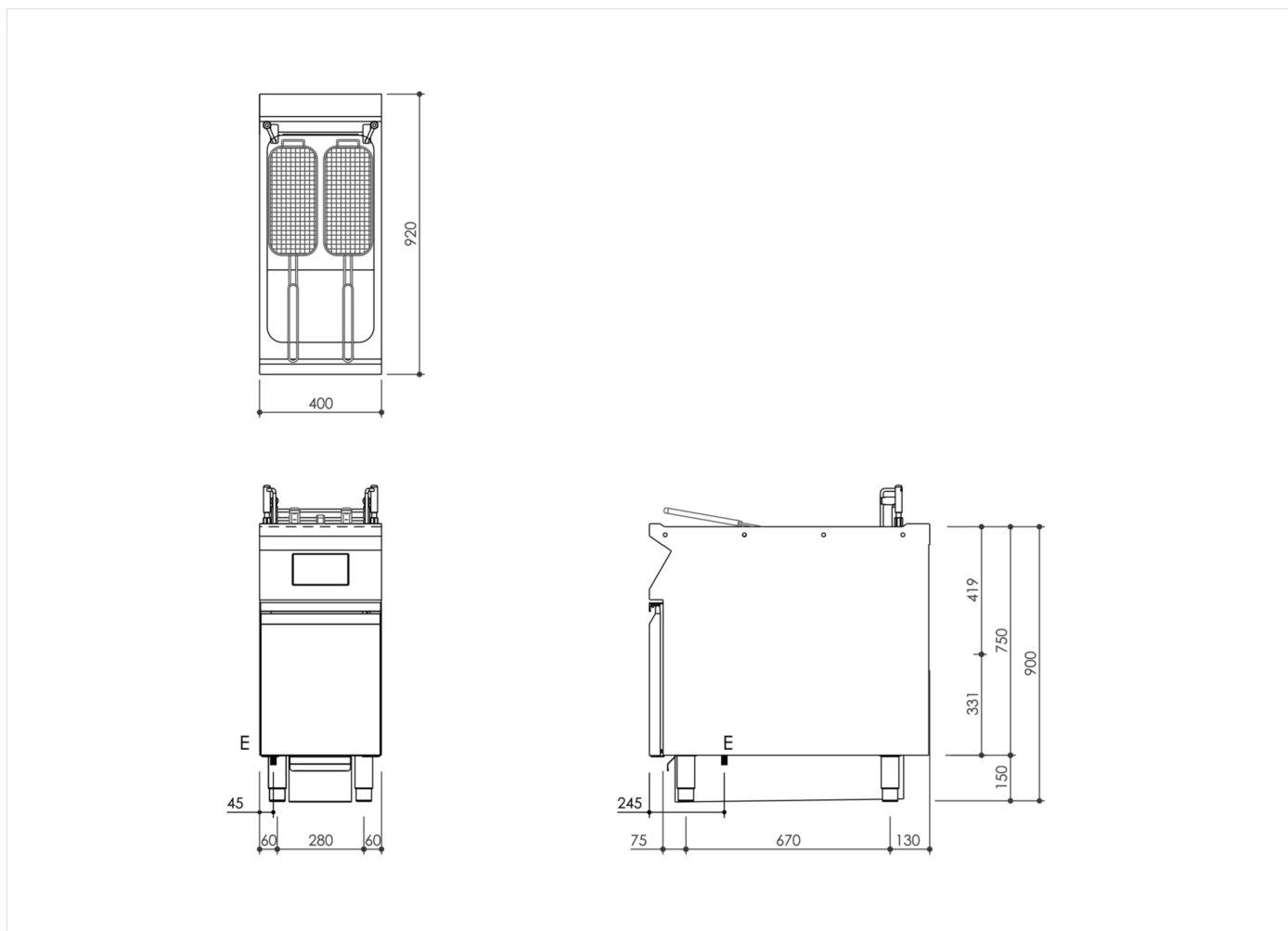
Friggitrice elettronica monoblocco su vano armadiato con controllo elettronico della temperatura, ad elevata produttività, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10 privo di fori camino. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggato. Capacità vasca di Lt.22. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per la espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inossidabile AISI 304, posizionata internamente alla vasca e ruotabile di oltre 90° tramite apposito gancio di sollevamento, per favorire la pulizia della vasca stessa. Modulazione della potenza per ottimizzare il riscaldamento e l'efficienza. Ciclo MELTING. Funzione di cottura automatica per garantire l'elevata qualità del prodotto fritto. Grazie ai 30 programmi l'operatore può scegliere facilmente la tipologia, la quantità e la temperatura di conservazione del prodotto da friggere. L'elettronica adatta automaticamente il ciclo di cottura compensando in base alla scelta effettuata. Pannello di controllo con Display Touch screen da 7 ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di ± 1°C dei programmi di frittura, degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100°C, della diagnostica del sistema. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Sistema per filtrazione e reinserimento olio in vasca totalmente automatico. Filtrazione a 2 stadi, con filtro metallico e filtro fine in tecnopolimero per rimuovere i più piccoli residui alimentari e prolungare così la qualità e la durata dell'olio. Bacinella interna in acciaio inossidabile per la raccolta dell'olio filtrato con capacità di 25 lt. L'olio filtrato viene immesso in vasca tramite pompa ad ingranaggi, in modo sicuro, attraverso il di carico posto sul fondo della vasca. La filtrazione e il riempimento della vasca possono essere effettuate con olio a temperatura di 180°C. Utilizzando gli appositi accessori non compresi nella dotazione, tubazione flessibile e canna metallica sagomata, è possibile riempire la vasca prelevando olio dal contenitore esterno o scaricare la bacinella di raccolta interna nel contenitore esterno alla apparecchiatura. Sistema per il sollevamento automatico e programmabile per la cottura di due cestelli da ½. Realizzato con 2 attuatori lineari che consentono il sollevamento di 120 mm. e segnalazione acustica del termine della cottura. In dotazione: 1 filtro di fondo interno vasca; 1 retina filtro in acciaio cromato per l'appoggio dei cestini di cottura; 2 cestini per la cottura da ½ in acciaio cromato con manico frontale in materiale atermico; 1 coperchio vasca; 1 prolunga per lo scarico frontale della vasca. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO3680	IFR94E22KFA	i-Fry

PRODOTTO

Friggitrice elettrica 1 vasca 22 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio e sollevamento automatico dei cestelli



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:

VAC400-3N 50/60Hz

