

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3670	IFR94E22KF	i-Fry

PRODUKT

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



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO3670	IFR94E22KF	i-Fry

PRODUKT

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



TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	400
TIEFE (mm):	920
HÖHE (mm):	910
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. Beckeninhalte 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 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 Frittierprogramme, HACCP-Alarme, Beckenreinigungszyklus, Vorheiz- und Haltefunktion bei 100 °C, Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Vollautomatisches System zum Filtern und Ölzulauf ins Becken. 2-Stufen-Filtration, mit Metallfilter und Feinfilter aus Technopolymer zur Beseitigung kleinster Speiserückstände für einen längeren Erhalt der Ölqualität. 25 l-Innenwanne aus Edelstahl zum Auffangen des gefilterten Öls. Das gefilterte Öl wird mittels Zahnradpumpe 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. 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. 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.



