

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3670	IFR94E22KF	i-Fry

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 22 litros con controles electrónicos y filtración del aceite



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO3670	IFR94E22KF	i-Fry

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 22 litros con controles electrónicos y filtración del aceite



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	400		
PROFUNDIDAD (mm):	920		
ALTURA (mm):	910		
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

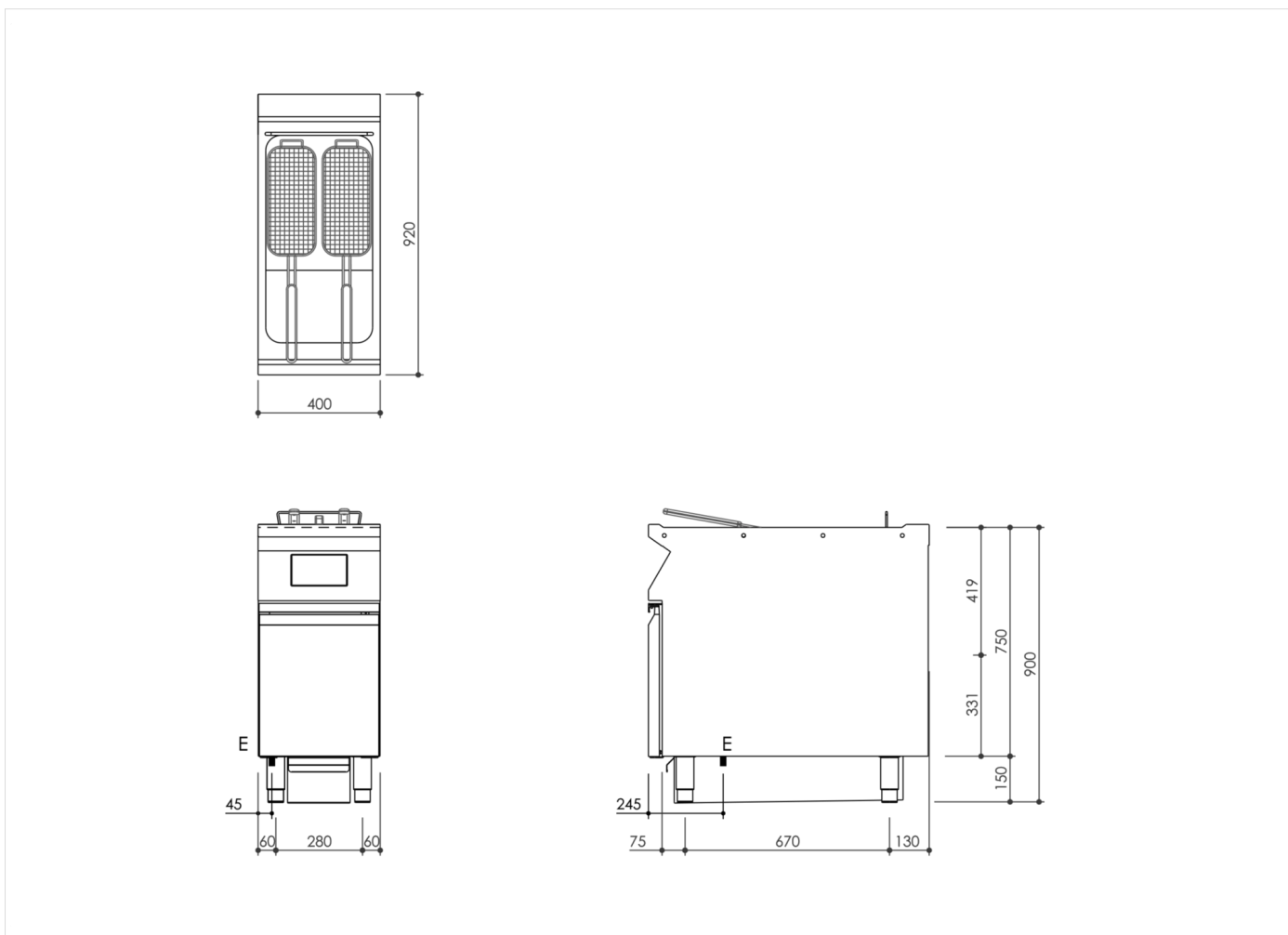
Freidora electrónica monobloc, sobre mueble armario, con control electrónico de la temperatura, de elevada productividad, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera para unión lateral espesor 20/10 sin orificios para chimenea. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior 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 filtración y reintroducción del aceite en la cuba completamente automático. Filtración de dos etapas con un filtro metálico y un filtro fino de tecnopolímero que permite eliminar incluso los residuos alimentarios más pequeños con lo cual el aceite dura más y es de mejor calidad. Cubeta interna de acero inoxidable para recoger el aceite filtrado con capacidad para 25 litros. Mediante una bomba de engranajes, el aceite filtrado se reintroduce en la cuba por la llave de carga situada en el fondo de forma completamente segura. La filtración y el llenado de la cuba se pueden efectuar con el aceite a 180 °C. Utilizando los accesorios correspondientes, no suministrados de serie, como el tubo flexible y el tubo metálico perfilado, es posible llenar la cuba tomando el aceite de un recipiente externo o descargar la bandeja de recogida interna en un recipiente externo al aparato. 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	MAMCOOO3670	IFR94E22KF	i-Fry

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 22 litros con controles electrónicos y filtración del aceite



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica:

VAC400-3N 50/60Hz

