

	Lt	22
	mm	306 x 460
	mm	135 x 420 x 150 h (x2)
	kW	20
	kcal/h	17.196
	Btu/h	68.242
	G30/G31 kg/h	1,57
	G20 m3/h	2,12
	G25 m3/h	2,46
	220-240 V~	
	kg	56



**STANDARD**

**MANDOS ELECTRÓNICOS - COMANDOS ELECTRÓNICOS - ELEKTRONICZNE STEROWANIE - ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМАНДЫ**

N. 2 MEDIOS CESTOS - N. 2 MEIAS-CESTAS - N. 2 KOSZE POŁÓWKOWE - 2 шт. ПОЛУКОРЗИНЫ

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Quemadores de acero inoxidable de sección ovalada de nido de abeja. Intercambiadores de calor de sección ovalada de gran superficie, colocados directamente en el interior de la cuba, para un calentamiento rápido y homogéneo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de los quemadores, para la sedimentación de los residuos. El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura por medio de centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 0°C a 190°C, visualización de la temperatura programada y de la de trabajo, programa de "melting" y de mantenimiento a 100°C para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual.

Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atómica, con contenedor de recogida de acero.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inox com secção oval com estrutura alveolar. Permutadores de calor com secção oval de grande superfície, colocados directamente no interior da cuba, para garantir um aquecimento rápido e homogéneo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Cuba de aço inox AISI 304 com bordas arredondadas e ampla área fria, sob os queimadores, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controle da temperatura mediante central electrónica com as seguintes funções: controle da temperatura, de 0°C a 190°C, visualização da temperatura programada e da temperatura de exercício, programa de "melting" e de manutenção a 100°C para a utilização de gorduras sólidas de fritura, auto-diagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com accionamento manual.

Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

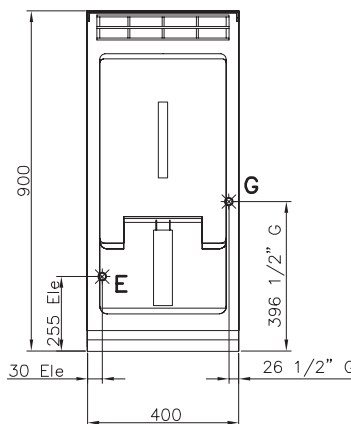
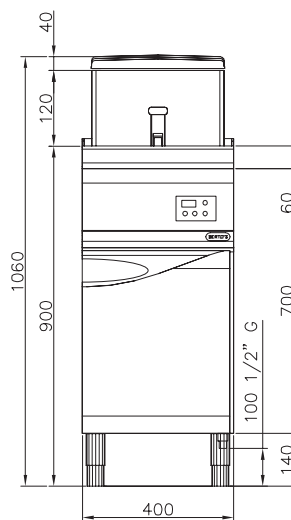
Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Palniki ze stali nierdzewnej inox w formie plastra miodu. Wymienniki ciepła o owalnym przekroju i dużej powierzchni, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika zapewniają szybkie i jednolite podgrzewanie. Płomień pilotujący oraz zawór awaryjny z termoparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokościach zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju.

Kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 0°C do 190°C, wizualizacja temperatury ustawionej i roboczej, program „stapiania” i utrzymywania 100°C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie.

Kulowy kran odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki z obudową odporną na ciepło, stalowa miseczka zbiorcza.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». Трубчатые горелки из нержавеющей стали овального сечения в форме пчелиных сот. Теплообменники овального сечения с большой поверхностью, расположенные непосредственно в емкости, для обеспечения быстрого и однородного разогрева. Запальная горелка и предохранительный клапан с терморпарой. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортами и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры через электронный блок управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 0°C до 190°C, вывод на экран установленной и рабочей температуры, программа варки и поддержания температуры 100°C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным повторным включением. Штампованная емкость. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием, со стальной ванночкой для сбора слива.



Escala - Escala - Skala - Масштаб 1:20

	conexión del gas - conexão a gás	
<b>G</b>	podłączenie gazowe - газоеоединение R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20</b>
	conexión eléctrica - conexão eléctrica	
<b>E</b>	połączenie elektryczne - электрическое соединение	<b>220-240 V~ kW 0,1</b>



5 year guarantee

