



Lt 22



mm 306 x 460 x 340 h



mm 135 x 420 x 150 h (x2)



380-415 V3N~



kW 18



STANDARD MANDOS ELECTRÓNICOS - COMANDOS ELECTRÓNICOS - STEROWANIE ELEKTRONICZNE - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
2 MEDIAS CESTAS - 2 MEIAS-CESTAS - 2 KOSZE POŁÓWKOWE - 2 ПОЛУКОРЗИИ

OPTIONAL V3/A 220-240 V3~

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable Incoloy situadas directamente dentro de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para desconectar la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante centralita electrónica con las siguientes funciones: control de la temperatura de 0°C a 190°C, visualización de la temperatura ajustada y de la de funcionamiento, programa de "melting" y de mantenimiento a 100°C para usar grasas sólidas de fritura, autodiagnóstico para posibles anomalías.

Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la decantación de los residuos. La superficie, con bordes redondeados, incluye una superficie para apoyar las cestas ligeramente inclinada que facilita la recogida del aceite. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atérmico, con cubeta de recogida de acero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inox incoloy situadas diretamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação elétrica, com resistências em posição vertical. Controlo da temperatura mediante central eletrónica com as seguintes funções: controlo da temperatura de 0°C a 190°C, visualização da temperatura configurada e da temperatura de exercício, programa de "melting" e de manutenção a 100°C para a utilização de gordura sólida de fritura e autodiagnóstico de eventuais anomalias.

Cuba de aço inox AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, 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. 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

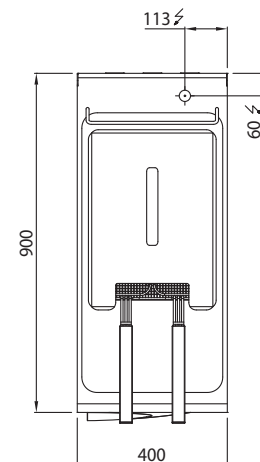
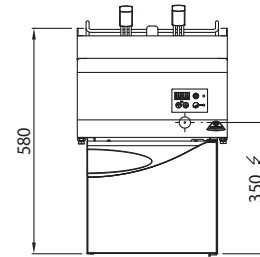
Płasczyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej incoloy umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika, unoszone pionowo w celu łatwiejszego czyszczenia. Urządzenie awaryjne do odcinania zasilania elektrycznego z rezystancjami w pozycji pionowej. Kontrola temperatury za pomocą elektronicznej centralki z następującymi funkcjami: kontrola temperatury w zakresie od 0°C do 190°C, wizualizacja temperatury ustawionej i roboczej, program „melting” oraz utrzymywanie temperatury 100°C w celu użytkowania stałych tłuszczu smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 z szerokimi zaokrąglonymi obrzeżami oraz obszerną częścią chłodną umieszczoną pod rezystancjami i służącą do zbierania pozostałości potraw. Płasczyzna robocza z zaokrąglonymi obrzeżami, wbudowana powierzchnia do stawiania koszy lekko pochylona i ułatwiająca odpływ oleju. Kulkowy zawór odpływowy umieszczony wewnątrz zagłębienia, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło oraz stalowy pojemnik zbiorczy.

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 Scotch Brite. ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные непосредственно внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения операций по чистке. Предохранительный выключатель электрического питания с резисторами в вертикальном положении. Контроль температуры с помощью электронного пульта управления со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 0°C до 190°C, вывод на экран установленной и рабочей температуры, программа «размораживания» и поддержания при 100°C для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных сбоев в работе.

Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными бортами и широкой холодной зоной под ТЭНами для сбора остатков пищи. Поверхность с закругленными краями, включающая опорную поверхность для установки корзин, с легким наклоном для облегчения слива масла. Сливной шаровой кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающейся ручки, со стальной ванночкой-сборником.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica połączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	kW 18
---	---	--------------	-------



escala - scale - skala - масштаб 1:20