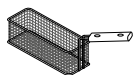




Lt | 18



mm | 307 x 342 x 125 h



mm | 130 x 285 x 135 h (x2)



kW | 14  
kcal/h | 12.040  
Btu/h | 47.768



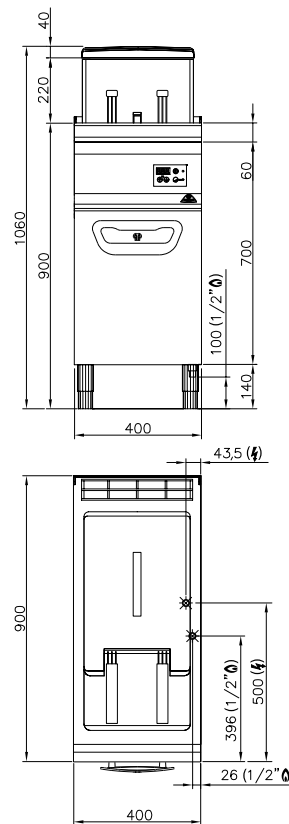
G30/G31 Kg/h | 1,57  
G20 m3/h | 2,12  
G25 m3/h | 2,46



V | 220-240 V~



Kg | 56



**STANDARD**

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. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por medio de centralita electrónica y pantalla digital 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 para el uso de grasas sólidas de fritura, autodiagnos para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual, llama piloto y sistema de seguridad con termo par. Llave de desagüe esférica situada dentro de la cámara controlada por manilla con agarre atérmico, con cubeta de recogida de acero. Encendido eléctrico. Pies regulables.

**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. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados mediante central electrónica e display digital 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 para a utilização de gorduras sólidas de fritura, autodiagnóstico para eventuais anomalias. Termostato de segurança com accionamento manual, chama piloto e sistema de segurança com termopar. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico, com caixa de recolha de aço. Activação eléctrica. Pés reguláveis.

**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. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane za pomocą centralki elektronicznej i wyświetlacz cyfrowy posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 0 °C do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej i roboczej, program „stapiania” i utrzymywania 100 dla stałych tłuszczu używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą. Kranik odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło. Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

**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». Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1". Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые через электронный блок управления и цифровой индикатор 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 для использования твердых жиров для жарки, автодиагностика различных неисправностей. Предохранительный термостат с ручным включением, Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой. Сливной шаровый кран внутри емкости, регулируемый с помощью ненагревающейся ручки, со стальной ванночкой-сборником. Электрический поджиг. Регулируемые ножки.