

	L	18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h
	kW	14
TOT.	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72
	Kg	59

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с БФлекс

Encendido eléctrico / Ativação eléctrica / Elektryczny zapłon / Электрическое включение

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

OPTIONAL

9IC2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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". El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de centralita electrónica y pantalla digital con las siguientes funciones: control de la temperatura de 100 a 190 °C, visualización de la temperatura programada, 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, llama piloto y sistema de seguridad con termopar. 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 inoxidável AISI 304. 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". A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Dois queimadores de aço inoxidável, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante central electrónica e display digital com as seguintes funções: controle da temperatura, de 100 a 190 °C, visualização da temperatura programada, programa de "melting" e de manutenção a 100 °C 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 AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Płaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Dwa palniki ze stali nierdzewnej, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą centrali elektronicznej i wyświetlacz cyfrowy posiadający następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczów używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajamy ręcznie, płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą. Kran odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą ręczki odpornej na ciepło. Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. 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". Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с электронным блоком управления и цифровой индикатор со следующими функциями: контроль температуры в диапазоне от 100 до 190 °C, вывод на экран установленной температуры, программа варки и поддержания температуры 100 °C 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.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
E	conexión eléctrica - conexão elétrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 100

