




	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h(x2)
	mm	255 x 335 x 125 h(x2)
	<b>KW</b>	<b>35</b> (17,5+17,5)
	kcal/h	30.100
<b>TOT</b>	Btu/h	119.420
	G30/G31	kg/h 2,76 (1,38+1,38)
	G20	m³/h 3,70 (1,85+1,85)
	G25	m³/h 4,31 (2,16+2,16)
	<b>Kg</b>	<b>95</b>

**STANDARD**

Mandos electrónicos - encendido eléctrico / Comandos electrónicos - activação eléctrica / Elektroniczne sterowanie - zapłon elektryczny / Электронные команды - электроподжиг

2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 цельные корзины

**OPTIONAL**

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

9C4/20 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze połówkowe / 4 половинчатые корзины

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304. 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 termporar. 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 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, autodiagnosis para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura térmica.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304. 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 termporar. Cuba de aço inoxidável 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 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.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI 304. 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 termparą. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokiej 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 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej i roboczej, program „stapiania” i utrzymywania 100 °C dla stałych tłuszczu używanych do smażenia, autodiagnostyka ewentualnych anomalii. Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Kulowy kranik odprowadzający, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki z obudową odporną na ciepło.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. 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 термпарой. 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 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. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием.



<b>G</b>	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>KW 35</b>
<b>E</b>	conexión eléctrica - conexão eléctrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	<b>W 10</b>

