

Mod. E9F22-8MEL Cod. 20516700

Mod. E9F22-8MSEL Cod. 20516800



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	260 x 400 x 150 h (x2)
	kW	18 x 2 (E9F22-8MEL)
	kW	22 x 2 (E9F22-8MSEL)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	95

#### STANDARD

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

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

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy situadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. 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, autodiagnosic para posibles anomalías. Termostato de seguridad de rearme manual. Cubeta 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. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica, con cubeta de recogida de acero.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inoxidável AISI 304. Resistências de aço inoxidável 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. Controle da temperatura mediante central eletrônica 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. Cubeta 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. 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

Plaszczyna robocza i panele przednie ze stali nierdzewnej AISI 304. 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 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. Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Plaszczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kranik odprowadzający, z zaworem kulkowym, umieszczony wewnątrz zbiornika, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНами из нержавеющей стали инколой, расположенными внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для облегчения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания с ТЭНами в вертикальном положении. 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. 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. Шаровой сливной кран, расположенный внутри шкафа, управляемый атермической ручкой, состоящий из ванночки-сборником.



#### OPTIONAL

9CE2/22 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowane / 2 половинчатые корзины

9CE4/22 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze półkowane / 4 половинчатые корзины

V3/B Volts 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-8MEL - 20516700)

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	380-415 V3N~	KW 18 X 2 E9F22-8MEL
			KW 22 X 2 E9F22-8MSEL

