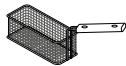




L | 20



mm | 302 x 402 x 170 h



mm | 130 x 390 x 150 h
Kg | MAX 1,2 + 1,2



TOT
kW | 17,5
kcal/h | 15.050
Btu/h | 59.710



G30/G31 Kg/h | 1,38
G20 m3/h | 1,85
G25 m3/h | 2,16



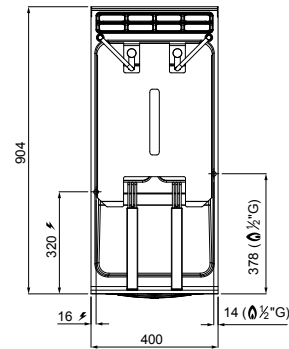
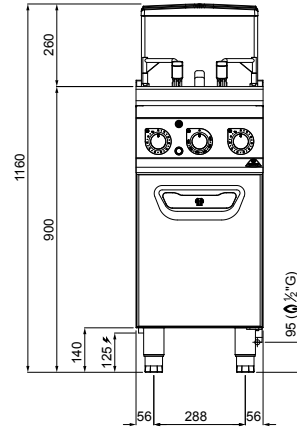
V | 220-240 V~



W | 150



Kg | 70



STANDARD

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze połówkowe / 2 половинчатые корзины

OPTIONAL

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

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. 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 termpar. 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 con termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual. El sistema de filtrado, completamente integrado en el cuerpo de la máquina, permite filtrar el aceite en menos de 4 minutos reteniendo todas las partículas de más de 400 micrones. Eleva-cestos independientes y automáticos, con soportes de acero inoxidable AISI 304, completamente desmontables y lavables en el lavavajillas. Patas regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Queimadores de aço inoxidável 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 termpar. 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. Controlo de temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Termostato de segurança com rearmamento manual.

O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrómetros. Levantadores de cestos independentes e automáticos, com suportes em aço inox AISI 304, completamente desmontáveis e laváveis em máquina. Pés com altura regulável.

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. 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 inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod palnikami, do dekantacji pozostałości. Płaszczyna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu o dużej precyzji. Uzbrajony ręcznie termostaw awaryjny. Całkowicie zintegrowany z korpusem maszyny system filtrujący umożliwia filtrowanie oleju w czasie poniżej 4 minut i zatrzymuje wszystkie cząsteczki powyżej 400 mikronów. Niezależne i automatyczne unoszenie koszy, ze wspornikami ze stali nierdzewnej inox AISI 304, całkowicie usuwane i podatne do mycia w maszynie do mycia naczyń. Nastawna wysokość stopek.

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». 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 с помощью высокоточного электрического термостата. Предохранительный термостат с ручным сбросом.

Система фильтрации, встроенная в корпус машины, позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, останавливая все частицы размером более 400 микрон.

Независимые и автоматические подъемники корзин, с подставками из нержавеющей стали AISI 304, полностью снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Ножки регулируются по высоте.