




	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h (x2)
	mm	255 x 335 x 125 h (x2)
	kW	35 (17,5 + 17,5)
TOT.	kcal/h	30.100
	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)
	Kg	95

STANDARD

Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowanie Bflex / Контроль с Бфлекс
Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Elektryczny zapłon / Электрическое включение
2 cestos enteros / 2 Cestos inteiros / 2 kosze pełne / 2 цельные корзины

OPTIONAL

9C2/20 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины
9C4/20 4 medios cestos / 4 meias-cestas / 4 kosze półkowe / 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 termostato. Cubo 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 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, 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 atérmica.

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 termostato. Cubo 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 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, 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 termostatem. Zbiornik ze stali nierdzewnej 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 za pomocą centrali elektronicznej posiadającej następujące funkcje: kontrola temperatury w zakresie od 100 do 190 °C, wizualizacja temperatury ustawionej, 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 термостатом. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными бортиками и широкой холодной зоной, расположенная под горелками, для сбора остатков продуктов. Поверхность с закругленными бортиками 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 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 повторным включением. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый вручную с противонагревным покрытием.



G	conexión del gas - conexão do gás - podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 35
E	conexión eléctrica - conexão eléctrica - podłączenie elektryczne - электрическое соединение	220-240 V~	W 100

