




	L	18+18	
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)	
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)	
	kW	28	
TOT	kcal/h	24.080	
	Btu/h	95.536	
	G30/G31	kg/h	2,21
	G20	m ³ /h	2,96
	G25	m ³ /h	3,45
	Kg	63	



STANDARD

Encendido eléctrico - 2 cestos enteros - Red de protección en el tanque / Activação eléctrica - 2 cestos inteiros - Rede de protecção na cuba / Elektryczny zapłon - 2 kosze pełne - Siatka ochronna w zbiorniku / Электрическое включение - 2 цельные корзины - Защитная сетка в емкости / Mandos Bflex / Comandos Bflex / Sterowaniem Bflex / Контроль с БФлекс

OPTIONAL

IC2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Versia с 2 половинчатые корзины

IC4/18 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Versia с 4 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad d limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 40 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Pre calentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes 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". Queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 40 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskość robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 40 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов, легка в очистке благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1 дюйм. Имеет две горелки из нержавеющей стали, которые расположены снаружи емкости, управляемые электроклапаном, температура контролируется благодаря наличию датчика высокой точности Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена пилотным огнем, термостатом и термопарой Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 40 кг/час. Среднее время приготовления 6 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	W 50

