

Modularne urządzenia grzewcze
900XP Frytkownica elektryczna, 1 x 23 li. elementy
poza zbiornikiem, strefa zimna, programowanie,
silnikowy ruch koszy, filtracja z pompą, HACCP,
funkcja Auto Cook

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



391345 (E9KKLDBAMCG)

Frytkownica elektr. wolnost. 1 x 23 litrów, V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna, 2 kosze połówkowe, pojemnik do spuszczenia oleju, program., filtracja oleju z pompą, silnikowy ruch koszy, HACCP, AUTO COOK gotowanie

Podstawowa charakterystyka

- Głęboko-tłoczona komora frytkownicy w kształcie litery V.
- Zewnętrzne elementy grzewcze na podczerwień zainstalowane poza komorą grzewczą dla bezpiecznego wykorzystania i łatwego czyszczenia komory frytkownicy.
- Wbudowany system sterowania cyfrowego z monitorowaniem temperatury, czasu i bezpieczeństwa procedury podczas smażenia.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- Zintegrowany system filtrowania oleju ze specjalną pompą do przepompowania oleju ze zbiornika powrotem do komory frytkownicy.
- Urządzenie jest przygotowane do zastosowania systemu zaawansowanej filtracji oleju, który wydłuża czas używania oleju bez potrzeby wymiany. Specjalne akcesoria do tego systemu zamawia się osobno.
- Silnikowy ruch koszy i funkcja inteligentnego automatycznego gotowania (Auto Cook). Patentowane (EP3125644B1 and related family).
- Można ustawić i zapamiętać 5 różnych programów (temperatura i czas) i dodatkowych 5 programów do systemu automatycznego gotowania (Auto Cook). W systemie Auto Cook urządzenie samo ustawi czas gotowania według ilości konkretnego załadunku, żeby wynik gotowania był taki sam, jak referencyjny wynik zaprogramowany.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Urządzenie wyposażone w cyfrowy panel sterowania.
- Specjalny projekt ekranu sterowania, który jest odporny przeciw naciekaniu oleju.
- Regulacja termostatyczna temperatury oleju do maksymalnej wartości 190 °C.
- W komplecie dostawy są dwa kosze połówkowe, drzwiczki do podstawy i filtr siatkowy do grubych sedymentów.
- Możliwość podłączenia do przenośnego monitorowania jakości oleju (potrzebne jest dodatkowe akcesorium 9B8081).

APROBATA

Konstrukcja

- Komora grzewcza z zaokrąglonymi wewnętrznymi narożnikami dla ułatwienia czyszczenia.
- Urządzenie o głębokości 930 mm dla zapewnienia większej powierzchni roboczej.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- Urządzenie dostarczone na nierdzewnych nóżkach o wysokości 150 mm i średnicy 50 mm.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.

Utrzymywalność

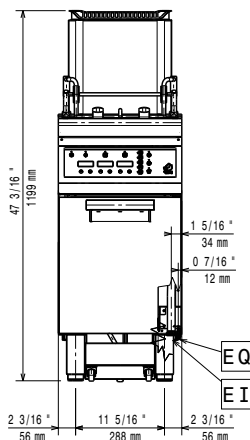


- Urządzenie jest zaprojektowane zgodnie z szwajcarską regulacją energetycznej efektywności (730.02)

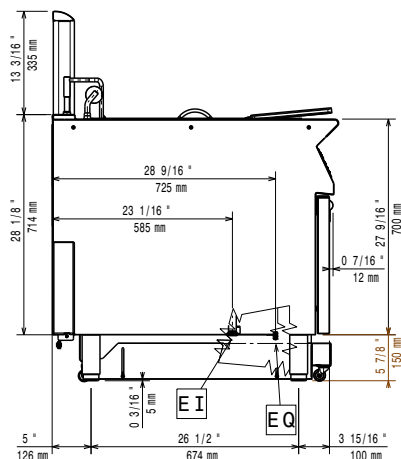
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Filtr oleju ze stali nierdzewnej do frytownic 18/23 l PNC 200086
- 1 x Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP PNC 206350
- 1 x 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 15 l OptiOil oraz 18/23 l PNC 927223

Prząd

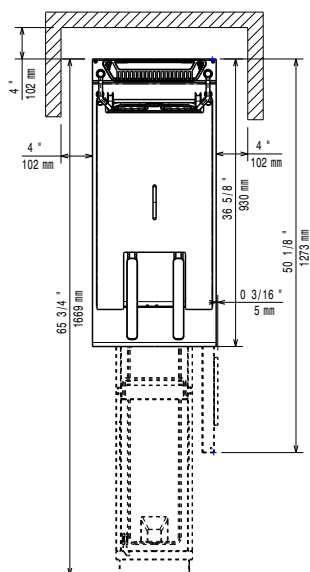


Bok



EI = Złącze elektryczne
 EQ = Śruba ekwipotencjalna

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Moc całkowita: 18 kW

Kluczowe informacje:

Wymiary użytkowe komory (szerokość): 340 mm
 Wymiary użytkowe komory (wysokość): 575 mm
 Wymiary użytkowe komory (głębokość): 400 mm
 Pojemność komory: 21 lt MIN; 23 lt MAX
 Zakres termostatu: 110 °C MIN; 190 °C MAX
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 400 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 930 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
 Ciężar netto: 96 kg
 Ciężar wysyłkowy: 104 kg
 Objętość wysyłkowa: 0.64 m³